

PREGÃO ELETRÔNICO

90019/2025

CONTRATANTE (120001)

GABINETE DO COMANDANTE DA AERONÁUTICA

OBJETO

Registro de preços para aquisição de proteínas de pescados.

VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

R\$ 372.004,00

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Conforme publicação do aviso no PNCP e D.O.U.

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor Preço

MODO DE DISPUTA:

Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

NÃO



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

GABINETE DO COMANDANTE DA AERONAUTICA

Edital 28/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
28/2025	120001-GABINETE DO COMANDANTE DA AERONAUTICA	EDJA CAROLLINE CARVALHO SCALERCIO	03/09/2025 15:21 (v 5.6)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	44/2025	67000.003010/2025-34

1. DO OBJETO



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
GABINETE DO COMANDANTE DA AERONÁUTICA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90019/2025

Processo Administrativo nº 67000.003010/2025-34

Torna-se público que o **Gabinete do Comandante da Aeronáutica**, por meio da **Seção de Licitações**, sediado na **Esplanada dos Ministérios, Bloco "M", 9º Andar, Brasília-DF, CEP 70045-900**, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril 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.

1.1. O objeto da presente licitação é o **registro de preços para aquisição de proteínas de pescados**, 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 são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

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

3.3. 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.

3.4. 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.

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

3.6. A participação 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.

3.7. 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.

3.8. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto nº 8.538, de 2015.

3.9 Não poderão disputar esta licitação:

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

3.9.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

3.9.3. sociedades cooperativas;

3.9.4. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.9.5. 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;

3.9.6. 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;

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

3.9.8. 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;

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

3.9.10. 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;

3.9.11. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

3.10. 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.

3.11. O impedimento de que trata o item **3.9.7** 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.

3.12. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens **3.9.5 e 3.9.6** 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.

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

3.14. A vedação de que trata o item 3.10 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. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

4.1. O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

5.3.1. 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;

5.3.2. 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;

5.3.3. 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; e

5.3.4. 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.

5.4. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte 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.

5.5 Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

5.5.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

5.5.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

5.5.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.5.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.5.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.5.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.5.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.5.8. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

5.5.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

5.5.10. constituída sob a forma de sociedade por ações;

5.5.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

5.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.3 ou 5.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.7. 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.

5.8. 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.

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

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

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

5.10. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

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

5.11. O valor final mínimo parametrizado na forma do item **5.10** 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.

5.12. 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.

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1. valor unitário e total do item;

6.1.2. marca;

6.1.3 fabricante; e

6.1.4. quantidade cotada, devendo respeitar o mínimo de unidade.

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

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

6.3. 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.

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

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

6.6. 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.

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

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

6.9. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência;

6.10. O descumprimento das regras supramencionadas 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.

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

7.1. 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.

7.2. 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.

7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão e os licitantes.

7.4. 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.

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

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

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

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **0,70 (setenta centavos)**.

7.9. 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 inexecutável.

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

7.11. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.11.1. 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.

7.11.2. 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.

7.11.3. 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 de classificação, conforme disposto neste edital, quando for o caso.

7.11.4. 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/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

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

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

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

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

7.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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/Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

7.18. 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:

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

7.18.2. 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;

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

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

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

7.19.1. empresas brasileiras;

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

7.19.3. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.20. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

7.21. 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/Agente de Contratação/Comissão poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.21.1. 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.

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

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

7.21.4. O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de no **mínimo 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.

7.21.5. É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.22. Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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, de 2021, legislação correlata e no item 3.9 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. SICAF; e

8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/pagina-interna/603244-cnep>); e.

8.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

8.2.1. A consulta no CNEP quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

8.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

8.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

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

8.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

8.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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 Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.6.1. conter vícios insanáveis;

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

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

8.6.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração; e/ou

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

8.7. 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.

8.8. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

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

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

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

8.10. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, 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;

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

8.10.2. 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.

8.11. 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.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1. 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.

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

9.2. 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, de 2021.

9.3. 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.

9.4. 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.

9.5. 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.

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

9.6.1. 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.

9.7. 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.

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

9.8. A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.8.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de no **mínimo 2 (duas) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

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

9.9.1. 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.

9.10. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item **9.8.1**, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até **2 (duas) horas**, para:

9.10.1 a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

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

9.10.3. suprimimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante; e/ou

9.10.4. suprimimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

9.11. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

9.12. 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.

9.13. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão 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 **9.8.1**.

9.14. 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.

9.15. 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.

10. DO TERMO DE CONTRATO

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

10.2. O adjudicatário terá o prazo de **5 (cinco)** dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de **5 (cinco)** dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até **5 (cinco)** dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de **5 (cinco)** dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

10.4. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:

10.4.1 referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

10.4.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital; e

10.4.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

10.5. Os prazos dos itens 10.2 e 10.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

10.6. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

10.7. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

10.7. 1. A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de **5 (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.

11.2. 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:

11.2.1. a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

11.2.2. a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

11.4. 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.

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

11.6. 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.

11.7. 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.

11.8. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

11.8.1. Em caso de prorrogação da ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

12.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

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

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

12.2.2. 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.

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

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

12.3.2. 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, de 2023.

12.4. 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:

12.4.1. 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

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

13. DOS RECURSOS

13.1. 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.

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

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

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

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

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

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

13.5. 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.

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

13.7. 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.

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

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

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico **www.gov.br/compras** e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço **Seção de Licitações do GABAER, situada no prédio do Comando da Aeronáutica, Esplanada dos Ministérios, Bloco “M”, 9º Andar, Brasília-DF, CEP 70.045-900, de segunda a sexta-feira, das 08h às 12h.**

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

14.1. As sanções administrativas, bem como sua dosimetria, deverão seguir o previsto na PORTARIA GABAER Nº 623/GC4, DE 20 DE NOVEMBRO DE 2023 (Item 3.2.26 do Manual de Contratações Públicas do Comando da Aeronáutica), alterada pela Portaria GABAER nº 898 /GC4, de 14 de janeiro de 2025 (Item 4.4 do Manual de Contratações Públicas do Comando da Aeronáutica).

14.2. A referida Portaria poderá ser acessada por meio do sítio eletrônico <https://www.sislaer.fab.mil.br/>

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

15.1. 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.

15.2. 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.

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: **pregao.gabaer@fab.mil.br ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Seção de Licitações do GABAER, situada no prédio do Comando da Aeronáutica, Esplanada dos Ministérios, Bloco “M”, 9º Andar, Brasília-DF, CEP 70.045-900, de segunda a quinta-feira, nos horários das 09h às 12h e das 13h 30min às 17h, e na sexta-feira, das 08h às 12h.**

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

15.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão, nos autos do processo de licitação.

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

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

16.2. 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/Agente de Contratação /Comissão.

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

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

16.5. 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.

16.6. 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.

16.7. 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.

16.8. 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.

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

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico **<https://www.gov.br/compras/pt-br/>**.

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

16.11.1. Anexo I - Termo de Referência;

16.11.1.1. Anexo I do Termo de Referência - Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato;

16.11.1.2. Anexo II do Termo de Referência - Termo de Ciência e concordância;

16.11.1.3. Apêndice do Anexo II – Estudo Técnico Preliminar;

16.11.2. Anexo II – Modelo Proposta de Preços; e

16.11.3. Anexo III - Minuta de Ata de Registro de Preços;

Brasília, datado conforme assinatura digital.

ELABORADO POR:

GRACIELE ABRAHÃO DE LIMA GABRIEL Maj Int

Gestora de Licitações do GABAER

CONFERIDO POR:

SIMONE MACHADO DA MOTTA ROQUE Maj Int

Agente de Controle Interno

APROVADO POR:

GUSTAVO PESTANA GARCEZ Cel Av

Ordenador de Despesas por Delegação do GABAER

17. 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](#).

GRACIELE ABRAHAO DE LIMA GABRIEL

Gestora de Licitação



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	EDITAL PE 90019_2025 - PROTEÍNAS PESCADOS (Assinatura GL, ACI e OD)
Data/Hora de Criação:	03/09/2025 18:40:51
Páginas do Documento:	17
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	18
Hash MD5:	8679674d5ad34586a605237fd5a4df44
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 Major GRACIELE ABRAHÃO DE LIMA GABRIEL no dia 03/09/2025 às 17:12:54 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Segundo Sargento MARCELLA ESTEVES VITA SANTOS no dia 09/09/2025 às 16:29:55 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Major SIMONE MACHADO DA MOTTA ROQUE no dia 09/09/2025 às 16:53:59 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cel GUSTAVO PESTANA GARCEZ no dia 10/09/2025 às 15:45:00 no horário oficial de Brasília.

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

GABINETE DO COMANDANTE DA AERONAUTICA

Termo de Referência 56/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
56/2025	120001-GABINETE DO COMANDANTE DA AERONAUTICA	PEDRO JOSE DE ALMEIDA LEITE	07/08/2025 12:51 (v 1.3)
Status			
CONCLUIDO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	44/2025	67000.003010/2025-34

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de proteínas de pescados para a Seção de Subsistência (SSUB) do GABAER, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	UN	QTD MÍNIMA	QTD MÁXIMA	PREÇO ESTIMADO	VALOR TOTAL
1	FILÉ DE LINGUADO TAMANHO G, EMBALAGEM LACRADA E COM PROCEDÊNCIA	448874	KG	1	900	R\$ 70,00	R\$ 63.000,00
2	FILÉ DE PESCADA AMARELA, GRAÚDA	448892	KG	1	750	R\$ 101,61	R\$ 76.207,50
3	FILÉ DE ROBALO CONGELADO, SOMENTE O LOMBO, PEÇA DE APROXIMADAMENTE 1500G, EMBALAGEM COM PROCEDÊNCIA	480389	KG	1	550	R\$ 140,90	R\$ 77.495,00
4	FILÉ DE SALMÃO, COLORIDO, PEÇA COM APROXIMADAMENTE 1500 /1800 G, EMBALAGEM LACRADA E COM PROCEDÊNCIA	449178	KG	1	400	R\$ 124,90	R\$ 49.960,00
5	KANI-KAMA, CONGELADO, BASTÕES EMBALADOS INDIVIDUALMENTE, PACOTE COM 200 G.	449082	KG	1	100	R\$ 56,95	R\$ 5.695,00
6	ROBALO EM POSTA, GRAÚDO, CONGELADO, COM PELE, EMBALAGEM COM PROCEDÊNCIA	448879	KG	1	350	R\$ 129,99	R\$ 45.496,50
7	FILÉ DE TILÁPIA SEM PELE	448955	KG	1	950	R\$ 57,00	R\$ 54.150,00

	CONGELADO						
TOTAL							R\$ 372.004,00

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

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

1.4. O prazo de vigência da contratação é de **até 60 (sessenta) dias** contados do(a) **solicitação de fornecimento via e-mail, após a emissão da correspondente nota de empenho**, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.6. Há a possibilidade prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços (ARP) derivada da contratação originada pelo presente artefato de planejamento para o período de mais um ano, conforme Orientação Normativa AGU nº 89/2024, com base no art. 84, da Lei nº 14.133, de 2021, c/c o art. 22 do Decreto nº 11.462, de 2023, com possibilidade de renovação do quantitativo originalmente registrado, desde que seja comprovada a manutenção do preço vantajoso para a Administração, devendo a prorrogação da ata de registro de preços ser celebrada por termo aditivo dentro do prazo de sua vigência, conforme Parecer n. 00075/2024/DECOR/CGU/AGU, aprovado pelo Despacho n. 00028/2025/GAB/DECOR/CGU /AGU, de 29 de janeiro de 2025.

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 2025, conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.

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 dos Estudos Técnicos Preliminares, 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. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis;

4.1.2. É obrigatória a retirada de todo residual de substâncias controladas de suas embalagens antes de sua destinação final ou disposição final;

4.1.3. O estabelecimento deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao

4.1.4. Para os produtos embalados devem ser observadas as regras de rotulagem nutricional (Resoluções 359 e 360, de 23 de dezembro de 2003, da ANVISA), as relativas a aditivos para materiais plásticos (RDC nº 17, de 17 de março de 2008) e a proibição do uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados (Lei nº 9832/1999).

Subcontratação

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da solicitação de fornecimento via e-mail, após a emissão da correspondente nota de empenho, no seguinte endereço: Seção de Subsistência (SSUB) do GABAER, situada no subsolo do prédio do Comando da Aeronáutica, na Esplanada dos Ministérios, Bloco "M", Brasília - DF, número de telefone (61) 3966-9173.

5.2. A entrega dos gêneros deverá ocorrer de segunda a quinta-feira, no período da manhã, das 9h às 12h, e/ou no período da tarde, das 13h às 16h e sexta-feira no período da manhã, das 8h até às 11hs, conforme demanda da SSUB, devendo a empresa possuir autonomia logística e disponibilidade de recursos para atender as demandas de entrega. As empresas fornecedoras deverão observar rigorosamente o cumprimento desses horários, ficando sujeitas à devolução da mercadoria em caso de remessa fora do horário ora fixado.

5.2.1. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 2/3 (dois terços) do prazo total recomendado pelo fabricante.

5.3 As condições detalhadas para entrega e recebimento dos gêneros alimentícios objeto da presente contratação constam no item 4.9 do Estudo Técnico Preliminar, apêndice ao presente Termo de Referência.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.4. 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 Por se tratar de aquisição de bens para entrega imediata por meio de sistema de registro de preço, o instrumento de contrato poderá ser substituído pela Administração por outro instrumento hábil, como nota de empenho de despesa, autorização de compra ou ordem de execução de serviço, conforme previsão do Art. 95, Incisos I e II da Lei nº 14.133/2021.

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. 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;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

7.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

7.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, conforme critérios estabelecidos na Portaria nº GABAER Nº 623/GC4, de 20 de novembro de 2023, a saber, a qual pode ser obtida através do link <http://www.sislaer.fab.mil.br/terminalcendoc/acervo/detalhe/47446>:

I - atraso até o 3º (terceiro) dia, multa de 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta;

II - atraso entre o 4º (quarto) até o 30º (trigésimo) dia, multa de 0,2% (dois décimos por cento) sobre o valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta, por dia corrido de atraso; e

III - atraso entre o 31º (trigésimo primeiro) até o 60º (sexagésimo) dia, inclusive, multa de 0,4% (quatro décimos por cento) sobre o valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta, por dia corrido de atraso.

7.2.4.2. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “a”, “e” e “h”, de 5% (cinco por cento), por ocorrência.

7.2.4.3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “b”, “c”, “f” e “g”, de 10% (dez por cento), por ocorrência.

7.2.4.4. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 2% (dois por cento) do valor da contratação.

7.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

7.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

7.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

7.6. 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.

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

7.8. 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.

7.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

7.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

7.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

7.9.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

7.10. 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.

7.11. 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 Termo de Referência 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.

7.12. 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.

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

7.13. 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, de 2021.

7.14. 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.

7.15. As infrações e sanções administrativas seguem o previsto na Portaria nº 623/GC4/2023, alterada pela Portaria nº 898/GC4/2025, cujo teor encontra-se no seguinte sítio eletrônico oficial: <http://www.sislaer.fab.mil.br/terminalcendoc/acervo/detalhe/47446>.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

8.1. 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.

8.2. 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 5 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 5 (cinco) dias úteis, 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.

8.4. 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 5 (cinco) dias úteis.

8.5. 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.

8.6. 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 quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.7. 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.

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

8.9. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

Liquidação

8.10. 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, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

8.11. 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.

8.12. 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:

8.12.1. o prazo de validade;

8.12.2. a data da emissão;

8.12.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

8.12.4. o período respectivo de execução do contrato;

8.12.5. o valor a pagar; e

8.12.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.13. 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;

8.14. 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.

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.15.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

8.15.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.16. 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.

8.17. 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.

8.18. 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.

8.19. 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

8.20. 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.

8.21. 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

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

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

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

8.25. 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.

8.26. 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

8.27. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

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

8.27.2. 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, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

8.27.3. 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.

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

8.28. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

Reajuste

8.29. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 19/05/2025.

8.30. 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.

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

8.32. 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).

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

8.34. 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.

8.35. 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.

8.36. O reajuste será realizado por apostilamento.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. 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.

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

9.3. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

9.4. 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;

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

9.6. 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>;

9.7. 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;

9.8. 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;

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

9.10. 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;

9.11. 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.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.14. 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;

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

9.16. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

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

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

9.19. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos 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.

9.20. 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 e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

9.21. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

9.22. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.23. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

LG =

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =

Ativo Total

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =

Ativo Circulante

Passivo Circulante

9.24. Caso a empresa interessada 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 parcela pertinente*.

9.25. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;

9.26. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.27. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

9.28. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

Qualificação Técnica

9.29. Para o item 7 constante do item 1.1 do presente Termo de Referência, comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

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

9.29.1.1. Comprovação de capacidade de fornecimento de no mínimo 50% (cinquenta por cento) da quantidade total a ser licitado para o item 7;

9.29.2. Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo exigido, a apresentação e o somatório de diferentes atestados relativos a contratos executados de forma concomitante.

9.29.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9.29.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

Disposições gerais sobre habilitação

9.30. 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.

9.31. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, 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.

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

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

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R\$ R\$ 372.004,00 (trezentos e setenta e dois mil e quatro reais), conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1.

10.2. Em caso de Registro de Preços, 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:

10.2.1. 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 do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

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

10.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

10.2.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/unidade: 0001/120001;

II) Fonte de recursos: 1000000000;

III) Programa de trabalho: 168884;

IV) Elemento de despesa: 339030; e

V) Plano interno: SF062317200.

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

Compra com entrega imediata e integral de bens adquiridos, sem previsão de obrigações futuras, inclusive quanto à assistência técnica, independentemente do valor - art. 95, inciso II, da Lei n. 14.133/2021

1 . FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato, Nota de Empenho, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

1.2. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

1.3. O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:

1.3.1. referido instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133 /2021;

1.3.2. o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital, no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância (Anexo II).

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. São obrigações do Contratante:

3.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;

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

3.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

3.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

3.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência e neste Anexo;

3.1.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência;

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

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

3.1.8.1 A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

3.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

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

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

4.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Referência e deste Anexo, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

4.1.1. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português,

4.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;

4.1.3. 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;

4.1.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor contratuais ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

4.1.6. 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;

4.1.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização contratual, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

4.1.7.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

4.1.7.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

4.1.7.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;

4.1.7.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.7.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

4.1.8. 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 da contratação;

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

- 4.1.10. 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.
- 4.1.11. Manter, durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;
- 4.1.12. Cumprir, durante todo o período de execução contratual, 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;
- 4.1.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;
- 4.1.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;
- 4.1.15. 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;
- 4.1.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;
- 4.1.17. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das obrigações assumidas, 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;
- 4.1.18. 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 contratual;
- 4.1.19. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 4.1.20. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- 4.1.21. 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.
- 4.1.22. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;
- 4.1.23. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
- 4.1.24. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;
- 4.1.25. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;
- 4.1.26. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho.

5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

- 5.1. A contratação será extinta quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

5.2. 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 a contratação.

5.3. Quando a não conclusão do objeto referida no item anterior decorrer de culpa do Contratado:

5.3.1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

5.3.2. poderá a Administração optar pela extinção contratual e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

5.9. A contratação poderá ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas, ou antes do prazo 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.

5.9.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

5.9.2. 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 objeto.

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

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

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

5.10.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

5.10.3. Indenizações e multas.

5.11. A extinção contratual não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

5.12. A contratação poderá ser extinta 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 na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão contratuais, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

6. DOS CASOS OMISSOS

6.1. 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.

7. ALTERAÇÕES

7.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. 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 da contratação.

7.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

7.4. 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.

7.5. Registros que não caracterizam alterações contratuais podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. FORO

8.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal em Brasília, Seção Judiciária do Distrito Federal para dirimir os litígios que decorrerem da execução contratual que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o Pregão nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, de de 20.... .

(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. 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](#).

Despacho: Brasília, 7 de agosto de 2025.

PEDRO JOSE DE ALMEIDA LEITE
Equipe de Planejamento

GABRIELA ARAUJO DE FARIAS MARTINS
Equipe de Planejamento

TATIANA FIGUEIREDO CALIMAN
Equipe de Planejamento



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	TERMO DE REFERÊNCIA
Data/Hora de Criação:	07/08/2025 15:56:01
Páginas do Documento:	16
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	17
Hash MD5:	b0ae068ca40aaa7c02c978b5ba0509d3
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 Cap PEDRO JOSÉ DE ALMEIDA LEITE no dia 07/08/2025 às 12:57:10 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Primeiro Sargento TATIANA FIGUEIREDO CALIMAN no dia 08/08/2025 às 07:58:36 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Primeiro Sargento GABRIELA ARAUJO DE FARIAS MARTINS no dia 08/08/2025 às 08:06:47 no horário oficial de Brasília.

Estudo Técnico Preliminar 31/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 67000.003010/2025-34

2. Descrição da necessidade

2.1. A presente contratação tem por finalidade garantir o abastecimento regular de gêneros alimentícios do tipo pescados, destinados ao preparo das refeições no âmbito da Seção de Subsistência (SSUB) do GABAER. A demanda está vinculada à execução das atividades de alimentação institucional sob responsabilidade da unidade, compreendendo o fornecimento diário ao efetivo apoiado, bem como o apoio logístico a compromissos institucionais.

2.2. A aquisição desses itens visa atender às orientações estabelecidas no Folheto do Comando da Aeronáutica (FCA) nº 145-16/2018, no que se refere à oferta de alimentos frescos, variados e em conformidade com padrões de segurança alimentar e valor nutricional. A indisponibilidade de gêneros alimentícios comprometeria a execução regular das atividades de subsistência da unidade, incluindo o atendimento a compromissos institucionais amparados pela Portaria nº 199/GC3, de 15 de dezembro de 2021 e Portaria nº 4.036/GM-MD, de 2 de dezembro de 2020, e pela competência atribuída ao GABAER nos termos do art. 4º do Regulamento do GABAER (ROCA 21-47).

2.3. A necessidade foi formalizada pelo setor demandante e está registrada no Plano de Contratações Anual (PCA), conforme previsto no Decreto nº 10.947/2022 e divulgado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), sob o número 120001/000044/2025.

2.4. A contratação está em conformidade com os princípios da legalidade, eficiência e economicidade, nos termos da Lei nº 14.133/2021, sendo essencial à manutenção das atividades logísticas e de apoio institucional sob responsabilidade desta Organização Militar.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Seção de Subsistência	Leonardo Daniel Benetti Cap Int

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Os itens são enquadrados como bens comuns, entendidos, assim, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do inciso XIII, do Art. 6º, da Lei 14.133/2021.

4.2 O prazo de vigência da contratação é de até 60 (sessenta) dias, contados do recebimento da solicitação de fornecimento via e-mail, após a emissão da correspondente nota de empenho, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.3. O prazo de entrega dos bens é de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da solicitação de fornecimento via e-mail, após a emissão da correspondente nota de empenho, no seguinte endereço: Seção de Subsistência (SSUB) do GABAER, situada no subsolo do prédio do Comando da Aeronáutica, na Esplanada dos Ministérios, Bloco "M", Brasília - DF, número de telefone (61) 3966-9173.

4.3.1. O prazo estabelecido decorre do fato de que a Seção de Subsistência, por lidar com produtos perecíveis, possui uma capacidade de armazenamento limitada. Um estoque excessivo pode levar à perda de produtos por deterioração, gerando prejuízos financeiros e operacionais. A otimização do espaço de armazenamento é crucial para garantir a organização e o controle dos produtos. Um fluxo constante de entrada e saída de materiais evita o acúmulo de produtos próximos ao vencimento.

4.3.2 A entrega dos gêneros deverá ocorrer de segunda a quinta-feira, no período da manhã, das 9h às 12h, e/ou no período da tarde, das 13h às 16h e sexta-feira no período da manhã, das 8h até às 11hs, conforme demanda da SSUB, devendo a empresa possuir autonomia logística e disponibilidade de recursos para atender as demandas de entrega. As empresas fornecedoras deverão observar rigorosamente o cumprimento desses horários, ficando sujeitas à devolução da mercadoria em caso de remessa fora do horário ora fixado

4.3.3 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 2/3 (dois terços) do prazo total recomendado pelo fabricante.

4.4 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.

4.5 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.6 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

4.7 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.

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

4.9 São condições para recebimento dos gêneros alimentícios, além daquelas previstas na Instrução do Comando da Aeronáutica (ICA) 145-7/2019 - "Recebimento de Artigos de Subsistência":

4.9.1 Os veículos de transporte de distribuição de gêneros alimentícios devem dispor de:

- Separação integral entre o compartimento de cargas e o compartimento do condutor;
- Meios de proteção dos alimentos contra raios solares diretos, chuvas, excesso de calor, poeiras e contaminações de qualquer natureza, em qualquer das operações;
- As lonas de forração devem ser impermeáveis e isentas de furos e rasgos que permitam a passagem de água e/ ou sujeira. O material de cobertura deve estar limpo, seco e sem odores ou resíduos que possam contaminar os produtos ou sujar embalagens.

4.9.2 Os veículos de transporte não devem apresentar a menor evidência de presença de roedores, pássaros, insetos (baratas entre outros), vazamentos, umidade, materiais estranhos e odores desagradáveis. Os pisos e laterais da carroceria devem estar, ainda, em boas condições e não apresentar buracos e rachaduras;

4.9.3 Os gêneros alimentícios não devem ser armazenados e/ou transportados com produtos tóxicos, perigosos ou susceptíveis de contaminar os alimentos ou ainda alterar suas características sensoriais;

4.9.4 Permitir transporte de alimentos crus no mesmo veículo com produtos prontos ou processados, somente quando ambos estiverem devidamente acondicionados;

4.9.5 As mercadorias transportadas devem estar acondicionadas em invólucros, pacotes ou recipientes originais dos estabelecimentos comerciais ou industriais e devidamente rotuladas com a identificação de origem;

4.9.6 As embalagens não devem ser pisoteadas e nem devem servir de assento, para evitar que fiquem sujas ou danificadas;

4.9.7 As cargas devem ser inspecionadas visualmente no descarregamento para verificação de anormalidade;

4.9.8 Os funcionários devem trajar o uniforme completo, limpo e sapatos fechados.

4.9.9 Manuseio:

4.9.9.1 A carga/descarga do veículo deverá ser executada em local protegido da chuva;

4.9.9.2 Os estrados ou recipientes empregados na movimentação de produtos alimentícios devem estar limpos, secos, sem odores estranhos e livres de infestações de carunchos, cupins e outros insetos. Devem também estar em bom estado de conservação;

4.9.9.3 Manter a área de carga/descarga livre de estrados, caixas fora de uso e materiais danificados;

4.9.9.4 Os entregadores deverão trajar uniforme adequado e limpo, avental, sapato fechado e proteção nos cabelos (quando necessário).

4.9.10 Nota fiscal:

4.9.10.1 Este documento deve vir com o nome, endereço, CNPJ, entre outras informações referentes ao fornecedor;

4.9.10.2 Deve estar expresso o local de destino da mercadoria com o endereço completo e os produtos solicitados com a quantidade (Kg), condições de embalagens (cx., pc.), preço unitário, preço multiplicado e preço total da nota;

4.9.10.3 A partir dessas informações o responsável pelo recebimento deve conferir todos os dados da Nota Fiscal com o pedido realizado: as quantidades, preço unitário, possível desconto, e também, o nome do produto com suas marcas, embalagens e condições de conservação (congelados/resfriados).

4.9.11 Produto:

4.9.11.1 Após todo o processo administrativo, a conferência deve ser realizada entre a Nota Fiscal e o produto propriamente dito;

4.9.11.2 Dados como quantidades, peso, temperaturas, embalagens, condições de conservação, marca, etc., devem ser comparados detalhadamente;

4.9.11.3 De acordo com as características das embalagens das matérias-primas, deve-se observar em potes, pacotes a vácuo, sacos, plásticos de proteção, etc., os seguintes itens: se a embalagem está íntegra aos padrões do produto, com ausência de furos, rasgos, manchas ou substâncias grudadas, insetos ou qualquer outra condição que não seja específica a ele;

4.9.11.4 Fazer avaliação sensorial (características organolépticas, cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor). Esta avaliação deve estar baseada nos critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) – ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS – NBR 12806- 02/93;

4.9.11.5 Alimentos não devem estar em contato direto com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papéis ou plástico reciclado;

4.9.11.6 Na rotulagem devem constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial de inspeção, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso);

4.9.11.7 A temperatura também é item de grande importância, devendo ser verificada ANTES da retirada do produto das caixas de transporte;

4.10 Os produtos devem estar adequados de acordo com os regulamentos vigentes (MAPA/Anvisa);

4.11 Havendo discrepância entre a descrição dos itens do Comprasnet, do Estudo Preliminar, e do Termo de Referência, prevalecerão o descrito no Termo de Referência.

4.12 Os itens da presente contratação não constam no catálogo eletrônico de padronização do governo disponível no endereço eletrônico <https://www.gov.br/pncp/pt-br/catalogo-eletronico-de-padronizacao>.

4.13 Tendo em vista que, conforme inciso XI do art. 7º do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, compete ao órgão gerenciador praticar todos os atos de controle e de administração do SRP, em especial deliberar quanto à adesão posterior de órgãos entidades que não tenham manifestado interesse durante o período de divulgação da IRP, registra-se neste Estudo que este Gabinete não admitirá a adesão posterior à ata de registro de preços decorrente da contratação originada pelo presente estudo. Tal vedação deriva da possibilidade de uma superposição de demandas que excederiam a capacidade de fornecimento inicialmente prevista pelos fornecedores contratados, o que poderia reduzir a disponibilidade dos bens ou serviços contratados, levando a atrasos e não atendimento às necessidades do GABAER.

Subcontratação

4.14 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Da Garantia dos produtos

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

4.16 No caso de substituição dos produtos, as novas unidades terão os mesmos prazos de garantia originalmente concedidos aos substituídos, a contar da data que ocorrer a substituição.

4.17 Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, em razão da baixa complexidade do objeto e do potencial aumento dos custos.

Sustentabilidade

4.18 Conforme o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis - 7ª edição:

4.18.1 A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis;

4.18.2 É obrigatória a retirada de todo residual de substâncias controladas de suas embalagens antes de sua destinação final ou disposição final;

4.18.3 o estabelecimento deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA).

4.18.4 Para os produtos embalados devem ser observadas as regras de rotulagem nutricional (Resoluções 359 e 360, de 23 de dezembro de 2003, da ANVISA), as relativas a aditivos para materiais plásticos (RDC nº 17, de 17 de março de 2008) e a proibição do uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados (Lei nº 9832/1999).

4.19 Antecipando-se às exigências da Lei nº 14.628/2023 e do Decreto nº 11.802/2023, este Gabinete possui contratos de aquisição de gêneros alimentícios provenientes de agricultores familiares que objetiva a compra de, no mínimo, 30% dos produtos alimentícios de agricultores familiares, demonstrando assim seu compromisso com o fortalecimento da agricultura familiar e a promoção de uma alimentação mais saudável e sustentável.

4.20 Cumpre ressaltar, que foi analisado o Plano de Logística Sustentável (PLS) do Grupamento de Apoio de Brasília (GAP-BR), no qual este Órgão está inserido, conforme item 1.4.1, contudo não foram observados critérios específicos para este objeto, além dos critérios gerais do item 6.1.7:

"6.1.7 são considerados critérios e práticas sustentáveis, entre outras, conforme Art. 4º, do Decreto nº 7.746/12:

I - baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;

II – preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;

III – maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;

IV – maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;

V – maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;

VI - uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;

VII - origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras."

5. Levantamento de Mercado

5.1 Destaca-se que a Central de Compras do Ministério da Gestão e Inovação em Serviços Públicos, órgão gerenciador do AVN no âmbito da Administração pública federal direta do Poder Executivo, possui projeto para implantação do Supermercado Virtual, no entanto, ainda não há previsão de conclusão do projeto.

5.2. Dessa forma, tendo em vista que os itens são classificados como bens comuns, conforme definição do inciso XIII do Art. 6º da Lei nº 14.133/2021, perecíveis e sofrem processo de transformação antes de sua utilização a forma usual de fornecimento no mercado é por meio de compra. O presente levantamento de mercado analisará apenas as formas de aquisição possíveis no âmbito da Administração Pública.

5.3 Aquisição do total de itens.

5.3.1 A primeira opção a ser considerada é a compra do total dos itens. Por se tratar de bens comuns, a compra deverá ser realizada por meio de licitação na modalidade pregão, conforme Art. 29 da Lei nº 14.133/2021. Em razão do valor estimado da

contratação não é possível a dispensa da licitação, conforme Inciso II, Art. 75 da Lei nº 14.133/2021. A aquisição do total de itens apresenta restrições e limitações, principalmente no que diz respeito à disponibilidade de recursos orçamentários e a necessidade de estocagem dos materiais no GABAER.

5.4 Aquisição dos itens por meio de sistema de registro de preços

5.4.1 A aquisição dos itens por meio de sistema de registro de preços (SRP), conforme Art. 3º do Decreto nº 11.462/2023, pode ser adotada quando julgado pertinente pela Administração, em especial em caso de: necessidade de contratação permanentes e frequentes; aquisição de bens com previsão de entregas parceladas; atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade, inclusive nas compras centralizadas; execução descentralizada de programa ou projeto federal, por meio de compra nacional; impossibilidade definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

5.4.2 O objeto do presente estudo enquadra-se nos casos previstos pelo Decreto nº 11.462/2023, de modo que a opção pela utilização do sistema de registro de preços é possível. Convém destacar que, a aquisição necessita ser precedida de licitação na modalidade pregão. O Sistema de Registro de Preços é uma ferramenta valiosa para a aquisição em tela, proporcionando maior eficiência, economia e transparência nos processos. Além da otimização dos recursos orçamentários ao permitir a aquisição dos itens ao longo da vigência da ata de registro de preços, conforme necessidade da Administração.

5.4.3 Convém destacar que a aquisição por meio de SRP poderia ocorrer de formas distintas, uma vez que esta Unidade poderia ser gerenciador ou participante da ata de registro de preços, ou ainda aderir na condição de não participante. Ainda que a participação ou adesão sejam formas possíveis de aquisição dos bens, há riscos associados que podem comprometer o atendimento das necessidades do GABAER, principalmente no que diz respeito a perda de autonomia no gerenciamento e acompanhamento do objeto e aplicação de sanções em decorrência de irregularidades na execução do registro de preços. Dessa forma, é mais conveniente e oportuno que esta Unidade seja o órgão gerenciador da ata de registro de preços.

5.5 Tendo em vista o levantamento de mercado e das possibilidades de aquisição, esta Equipe de Planejamento julga que a solução que melhor atende a necessidade deste Gabinete é a aquisição por meio de pregão, com utilização do sistema de registro de preços, sendo o GABAER o órgão gerenciador da ata.

5.6. Outrossim, cumpre ressaltar que se encontra incluído no plano de cargos do COMAER o Quadro de Taifeiros da Aeronáutica, com especialidades de Cozinheiro e de Arrumador, ratificando-se, com isso, que as atividades de produzir e distribuir refeições são próprias das Organizações Militares, não podendo, portanto, ser adotada como linha de ação alternativa, por exemplo, a terceirização dos serviços de alimentação, em atenção ao previsto no art. 3º do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, e no art. 9º da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05, de 26 de maio de 2017, sendo necessária a aquisição de alimentos para fornecimento de refeições ao efetivo apoiado.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 A solução consiste na aquisição de proteínas de pescados por meio licitação na modalidade de pregão, em sua forma eletrônica, com utilização do sistema de registro de preços, sendo o GABAER o órgão gerenciador da ata.

6.2 Tal solução foi a que apresentou maior eficácia e a que mais agrega benefícios em termo de eficiência, economicidade e padronização aos materiais a serem adquiridos por este Gabinete, tendo em vista o atendimento das necessidades contínuas da SSUB, durante o prazo de vigência da ata, sem implicar obrigatoriedade de contratação.

6.3 Ademais, registra-se neste estudo que há a possibilidade prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços (ARP) derivada da contratação originada pelo presente estudo para o período de mais um ano, conforme Orientação Normativa AGU nº 89/2024, com base no art. 84, da Lei nº 14.133, de 2021, c/c o art. 22 do Decreto nº 11.462, de 2023, com possibilidade de renovação do quantitativo originalmente registrado, desde que seja comprovada a manutenção do preço vantajoso para a Administração, devendo a prorrogação da ata de registro de preços ser celebrada por termo aditivo dentro do prazo de sua vigência, conforme Parecer n. 00075/2024/DECOR/CGU/AGU, aprovado pelo Despacho n. 00028/2025/GAB/DECOR/CGU /AGU, de 29 de janeiro de 2025.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 A estimativa das quantidades deu-se com base na média de consumo de anos anteriores, extraída da quantidade empenhada nos processos de aquisição de proteínas licitados nos anos de 2020 a 2024, conforme registro do Sistema Integrado de Logística

de Material e de Serviços (SILOMS), bem como nas necessidades observadas, visando atender à demanda de alimentos frescos e manter o funcionamento adequado das atividades alimentares, elencadas na justificativa da necessidade, item 2.2 deste Estudo, para ano de 2025, sendo compiladas conforme tabela abaixo:

Item	Descrição	Un	Qtd	Justificativa de quantidade
1	FILÉ DE LINGUADO TAMANHO G, EMBALAGEM LACRADA E COM PROCEDÊNCIA.	KG	900	A solicitação é baseada na média de consumo dos anos anteriores e nas necessidades observadas, visando atender à demanda por alimentos frescos e manter a qualidade da alimentação. Nesse contexto, o aumento da quantidade a ser licitada decorre da redução de variedade de itens, visando ao princípio da economicidade e otimização do armazenamento.
2	FILÉ DE PESCADA AMARELA, GRAÚDA.	KG	750	A solicitação é baseada na média de consumo dos anos anteriores e nas necessidades observadas, visando atender à demanda por alimentos frescos e manter a qualidade da alimentação. Nesse contexto, a quantidade a ser licitada foi estimada a partir da redução de variedade de itens, visando ao princípio da economicidade e a otimização do armazenamento dos itens em estoque.
3	FILÉ DE ROBALO CONGELADO, SOMENTE O LOMBO, PEÇA DE APROXIMADAMENTE 1500G, EMBALAGEM COM PROCEDÊNCIA.	KG	550	A solicitação é baseada na média de consumo dos anos anteriores e nas necessidades observadas, visando atender à demanda por alimentos frescos e manter a qualidade da alimentação. Nesse contexto, a quantidade a ser licitada foi estimada a partir da redução de variedade de itens, visando ao princípio da economicidade e a otimização do armazenamento dos itens em estoque.
4	FILÉ DE SALMÃO, COLORIDO, PEÇA COM APROXIMADAMENTE 1500 /1800 G, EMBALAGEM LACRADA E COM PROCEDÊNCIA	KG	400	A solicitação é baseada na média de consumo dos anos anteriores e nas necessidades observadas, visando atender à demanda por alimentos frescos e manter a qualidade da alimentação. Nesse contexto, a quantidade a ser licitada foi estimada a partir da redução de variedade de itens, visando ao princípio da economicidade e a otimização do armazenamento dos itens em estoque.
5	KANI-KAMA, CONGELADO, BASTÕES EMBALADOS INDIVIDUALMENTE, PACOTE COM 200 G.	KG	100	A solicitação é baseada na média de consumo dos anos anteriores e nas necessidades observadas, visando atender à demanda por alimentos frescos e manter a qualidade da alimentação. Nesse contexto, a quantidade a ser licitada foi estimada a partir da redução de variedade de itens, visando ao princípio da economicidade e a otimização do armazenamento dos itens em estoque.
6	ROBALO EM POSTA, GRAÚDO, CONGELADO, COM PELE, EMBALAGEM COM PROCEDÊNCIA	KG	350	A solicitação é baseada na média de consumo dos anos anteriores e nas necessidades observadas, visando atender à demanda por alimentos frescos e manter a qualidade da alimentação. Nesse contexto, a quantidade a ser licitada foi estimada a partir da redução de variedade de itens, visando ao princípio da economicidade e a otimização do armazenamento dos itens em estoque.
7	FILÉ DE TILÁPIA SEM PELE CONGELADO	KG	950	A solicitação é baseada na necessidade de inclusão do item, que não fora licitado nos últimos anos, visando atender à demanda por alimentos frescos e manter a qualidade da alimentação. No aumento da

				quantidade a ser licitada decorre da redução de variedade de itens, visando ao princípio da economicidade e otimização do armazenamento.
--	--	--	--	--

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 372.004,00

8.1. Para a estimativa de preços da contratação pretendida, foi considerado o valor unitário dos respectivos itens, descritos na pesquisa de preços levantada através dos parâmetros citados nos incisos I e/ou III do art. 5º, da Instrução Normativa no 65, de 2021, que disciplina a orçamentação nos processos licitatórios, conforme nota técnica, anexa ao processo.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 Será aplicado o princípio do parcelamento, buscando a ampliação da competição e evitando a concentração de mercado, atendendo ao previsto no inciso III, do §2º, do Art. 40, da Lei 14.133/2021.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não existem contratações correlatas ou interdependentes a esta.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 A presente contratação está alinhada com o Plano de Contratações Anuais (PCA) para o ano de 2025, sendo elencada no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) através do indicador nº 120001-44/2025 - GABAER, bem como está alinhada ao Plano de Logística Sustentável (PLS) do Grupamento de Apoio de Brasília (GAP-BR), e ao Programa de Trabalho Anual (PTA) do Gabinete do Comandante da Aeronáutica para o ano de 2025, aprovado pela Portaria GABAER nº 891/ASGOV/2025, de 2 de janeiro de 2025.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 O consumo de proteínas provenientes de pescados oferece diversos benefícios à saúde, sendo uma fonte rica e completa de aminoácidos essenciais, fundamentais para a construção e reparação de tecidos no organismo. Além disso, os pescados são excelentes fontes de nutrientes como vitamina D, que auxilia na manutenção da saúde óssea, ferro biodisponível, essencial para o transporte de oxigênio no sangue, e vitamina B12, indispensável para o funcionamento do sistema nervoso e a formação de células sanguíneas.

12.2 Os pescados também se destacam pela presença de ácidos graxos ômega-3, conhecidos por suas propriedades anti-inflamatórias e benefícios cardiovasculares. Esses ácidos graxos ajudam a reduzir os níveis de triglicerídeos, prevenir doenças cardíacas e melhorar a função cognitiva. Quando consumidos regularmente e em equilíbrio com uma dieta variada, as proteínas dos pescados podem contribuir para a manutenção do peso corporal saudável e redução da inflamação.

12.3 No contexto da alimentação dos militares, as proteínas de pescados desempenham um papel crucial para atender às altas demandas físicas e energéticas típicas da rotina militar. As proteínas auxiliam na preservação da massa muscular magra, promovem a recuperação muscular e mantêm os níveis de energia mesmo em situações de déficit calórico. Além disso, os ácidos graxos ômega-3 presentes nos pescados contribuem para a redução da fadiga física e mental, aceleram a recuperação de lesões e fortalecem o sistema imunológico — fatores essenciais para garantir o desempenho físico e mental do efetivo.

12.4 Esses benefícios impactam diretamente na redução do absenteísmo entre os militares, uma vez que uma dieta rica em proteínas favorece menor predisposição a doenças e desgaste físico. Assim, a inclusão estratégica de pescados na dieta militar pode otimizar a saúde, o desempenho físico e mental, além da prontidão operacional das tropas.

12.5 O consumo regular de proteínas provenientes dos pescados é um aliado valioso para uma alimentação saudável e balanceada. Seja no contexto geral ou em situações específicas como a rotina militar, essas proteínas oferecem benefícios significativos que vão desde o fortalecimento muscular até a melhoria da saúde cardiovascular e cognitiva. Incorporar pescados na dieta é uma estratégia eficaz para promover bem-estar e desempenho sustentável.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 Não há providências a serem adotadas para a presente contratação.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 A produção de proteínas de pescados apresenta impactos ambientais variados, dependendo do método utilizado. A pesca selvagem possui uma pegada de carbono significativamente menor em comparação com a produção de outros tipos de proteínas de origem animal. Já a aquicultura, embora seja considerada uma alternativa sustentável, ainda enfrenta desafios ambientais, como a poluição aquática causada por efluentes ricos em nutrientes que podem levar à eutrofização e à contaminação ambiental por produtos químicos e antibióticos.

14.2 A pesca industrial, especialmente o uso de redes de arrasto profundo, causa danos significativos aos habitats marinhos, destruindo estruturas no fundo do mar e contribuindo para a liberação de carbono armazenado nos sedimentos. Além disso, práticas insustentáveis podem levar à sobrepesca, ameaçando a biodiversidade e os estoques pesqueiros. Por outro lado, a pesca seletiva e artesanal surge como uma alternativa com menor impacto ambiental, preservando os estoques pesqueiros e reduzindo a captura acidental de espécies não-alvo.

14.3 A aquicultura utiliza menos terra do que a pecuária para produzir a mesma quantidade de proteína, mas apresenta desafios relacionados ao manejo inadequado dos resíduos orgânicos e à destruição de habitats naturais, como manguezais, para instalação de tanques. Esses impactos comprometem serviços ecossistêmicos essenciais e afetam negativamente a biodiversidade.

14.4 Práticas como a pesca sustentável e o aprimoramento da gestão na aquicultura têm se mostrado eficazes para mitigar os impactos ambientais. A adoção de técnicas que respeitem os ecossistemas marinhos, o uso consciente dos recursos naturais e o incentivo ao consumo consciente são medidas fundamentais para reduzir os danos ambientais associados ao consumo de pescados.

14.5 Embora o consumo de proteínas de pescados tenha menor impacto climático em comparação com outras fontes proteicas, como a carne bovina, ele ainda apresenta desafios ambientais significativos. A transição para práticas mais sustentáveis na pesca e na aquicultura é essencial para minimizar esses impactos e garantir que os recursos marinhos sejam preservados para as futuras gerações.

14.6 Tendo em vista que este Gabinete é responsável apenas pelas etapas após o processo produtivo, ou seja, aquisição, preparação e consumo dos itens, os impactos poderão ser mitigados por meio de campanhas de conscientização para redução do desperdício de alimentos, junto aos militares responsáveis pelo planejamento das aquisições, produção das refeições, bem como junto aos comensais.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1.1. A contratação se mostra técnica e economicamente viável e atende às necessidades do Comando da Aeronáutica.

15.1.2. As informações contidas neste Estudo Preliminar não são classificadas como sigilosas.

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.](#)

GRACIELE ABRAHAO DE LIMA GABRIEL

Equipe de Planejamento

GISELLE ANTUNES RAMOS SILVEIRA

Equipe de Planejamento

TABATA LIMA LEITE

Equipe de Planejamento

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - ICA-145-7(2019).pdf (1.16 MB)

**MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA**



SUBSISTÊNCIA

ICA 145-7

RECEBIMENTO DOS ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA

2018

MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DA AERONÁUTICA



SUBSISTÊNCIA

ICA 145-7

RECEBIMENTO DOS ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA

2018



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DA AERONÁUTICA

PORTARIA DIRAD Nº 401/AB4-1, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2018.

Aprova a edição da Instrução que dispõe
sobre recebimento de artigos de
subsistência

O **DIRETOR DE ADMINISTRAÇÃO DA AERONÁUTICA**, no uso de suas atribuições e de acordo com o art. 11, inciso II, do Regulamento da Diretoria de Administração da Aeronáutica (ROCA 21-26/2016), aprovado pela Portaria nº 1.560/GC3, de 29 de novembro de 2016, resolve:

Art. 1º Aprovar a edição da ICA 145-7 “Recebimento de Artigos de Subsistência”, que com esta portaria baixa.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação no Boletim do Comando da Aeronáutica.

Maj Brig Int VILMAR GARGALHONE CORRÊA
Diretor de Administração da Aeronáutica

(Publicado no BCA nº 005, de 9 de janeiro de 2019)

SUMÁRIO

1 DISPOSIÇÕES PRELIMINARES	7
1.1 FINALIDADE	7
1.2 ÂMBITO	7
1.3 CONCEITUAÇÃO.....	7
1.4 CONTROLES REALIZADOS NO RECEBIMENTO	8
1.5 COLETA DE AMOSTRAS	9
1.6 PLANOS DE AMOSTRAGEM	10
2 PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	13
2.1 CARNES E DERIVADOS	13
2.1.1 CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA.....	13
2.1.2 CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA (IQF)	16
2.1.3 CHARQUE BOVINO	19
2.1.4 CARNE BOVINA SALGADA CURADA DESSECADA (<i>JERKED BEEF</i>)	21
2.1.5 HAMBÚRGUER CONGELADO.....	23
2.1.6 PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE, CONGELADO.....	25
2.1.7 COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO	28
2.1.8 COXA DA ASA DE FRANGO CONGELADA (DRUMET).....	31
2.1.9 EMPANADO DE FRANGO CONGELADO (<i>STEAK</i>)	33
2.1.10 AVE TEMPERADA CONGELADA	36
2.1.11 CARNE SUÍNA DESOSSADA, CONGELADA	39
2.1.12 CARNE SUÍNA COM OSSO, FATIADA, CONGELADA (BISTECA)	41
3 PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL	55
3.1 AÇÚCARES.....	55
3.1.1 AÇÚCAR CRISTAL	55
3.1.2 AÇÚCAR REFINADO	57
3.2 GRÃOS.....	59
3.2.1 ARROZ BENEFICIADO E POLIDO	59
3.2.2 ARROZ BENEFICIADO E PARBOILIZADO	61
3.2.3 FEIJÃO ANÃO OU COMUM.....	63
3.3 FARINHAS	65

3.3.1 FARINHA DE MANDIOCA	65
3.3.2 AMIDO DE MILHO	67
3.3.3 FUBÁ DE MILHO	70
3.4 MASSAS ALIMENTÍCIAS	72
3.4.1 MACARRÃO	72
3.5 NERVINOS	74
3.5.1 CAFÉ TORRADO E MOÍDO	74
3.5.2 ACHOCOLATADO EM PÓ	78
3.5.3 MATE SOLÚVEL INSTANTÂNEO	80
3.6 BEBIDAS DE FRUTA	82
3.6.1 SUCO TROPICAL	82
3.6.2 NÉCTAR DE FRUTA	84
3.6.3 SUCO DE FRUTA INTEGRAL	87
3.7 ÓLEOS E GORDURAS	91
3.7.1 ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO I	91
4 PADRONIZAÇÃO DE CORTES	94
4.1 CORTES DE CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA	94
4.1.1 DIANTEIRO	94
4.1.2 TRASEIRO	94
4.2 CORTES DE AVES	98
4.3 CORTES DE CARNE SUÍNA	99
4.4 PESCADOS	99
5 DISPOSIÇÕES FINAIS	100

1 DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 FINALIDADE

A presente Instrução tem por finalidade estabelecer os padrões de identidade e as características mínimas de qualidade gerais a que deverão atender os gêneros alimentícios (artigos de Classe I), adquiridos pela logística de subsistência do Comando da Aeronáutica.

1.2 ÂMBITO

Esta Instrução se aplica a todas as Organizações Militares (OM) do Comando da Aeronáutica, que recebam gêneros alimentícios *in natura*.

1.3 CONCEITUAÇÃO

1.3.1 ACEITABILIDADE

Grau de aceitação de um produto favoravelmente recebido por determinado indivíduo ou população, em termos de propriedades sensoriais.

1.3.2 AMOSTRA INDICATIVA

É a amostra composta por um número de unidades amostrais inferior ao estabelecido em plano amostral constante na legislação específica.

1.3.3 AMOSTRA REPRESENTATIVA

É a amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais, estabelecido de acordo com o plano de amostragem.

1.3.4 AROMA

Odor de um alimento.

1.3.5 ATRIBUTO

Característica perceptível.

1.3.6 EMBALAGEM

É o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos.

1.3.7 EMBALAGEM PRIMÁRIA

Embalagem que está em contato direto com o alimento.

1.3.8 EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Embalagem destinada a conter uma ou um conjunto de embalagens primárias.

1.3.9 MICOTOXINA

Toxina produzida durante o metabolismo secundário de fungos filamentosos.

1.3.10 ODOR

Sensação produzida ao estimular o sentido do olfato.

1.3.11 ORGANOLÉPTICO

São as propriedades dos alimentos que podem ser perceptíveis pelos sentidos, como cor, brilho, odor, sabor, textura.

1.3.12 QUALIDADE

Conjunto de características que diferencia unidades individuais de um produto, importante na determinação do grau de aceitação daquela unidade pelo consumidor.

1.3.13 ROTULAGEM

É toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada em relevo, litografada ou colocada sobre embalagem do alimento.

1.3.14 SABOR

É a experiência mista, mas unitária, de sensações olfativas, gustativas e táteis percebidas durante a degustação.

1.3.15 SENSORIAL

Relativo aos órgãos do sentido.

1.4 CONTROLES REALIZADOS NO RECEBIMENTO

1.4.1 A recepção da matéria-prima deverá ser realizada em área protegida e limpa, devendo ser submetida à inspeção e aprovação na recepção.

1.4.2 Os critérios a serem avaliados no momento do recebimento são:

1.4.2.1 Verificar a integridade das embalagens primárias.

1.4.2.2 Verificar a temperatura da matéria-prima, principalmente os refrigerados e congelados, observando sinais de descongelamento.

1.4.2.3 Observar características organolépticas dos alimentos: cor, odor, aroma, aparência, textura e sabor.

1.4.2.4 Conferir no rótulo o nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, CNPJ, condições de armazenamento e quantidade (unidade e peso).

1.4.2.5 Observar se o entregador está uniformizado e o veículo de transporte limpo, sem mistura de cargas de origens diferentes.

1.4.3 Os lotes das matérias-primas reprovadas ou com prazo de validade vencido devem ser devolvidos imediatamente ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser imediatamente identificados como produto impróprio para uso e armazenados separadamente.

1.4.4 A recepção da matéria-prima deve seguir o *check-list* de recebimento de mercadorias constante do Anexo A da presente Instrução.

1.5 COLETA DE AMOSTRAS

1.5.1 A coleta de amostras constitui a primeira fase da análise dos artigos de subsistência e será realizada por um profissional devidamente capacitado no ato de entrega do produto para verificação dos padrões de identidade e qualidade.

1.5.2 As amostras coletadas são utilizadas para identificar possíveis agentes causadores de surto de toxinfecção e assim avaliar a condição higiênico-sanitária do alimento que está sendo ofertado.

1.5.3 A retirada da amostra obedecerá a critérios técnicos normatizados pela Resolução- RDC Nº 12, de 2 de janeiro de 2001, a qual aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.

1.5.4 Deve-se proceder à coleta de amostras dos alimentos em suas embalagens originais não violadas, observando a quantidade mínima de 200g ou 200mL por unidade amostral. Quando se tratar de produtos a granel, ou de porções não embaladas na origem, deve-se cumprir as Boas Práticas de Coleta dispostas pelo Codex Alimentarius da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO)/Organização Mundial da Saúde (OMS), respeitando-se a quantidade mínima necessária.

1.5.5 No caso de alimentos comercialmente estéreis, cada unidade da amostra indicativa deve ser composta de no mínimo 3 (três) unidades do mesmo lote, para fins analíticos. Da mesma forma, quando se tratar da aplicação do plano de amostragem estatística, deve-se efetuar a coleta de, no mínimo, 3 conjuntos de unidades amostrais.

1.5.6 A amostra deve ser enviada ao laboratório devidamente identificada e em condições adequadas para análise, especificando as seguintes informações: a data, a hora da coleta, a temperatura (quando pertinente) no momento da coleta e transporte, o motivo da coleta, a finalidade e o tipo de análise, as condições da mesma no ponto da coleta e outros dados que possam auxiliar as atividades analíticas.

1.5.7 A coleta deve ser efetuada pela empresa contratada, nos produtos que serão entregues. O material deve ser enviado a laboratório credenciado e o laudo da análise, entregue ao agente público, do Grupamento de Apoio, designado para efetuar o recebimento dos materiais.

1.6 PLANOS DE AMOSTRAGEM

1.6.1 O monitoramento microscópico de alimentos permite avaliar a presença de matérias estranhas relacionadas ao risco à saúde ou indicadoras das condições higiênico-sanitárias, sendo útil no controle de produtos, sobretudo, os que são consumidos sem cocção.

1.6.2 Para a realização da análise microbiológica dos alimentos, deverão ser observados os critérios a seguir:

Aspecto Físico-Químico	
Propriedades sensoriais Análise Macroscópica	Cor, odor, aspecto, sabor Sujidades e parasitas
Análise Microscópica	Indicadores de contaminação ambiental: coliformes totais, bolores e leveduras.
	Indicadores de poluição fecal: Coliformes fecais
	Microrganismos patogênicos clássicos: <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Bacillus cereus</i> <i>Clostridium Sr</i> <i>Salmonella sp</i> Microrganismos Patogênicos causadores de surtos: <i>Aeromonashidrophyla</i> <i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>bacillus subtilis</i> <i>Yersinia enterocolica</i> <i>proteusn sp</i> <i>listeria monocytogenes</i> <i>Vibrio parahaemoliticus</i>

1.6.3 Para fins de análise microscópica, o contratado deve entregar o laudo de laboratório, com metodologia para amostragem, coleta, acondicionamento e análise dos produtos alimentícios reconhecida com base na legislação vigente e parâmetros desta Instrução.

1.6.4 Para a adequada aplicação do plano de amostragem da análise dos microrganismos entende-se:

n	Número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente.
c	Número máximo aceitável de unidades de amostras com contagens entre os limites de m e M (plano de três classes); nos casos em que o padrão microbiológico seja expresso por “ausência”, c igual a zero, aplica-se o plano de duas classes.
m	Limite que, em um plano de três classes, separa o lote aceitável do produto ou lote com qualidade intermediária aceitável; valores abaixo de m são aceitos.
M	Limite que, em plano de duas classes, separa o produto aceitável do inaceitável; em um plano de três classes, M separa o lote com qualidade intermediária aceitável do lote inaceitável; valores acima de M são inaceitáveis.

1.6.5 Tipos de plano de amostragem:

Duas classes	Quando a unidade amostral a ser analisada pode ser classificada como aceitável ou inaceitável, em função do limite designado por M, aplicável para limites qualitativos.
Três classes	Quando a unidade amostral a ser analisada pode ser classificada como aceitável, qualidade intermediária aceitável ou inaceitável, em função dos limites m e M; além de um número máximo aceitável de unidades de amostra com contagem entre os limites m e M, designado por c, as demais unidades, n menos c, devem apresentar valores menores ou iguais a m; nenhuma das unidades n pode ter valores superiores a M.

1.6.6 Considerações sobre os grupos de microrganismos quantificados ou pesquisados e forma de expressão dos resultados:

GRUPO DE MICROORGANISMOS	EXPRESSÃO DE RESULTADOS
Coliformes a 45°C Coliformes a 35°C Bolors e leveduras Estafilococos coagulase positivo Clostrídio sulfito redutor a 46°C <i>Bacillus cereus</i>	Unidades Formadoras de Colônias por grama ou mililitro (UFC/g ou ml) ou Número Mais Provável por grama ou mililitro (NMP/g ou ml).
<i>Salmonella</i> sp	Ausência (AUS) ou Presença (PRES).

1.6.7 Interpretação dos resultados obtidos nas análises microbiológicas:

CONDIÇÃO SANITÁRIA	RESULTADO ANALÍTICO
Satisfatória	Abaixo ou igual aos limites estabelecidos para amostra indicativa ou representativa; ausência no caso de pesquisa de microrganismo.
Insatisfatória	Acima dos limites estabelecidos para amostra indicativa ou representativa; presença no caso de pesquisa de microrganismo.

1.6.8 Para fins de aplicação de plano de amostragem, para análise microbiológica, as licitantes vencedoras do pleito licitatório, deverão entregar, junto com o material, o laudo do laboratório especializado na área de análise de alimentos e credenciado pelo órgão federal ou estadual de agricultura e/ou órgão federal ou estadual de vigilância sanitária.

2 PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

2.1 CARNES E DERIVADOS

2.1.1 CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA

2.1.1.1 Características gerais

Produto proveniente dos tecidos musculares, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação nº 3 no tocante ao acabamento de carcaça, IN nº 9, MAPA, de 04/05/04), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal.

2.1.1.2 Especificações

2.1.1.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pelos e couro, sem manchas escuras ou claras, ausência de limo na superfície; aparência marmórea e brilhante; a gordura não deve apresentar pontos hemorrágicos; à exceção da gordura de cobertura, o produto deve estar despojado das demais gorduras, de aponeuroses, de vasos sanguíneos, de gânglios, de aparas e de pelancas; a peça embalada não deve apresentar sinais de queimadura pelo frio, de rachadura na superfície, perfurações, acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente.
Cor	— uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo.
Consistência	— firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida; isento de acúmulo anormal de líquido, gelatinoso e sanguinolento, entre as fibras musculares. — não deve apresentar sinais de descongelamento.
Odor e sabor	— suave, agradável e característico.

2.1.1.2.2 Análise de matérias estranhas

Produto deve atender o Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas em alimentos e bebidas.

2.1.1.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite de temperatura de recebimento	$\leq -12^{\circ}\text{C}$ (tolerância de $+2^{\circ}\text{C}$)	No interior da massa muscular, sem sinais de descongelamento
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	Sem sinais de alteração das características organolépticas
Reação de gás sulfídrico (H ₂ S)	Negativo	
Gordura de cobertura	$\leq 5\%$	Exceto picanha e contra-filé
	6 a 10 mm de espessura	Somente para os cortes de picanha e contra-filé

2.1.1.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	AMOSTRA INDICATIVA	TOLERÂNCIA			
		AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
<i>Salmonella</i> sp/25g	AUS	5	0	AUS	-

2.1.1.3 Embalagem

2.1.1.3.1 Primária: cortes embalados individualmente em envoltório plástico transparente atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, a vácuo ou perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e armazenamento.

2.1.1.3.2 Secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, com peso líquido entre 20 e 30 quilos, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva ou cinta, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.1.1.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) identificação do lote;
- 4) data de fabricação;
- 5) data de validade;
- 6) conteúdo líquido;
- 7) condições de armazenagem (temperatura de conservação);
- 8) conteúdo especificando o tipo de carne bovina porcionada congelada; e
- 9) carimbo e número de registro no SIF.

2.1.1.4 Observações

2.1.1.4.1 Os Grupamentos de Apoio poderão licitar e adquirir, dentre os cortes considerados de preferência regional, os cortes abaixo relacionados:

CORTES	
DIANTEIRO	ACÉM
	PÁ
TRASEIRO	FILE-MIGNON (SEM CORDÃO)
	CONTRAFILÉ DE LOMBO (SEM CORDÃO)
	MAMINHA
	FRALDINHA
	PICANHA
	CORAÇÃO DE ALCATRA
	LAGARTO
	PATINHO
	COXÃO DURO
	COXÃO MOLE

2.1.1.4.2 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.1.1.4.3 Para fins de aquisição do corte “picanha”, somente serão aceitos cortes com peso entre 800 e 1.600 gramas.

2.1.1.4.4 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).

2.1.1.5 Legislação

2.1.1.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal;

2.1.1.5.2 Port. MAA nº 05, de 08/11/88;

2.1.1.5.3 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.1.5.4 Port. MAA ° 368, de 04/09/97;

2.1.1.5.5 Port. SVS/MS nº 1002/1004, de 11/12/98;

2.1.1.5.6 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.1.5.7 Portaria INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.1.1.5.8 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.1.5.9 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.1.5.10 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.1.5.11 IN MAPA nº 09, de 04/05/04;

2.1.1.5.12 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.1.1.5.13 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.1.1.5.14 IN MAPA nº 51, de 29/12/06;

2.1.1.5.15 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.1.5.16 IN MAPA Nº 30, de 26/06/18.

2.1.2 CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA (IQF)

2.1.2.1 Características Gerais

2.1.2.1.1 Produto porcionado e congelado por tecnologia IQF (*Individual Quick Frozen*), proveniente dos tecidos musculares, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal.

2.1.2.1.2 Entende-se por carne bovina porcionada a carne que passa por um procedimento de desossa, submetida a um processo de fatiamento que dá origem a diversos formatos; sendo o congelamento realizado pelo processo da tecnologia IQF a fim de evitar a aglomeração do produto, obtendo o congelamento individual da porção e permitindo o preparo imediato sem a necessidade de descongelamento prévio.

2.1.2.2 Especificações

2.1.2.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pelos e couro, sem manchas escuras ou claras, ausência de limo na superfície; aparência marmórea e brilhante; isento de aponeuroses, cartilagens, vasos sanguíneos, gânglios, aparas e pelancas; o produto não deve apresentar sinais de amolecimento, acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo em sua superfície.
Cor	— uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo.
Consistência	— firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida. Isenta de acúmulo anormal de líquido gelatinoso e sanguinolento entre as fibras musculares.
Odor e sabor	— suave, agradável e característico.

2.1.2.2.2 Características Específicas

2.1.2.2.2.1 Para efeito de padronização, a carne bovina porcionada *in natura* congelada por tecnologia IQF deve apresentar a seguinte apresentação:

Coxão mole em cubos	— proveniente de peças de coxão mole, obtido a partir de cortes de carne em formato de cubos, sendo em seguida congelado; os cubos devem ter tamanho médio aproximado entre 2,5 a 3,5cm, congelados individualmente.
Coxão mole em iscas	— proveniente de peças de coxão mole, obtido a partir de cortes de carne em formato de iscas, sendo em seguida congelado; as iscas devem ter tamanho médio aproximado de 3,5 a 5,0cm de comprimento e 1,5 a 2,5cm de espessura, congeladas individualmente.
Coração da alcatra em bifes	— proveniente do coração da alcatra, obtido a partir do fatiamento da carne em formato de bife, sendo em seguida congelado; os bifes devem apresentar peso médio entre 100 a 130g, congelados individualmente.
Patinho moído	— proveniente de peças de patinho, moído, sendo em seguida congelado; deve se apresentar em grânulos congelados individualmente.

2.1.2.2.3 Análise de matérias estranhas

Produto deve atender ao Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas em alimentos e bebidas.

2.1.2.2.4 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite de temperatura de recebimento	$\leq -12^{\circ}\text{C}$ (tolerância de $+2^{\circ}\text{C}$)	Sem sinais de descongelamento.
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	Sem sinais de alteração das características organolépticas
Reação de gás sulfídrico (H ₂ S)	Negativo	
Gordura (%)	≤ 15	Somente para patinho moído

2.1.2.2.5 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	AMOSTRA INDICATIVA	TOLERÂNCIA			
		AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	C	m	M
<i>Salmonella</i> sp/25g	AUS	5	0	AUS	-

2.1.2.3 Embalagem

2.1.2.3.1 Primária: saco de polietileno de baixa densidade, termossoldado, transparente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até cinco quilos.

2.1.2.3.2 Secundária: caixa de papelão reforçado, constituído de tampa e fundo, resistente ao impacto, danos durante o transporte e às condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo peso líquido entre dez a vinte quilos.

2.1.2.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) identificação do lote;
- 4) data de fabricação;
- 5) data de validade;
- 6) conteúdo líquido;
- 7) condições de armazenagem (temperatura de conservação);
- 8) conteúdo especificando o tipo de carne bovina porcionada congelada; e
- 9) carimbo e número de registro no SIF.

2.1.2.4 Observações

2.1.2.4.1 O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.1.2.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.1.2.5 Legislação

2.1.2.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal;

2.1.2.5.2 Port. MAA nº 05, de 08/11/88;

2.1.2.5.3 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.2.5.4 Port. MAA ° 368, de 04/09/97;

2.1.2.5.5 Port. SVS/MS nº 1002/1004, de 11/12/98;

2.1.2.5.6 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.2.5.7 Portaria INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.1.2.5.8 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.2.5.9 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.2.5.10 IN MAPA nº 83, de 21/11/03;

2.1.2.5.11 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.2.5.12 IN MAPA nº 09, de 04/05/04;

2.1.2.5.13 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.1.2.5.14 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.1.2.5.15 IN MAPA nº 51, de 29/12/06;

2.1.2.5.16 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.1.5.17 IN MAPA Nº 30, de 26/06/18.

2.1.3 CHARQUE BOVINO

2.1.3.1 Características Gerais

Produto obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação; acondicionado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração” e oriundo de estabelecimento produtor sob Inspeção Federal.

2.1.3.2 Especificações

2.1.3.2.1 Características Organolépticas:

Aspecto	— não deverá se apresentar seboso, amolecido, úmido ou pegajoso.
Cor	— uniforme e característico.
Odor e sabor	— próprios e a parte gordurosa não deve apresentar odor de ranço.

2.1.3.2.2 Análise de matérias estranhas:

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.1.3.2.3 Análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	
Rancidez	Negativo	
Formol	Negativo	
Umidade (%)	45	Máximo
RME (%)	≤ 15	Tolerância de ±5%

2.1.3.2.4 Análise microbiológica

MICRORGANISMOS	AMOSTRA INDICATIVA	TOLERÂNCIA			
		AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
<i>Salmonella</i> sp/25g	AUS	5	0	AUS	-
Coliformes a 45°C/g	10 ³	5	2	10 ²	10 ³
Estafilococos coagulase positivo/g	5x10 ³	5	1	10 ³	5x10 ³

2.1.3.2.5 Temperatura de recebimento

Produto	Temperatura
Carnes salgadas	Temperatura ambiente ou até 10°C ou conforme especificação do fabricante

2.1.3.3 Embalagem

2.1.3.3.1 Primária: produto embalado sob vácuo, em envoltório plástico transparente atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e armazenamento; com peso líquido de até cinco quilos.

2.1.3.3.2 Secundária: caixa de papelão resistente, com peso líquido até trinta quilos, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.1.3.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) identificação do lote;
- 4) conteúdo líquido;
- 5) data de fabricação;
- 6) data de validade;
- 7) lista de ingredientes;
- 8) condições de armazenagem; e
- 9) carimbo e número de registro no SIF.

2.1.3.4 Observações

2.1.3.4.1 O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de seis meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.1.3.4.2 A espessura da manta (adelgaçamento) poderá variar de 2 a 5 cm.

2.1.3.4.3 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.1.3.5 Legislação

2.1.3.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal;

2.1.3.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.3.5.3 Port. MAA ° 368, de 04/09/97;

2.1.3.5.4 Port. SVS/MS nº 1002/1004, de 11/12/98;

2.1.3.5.5 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.3.5.6 Portaria INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.1.3.5.7 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.3.5.8 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.3.5.9 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.3.5.10 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.1.3.5.11 IN MAPA nº 51, de 29/12/06;

2.1.3.5.12 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.3.5.13 IN MAPA Nº 30, de 26/06/18.

2.1.4 CARNE BOVINA SALGADA CURADA DESSECADA (*JERKED BEEF*)

2.1.4.1 Características Gerais

Carne bovina salgada curada dessecada ou *Jerked Beef* é o produto cárneo industrializado obtido da carne bovina, adicionado de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação, acondicionado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração” e oriundo de estabelecimento produtor sob Inspeção Federal.

2.1.4.2 Especificações

2.1.4.2.1 Características organolépticas:

Textura	— não deve se apresentar amolecido, úmido ou pegajoso.
Cor	— uniforme e característica.
Odor e sabor	— característicos, sendo que a parte gordurosa não deve apresentar odor de ranço.

2.1.4.2.2 Análise de matérias estranhas:

Produto deve atender o regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.1.4.2.3 Análise físico-química:

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	
Rancidez	Negativo	
Formol	Negativo	
Atividade de Água (Aa)	0,78	Máximo
Matéria Mineral (%)	18,3	
Umidade (%)	55	Máximo

2.1.4.2.4 Análise microbiológica:

MICRORGANISMOS	AMOSTRA INDICATIVA	TOLERÂNCIA			
		AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
<i>Salmonella</i> sp/25g	AUS	5	0	AUS	-
Coliformes a 45°C/g	10 ³	5	2	10 ²	10 ³
Estafilococos coagulase positivo/g	5x10 ³	5	1	10 ³	5x10 ³

2.1.4.2.5 Temperatura de recebimento:

Produto	Temperatura
Carnes salgadas	Temperatura ambiente ou até 10C ou conforme especificação do fabricante.

2.1.4.3 Embalagem

2.1.4.3.1 Primária: produto embalado sob vácuo, em envoltório plástico transparente atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e armazenamento; com peso líquido de até cinco quilos.

2.1.4.3.2 Secundária: caixa de papelão resistente, com peso líquido até trinta quilos, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.1.4.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) identificação do lote;
- 4) conteúdo líquido;
- 5) data de fabricação;
- 6) data de validade;
- 7) lista de ingredientes;
- 8) condições de armazenagem; e
- 9) carimbo e número de registro no SIF.

2.1.4.4 Observações

2.1.4.4.1 O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de cinco meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.1.4.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.1.4.5 Legislação

2.1.4.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal;

2.1.4.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.4.5.3 Port. MAA ° 368, de 04/09/97;

2.1.4.5.4 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.4.5.5 Portaria INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.1.4.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.4.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.4.5.8 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.4.5.9 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.1.4.5.10 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.1.4.5.11 IN MAPA nº 51, de 29/12/06;

2.1.4.5.12 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.4.5.13 IN MAPA Nº 30, de 26/06/18.

2.1.5 HAMBÚRGUER CONGELADO

2.1.5.1 Características Gerais

Produto cárneo industrializado obtido de carne moída das diferentes espécies animais, cru, congelado, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval, e submetido a processo tecnológico específico, segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”; o produto será designado de *hambúrguer* seguido do nome da espécie animal, seguido das expressões que couberem e poderão ser adquiridos produtos das seguintes espécies animais: *hambúrguer* de carne bovina, carne de frango, carne suína, carne de peru.

2.1.5.2 Especificações

2.1.5.2.1 Características organolépticas:

Aspecto	— consistência firme, isento de aponeurose, cartilagem, tendões e outros tecidos inferiores.
Cor	— homogênea e sem manchas ou pontos escuros, ausência de defeitos de prensagem.
Odor e sabor	— próprios da matéria prima de origem.

2.1.5.2.2 Análise de matérias estranhas:

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.
--

2.1.5.2.3 Análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite da temperatura de recebimento	$\leq -12^{\circ}\text{C}$ (tolerância de $+2^{\circ}\text{C}$)	Sem sinais de descongelamento
PH	5,5 a 6,0 (no extrato aquoso)	Sem sinais de alteração das características organolépticas
Gordura (%)	23	Máximo
Proteína (%)	15	Mínimo
Carboidratos totais (%)	3	
Reação de gás sulfídrico (H ₂ S)	Negativo	
Reação de amônia	Negativo	
Rancidez	Negativo	

2.1.5.2.4 Análise microbiológica

MICRORGANISMOS	AMOSTRA INDICATIVA	TOLERÂNCIA			
		AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
<i>Salmonella</i> sp/25g	AUS	5	0	AUS	-
Coliformes a 45°C/g	5x10 ³	5	2	10 ²	10 ³
Estafilococos coagulase positivo/g	5x10 ³	5	1	10 ³	5x10 ³
Clostridio sulfito redutor a 46°C/g	3x10 ³	-	-	-	-

2.1.5.3 Embalagem

2.1.5.3.1 Primária: deverá ser embalado individualmente com material atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade.

2.1.5.3.2 Secundária: caixa de papelão resistente, com peso líquido de até cinco quilos, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.1.5.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) identificação do lote;
- 4) data de fabricação;
- 5) data de validade;
- 6) lista de ingredientes;
- 7) peso líquido; e
- 8) condições de conservação.

2.1.5.4 Observações

2.1.5.4.1 O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de seis meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.1.5.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.1.5.5 Legislação

2.1.5.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal;

2.1.5.5.2 Port. MA nº 01, de 07/10/81;

2.1.5.5.3 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.5.5.4 Port. MAA ° 368, de 04/09/97;

2.1.5.5.5 Port. SVS/MS nº 1002/1004, de 11/12/98;

2.1.5.5.6 IN MAPA nº 22, de 31/07/00;

2.1.5.5.7 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.5.5.8 IN MAPA nº 20, de 31/07/00;

2.1.5.5.9 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.5.5.10 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.5.5.11 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.5.5.12 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.1.5.5.13 IN MAPA nº 51, de 29/12/06;

2.1.5.5.14 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.5.5.15 IN MAPA Nº 30, de 26/06/18.

2.1.6 PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE, CONGELADO**2.1.6.1** Características Gerais

Produto proveniente de parte muscular comestível das aves abatidas, do Gênero *Gallus*, declaradas aptas à alimentação humana por Inspeção Veterinária Oficial antes e após o abate, congelado por processo rápido e mantido estocado em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos).

2.1.6.2 Especificações**2.1.6.2.1** Tipificação do Corte

Considera-se como “peito de frango”, a parte da ave formada pelo esterno (quilha), clavícula e coracóides, envolvidos pelos tecidos musculares correspondentes, sem pele.

2.1.6.2.2 Características Organolépticas:

Aspecto	— uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na integridade muscular, sem placas de gelo aderidas entre as peças.
Cor	— característica da espécie.
Consistência	— firme, compacta e elástica. — não deve apresentar sinais de descongelamento
Odor	— suave, agradável e característico.

2.1.6.2.3 Análise de matérias estranhas:

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.1.6.2.4 Análise físico-química:

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite da temperatura de recebimento	$\leq -12^{\circ}\text{C}$ (tolerância de $+2^{\circ}\text{C}$)	No interior da massa muscular, sem sinais de descongelamento
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores	
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	Sem sinais de alteração das características organolépticas
Reação de gás sulfídrico (H ₂ S)	Negativo	

PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DO TEOR TOTAL DE ÁGUA CONTIDA EM PEITO DE FRANGO

PARÂMETROS	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUPERIOR
Umidade (%)	67,16	75,40
Proteína (%)	17,81	22,05
Relação Umidade/Proteína	3,28	3,29

2.1.6.2.5 Análise microbiológica:

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10 ⁴	5	3	5x10 ³	10 ⁴

2.1.6.3 Embalagem

2.1.6.3.1 Primária: embalado a granel, em saco de polietileno com peso líquido de dois a cinco quilos aproximadamente ou em embalagem interfoliada com filme de polietileno, camada por camada.

2.1.6.3.2 Secundária: caixa de papelão resistente, contendo até vinte quilos de peso líquido, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.1.6.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) conteúdo líquido;
- 4) número do lote
- 5) data de fabricação;
- 6) data de validade;
- 7) tipo de corte contido;
- 8) condições de armazenagem (temperatura de conservação);
- 9) carimbo e número de registros no SIF; e
- 10) instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação.

2.1.6.4 Observações

2.1.6.4.1 O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.1.6.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.1.6.5 Legislação

2.1.6.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal;

2.1.6.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.6.5.3 Port. MAA nº 210, de 10/11/98;

2.1.6.5.4 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.6.5.5 RDC SVS/MS nº 13, de 02/01/01;

2.1.6.5.6 Portaria INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.1.5.5.7 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.5.5.8 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.5.5.9 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.6.5.10 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.1.6.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.1.6.5.12 IN MAPA nº 08, de 11/03/2009;

2.1.6.5.13 IN MAPA nº 25, de 18/07/13;

2.1.6.5.14 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.6.5.15 IN MAPA Nº 30, de 26/06/18.

2.1.7 COXA COM SOBRECORA DE FRANGO CONGELADO

2.1.7.1 Características Gerais

Produto proveniente de parte muscular comestível das aves abatidas, do Gênero *Gallus*, declaradas aptas à alimentação humana por Inspeção Veterinária Oficial antes e após o abate, congelado por processo rápido e mantido estocado em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos).

2.1.7.2 Especificações

2.1.7.2.1 Tipificação do corte:

Considera-se coxa de frango, a parte da ave formada pelos ossos tíbiotarso e fíbula e a sobrecoxa formada pelo osso fêmur, ambas cobertas pelos tecidos musculares correspondentes.

2.1.7.2.2 Características organolépticas:

Aspecto	— uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular, sem placas de gelo aderidas entre as peças.
Cor	— característica da espécie.
Consistência	— firme, compacta e elástica. — não deve apresentar sinais de descongelamento
Odor	— suave, agradável e característico.

2.1.7.2.3 Análise de matérias estranhas:

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.
--

2.1.7.2.4 Análise físico-química:

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite da temperatura de recebimento	$\leq -12^{\circ}\text{C}$ (tolerância de $+2^{\circ}\text{C}$)	No interior da massa muscular, sem sinais de descongelamento
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores	
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	Sem sinais de alteração das características organolépticas
Reação de gás sulfídrico (H ₂ S)	Negativo	

PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DO TEOR TOTAL DE ÁGUA CONTIDA EM PEITO DE FRANGO		
PARÂMETROS	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUPERIOR
Umidade (%)	62,82	70,70
Proteína (%)	14,36	18,08
Relação Umidade/Proteína	3,59	4,67

2.1.7.2.5 Análise microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10^4	5	3	5×10^3	10^4

2.1.7.3 Embalagem

2.1.7.3.1 Primária: embalado a granel, em saco de polietileno com peso líquido de dois a cinco quilos aproximadamente ou em embalagem interfolhada com filme de polietileno, camada por camada.

2.1.7.3.2 Secundária: caixa de papelão resistente, contendo até vinte quilos de peso líquido, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.1.7.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) conteúdo líquido;
- 4) número do lote
- 5) data de fabricação;

- 6) data de validade;
- 7) tipo de corte contido;
- 8) condições de armazenagem (temperatura de conservação);
- 9) carimbo e número de registros no SIF; e
- 10) instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação.

2.1.7.4 Observações

2.1.7.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.1.7.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.1.7.5 Legislação

2.1.7.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;

2.1.7.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.7.5.3 Port. MAA nº 210, de 10/11/98;

2.1.7.5.4 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.7.5.5 Res SVS/MS nº 13, de 02/01/01;

2.1.7.5.6 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.1.7.5.7 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.7.5.8 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.7.5.9 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.7.5.10 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.1.7.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.1.7.5.12 IN MAPA nº 08, de 11/03/2009;

2.1.7.5.13 IN MAPA nº 25, de 18/07/13;

2.1.7.5.14 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.7.5.15 IN MAPA N° 30, de 26/06/18.

2.1.8 COXA DA ASA DE FRANGO CONGELADA (DRUMET)**2.1.8.1 Características Gerais**

Produto proveniente de parte muscular comestível das aves abatidas, do Gênero *Gallus*, declaradas aptas à alimentação humana por Inspeção Veterinária Oficial antes e após o abate, congelado por processo rápido e mantido estocado em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos).

2.1.8.2 Especificações

Tipificação do corte

Considera-se como *drumet* de frango, a parte da ave formada pela coxa da asa do frango.

2.1.8.2.2 Características Organolépticas

Aspecto	— uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular, sem placas de gelo aderidas entre as peças.
Cor	— característica da espécie.
Consistência	— firme, compacta e elástica.
Odor	— suave, agradável e característico.

2.1.8.2.3 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.1.8.2.4 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite da temperatura de recebimento	$\leq -12^{\circ}\text{C}$ (tolerância de $+2^{\circ}\text{C}$)	Sem sinais de descongelamento
Teste de descongelamento (%)	6,0	Máximo
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	Sem sinais de alteração das características organolépticas
Reação de gás sulfídrico (H ₂ S)	Negativo	

2.1.8.2.5 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10 ⁴	5	3	5x10 ³	10 ⁴

2.1.8.3 Embalagem

2.1.8.3.1 Primária: embalado a granel, em saco de polietileno com peso líquido de dois a cinco quilos aproximadamente ou em embalagem interfolhada com filme de polietileno, camada por camada.

2.1.8.3.2 Secundária: caixa de papelão resistente, contendo até vinte quilos de peso líquido, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.1.8.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) conteúdo líquido;
- 4) número do lote
- 5) data de fabricação;
- 6) data de validade;
- 7) tipo de corte contido;
- 8) condições de armazenagem (temperatura de conservação);
- 9) número de registros no SIF; e
- 10) instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação.

2.1.8.4 Observações

2.1.8.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.1.8.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.1.8.5 LEGISLAÇÃO

2.1.8.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;

2.1.8.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.8.5.3 Port. MAA nº 210, de 10/11/98;

2.1.8.5.4 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.8.5.5 Res SVS/MS nº 13, de 02/01/01;

2.1.8.5.6 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.1.8.5.7 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.8.5.8 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.8.5.9. RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.8.5.10 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.1.8.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.1.8.5.12 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.8.5.13 IN MAPA Nº 30, de 26/06/18.

2.1.9 EMPANADO DE FRANGO CONGELADO (*STEAK*)

2.1.9.1 Características Gerais

Produto elaborado com carne de frango, cozido e empanado, embalado, congelado por processo rápido e mantido estocado em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos), segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

2.1.9.2 Especificações

2.1.9.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— característico, não devendo apresentar superfície pegajosa.
Textura	— empanado regular, aderência adequada.
Cor	— própria, sem manchas
Odor e sabor	— suave, agradável e característico.

2.1.9.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.1.9.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite da temperatura de recebimento	$\leq -12^{\circ}\text{C}$ (tolerância de $+2^{\circ}\text{C}$)	Sem sinais de descongelamento
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	Sem sinais de alteração das características organolépticas
Reação de gás sulfídrico (H ₂ S)	Negativo	
Proteína total (%)	10	Mínimo
Carboidratos totais (%)	30	Máximo
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	

2.1.9.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	AMOSTRA INDICATIVA	TOLERÂNCIA			
		AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10^4	5	3	5×10^3	10^4
<i>Clostridium</i> sulfito redutor a 46°C/g	5×10^2	5	1	10^2	5×10^2
Estafilococos coagulase positivo/g	5×10^3	5	1	10^2	5×10^3
<i>Salmonella</i> sp/25g	AUS	5	0	AUS	-

2.1.9.3 Embalagem

2.1.9.3.1 Primária: a unidade do *steak* deverá apresentar peso líquido de cem a cento e cinquenta gramas, ser embalado individualmente com material atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade.

2.1.9.3.2 Secundária: caixa de papelão resistente adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.1.9.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) identificação do lote;
- 4) lista de ingredientes;
- 5) data de fabricação;
- 6) data de validade;
- 7) peso líquido; e
- 8) condições de armazenagem (temperatura de conservação).

2.1.9.4 Observações

2.1.9.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de cinco meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.1.9.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.1.9.5 Legislação

2.1.9.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;

2.1.9.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.9.5.3 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

2.1.9.5.4 IN SDA/MAPA nº 06, de 15/02/01;

2.1.9.5.5 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.9.5.6 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.1.9.5.7 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.9.5.8 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.9.5.9 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.9.5.10 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.9.5.11 IN MAPA Nº 30, de 26/06/18.

2.1.10 AVE TEMPERADA CONGELADA

2.1.10.1 Características Gerais

Produto cárneo industrializado, cru, temperado, obtido de aves domésticas selecionadas, abatidas em estabelecimento sob Inspeção Federal, adicionado de sal e temperos durante seu processo tecnológico, declaradas aptas à alimentação humana por Inspeção Veterinária Oficial, antes e após o abate, processado e congelado por processo rápido, mantido estocado em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos), segundo as Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração; o produto será designado com o nome da espécie animal seguido da palavra temperado, citando o processo de conservação, o quantitativo específico de salmoura agregada e referência aos miúdos (fígado, moela e coração).

2.1.10.2 Especificações

2.1.10.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos, ausência de limo na superfície, sem acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo este resultante de descongelamento e recongelamento, respectivamente.
Cor	— uniforme, sem manchas, característica da espécie.
Consistência	— firme, compacta e elástica
Odor	— suave, agradável e característico

2.1.10.2.2 Análise de Matérias Estranhas:

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.1.10.2.3 Análise físico-química:

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite da temperatura de recebimento	$\leq -12^{\circ}\text{C}$ (tolerância de $+2^{\circ}\text{C}$)	Sem sinais de descongelamento
Teste de descongelamento (%)	≤ 25	PERU
	≤ 20	FRANGO
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	Sem sinais de alteração das características organolépticas
Umidade (%)	78	Máximo
Proteína total (%)	15	Mínimo
Sal (%)	1	Mínimo

2.1.10.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10^4	5	3	5×10^3	10^4

2.1.10.3 Embalagem

2.1.10.3.1 Primária: produto deverá ser embalado individualmente com material atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade.

2.1.10.3.2 Secundária: caixa de papelão resistente adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.1.10.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) conteúdo líquido;
- 4) número do lote;

- 5) data de fabricação;
- 6) data de validade;
- 7) lista de ingredientes;
- 8) condições de armazenagem (temperatura de conservação);
- 9) carimbo e número de registro no SIF; e
- 10) instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação.

2.1.10.4 Observações

2.1.10.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.1.10.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.1.10.5 Legislação

2.1.10.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;

2.1.10.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.10.5.3 Port. MAA nº 210, de 10/11/98;

2.1.10.5.4 Port. SVS/MS nº 1002/1004, de 11/12/98;

2.1.10.5.5 IN SDA/MAA nº 20, do 21/07/99;

2.1.10.5.6 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.10.5.7 Res. SVS/MS nº 13, de 02/01/01;

2.1.10.5.8 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.1.10.5.9 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.10.5.10 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.10.5.11 IN MAPA nº 89, de 17/12/03;

2.1.10.5.12 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.10.5.13 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.1.10.5.14 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.1.10.5.15 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.10.5.16 IN MAPA N° 30, de 26/06/18.

2.1.11 CARNE SUÍNA DESOSSADA, CONGELADA**2.1.11.1 Características Gerais**

Produto proveniente de suínos selecionados, abatidos segundo as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”, em matadouro-frigorificado sob Inspeção Veterinária Oficial; de primeira qualidade; com perfeito desenvolvimento muscular e congelado por processo tecnológico adequado.

2.1.11.2 Especificações**2.1.11.2.1 Características Organolépticas**

Aspecto	— uniforme, sem manchas e ausência de limo na superfície. A superfície ao corte deverá ser marmórea, sem flacidez e não exsudar suco. A peça embalada não deve apresentar sinais de rachadura na superfície, perfurações, acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente.
Cor	— uniforme, sem manchas, variando do róseo ao vermelho claro.
Consistência	— firme e compacta.
Odor	— agradável e característico.

2.1.11.2.2 Análise de Matérias Estranhas:

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.1.11.2.3 Análise Físico-química:

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite da temperatura de recebimento	$\leq -12^{\circ}\text{C}$ (tolerância de $+2^{\circ}\text{C}$)	Sem sinais de descongelamento
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	Sem sinais de alteração das características organolépticas
Reação de gás sulfídrico (H_2S)	Negativo	
Gordura de cobertura (%)	8	Máximo

2.1.11.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
<i>Salmonella</i> sp/25g	AUS	5	0	AUS	-

2.1.11.3 Embalagem

2.1.11.3.1 Primária: cortes embalados individualmente em envoltório plástico transparente atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e armazenamento.

2.1.11.3.2 Secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, com peso líquido entre vinte e trinta quilos, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva ou cinta, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.1.11.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) identificação do lote;
- 4) corte contido (pernil, lombo);
- 5) data de fabricação;
- 6) data de validade;
- 7) condições de armazenagem (temperatura de conservação); e
- 8) número de registro no SIF.

2.1.11.4 Observações

2.1.11.4.1 Na aquisição deverá ser considerada a preferência regional em relação aos cortes abaixo previstos:

CORTES	
TRASEIRO	PERNIL
	LOMBO

2.1.11.4.2 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.1.11.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.1.11.5 Legislação

2.1.11.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;

2.1.11.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.11.5.3 Port. MAA nº 368, de 04/09/97;

2.1.11.5.4 Port SVS/MS nº 1002/1004, de 11/12/98;

2.1.11.5.5 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.11.5.6 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.1.11.5.7 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.11.5.8 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.11.5.9 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.11.5.10 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.1.11.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.1.11.5.12 IN MAPA nº 51, de 29/12/06;

2.1.11.5.13 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.11.5.14 IN MAPA Nº 30, de 26/06/18.

2.1.12 CARNE SUÍNA COM OSSO, FATIADA, CONGELADA (BISTECA)**2.1.12.1 Características Gerais**

Produto proveniente de suínos selecionados, abatidos segundo as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”, em matadouro-frigorificado sob Inspeção Veterinária Oficial; de primeira qualidade; com perfeito desenvolvimento muscular e congelado por processo tecnológico adequado, sendo obtido do lombo com vértebra seccionada transversalmente.

2.1.12.2 Especificações**2.1.12.2.1 Características Organolépticas**

Aspecto	— cortes de espessura média entre 1 a 2 cm, sem manchas e ausência de limo na superfície; a superfície ao corte deverá ser marmórea, sem flacidez e não exsudar suco; a peça embalada não deve apresentar sinais de rachadura na superfície, perfurações, acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente.
---------	--

Cor	— variável do vermelho claro ao roxo pálido, uniforme, sem manchas.
Consistência	— firme e compacta.
Odor	— agradável e característico.

2.1.12.2.2 Análise de Matérias Estranhas:

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.1.12.2.3 Análise físico-química:

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite da temperatura de recebimento	$\leq -12^{\circ}\text{C}$ (tolerância de $+2^{\circ}\text{C}$)	Sem sinais de descongelamento
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	Sem sinais de alteração das características organolépticas
Reação de gás sulfídrico (H_2S)	Negativo	

2.1.12.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	-

2.1.12.3 Embalagem

2.1.12.3.1 Primária: cortes embalados a granel em envoltório plástico transparente atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e armazenamento.

2.1.12.3.2 Secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, com peso líquido entre vinte e trinta quilos, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva ou cinta, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.1.12.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) identificação do lote;
- 4) conteúdo líquido;
- 5) corte contido;
- 6) data de fabricação;
- 7) data de validade;
- 8) condições de armazenagem (temperatura de conservação); e
- 9) número de registro no SIF.

2.1.12.4 Observações

2.1.12.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.1.12.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.1.12.5 Legislação

2.1.12.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;

2.1.12.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.12.5.3 Port. MAA nº 368, de 04/09/97;

2.1.12.5.4 Port SVS/MS nº 1002/1004, de 11/12/98;

2.1.12.5.5 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.12.5.6 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.1.12.5.7 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.12.5.8 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.12.5.9 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.12.5.10 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.1.12.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.1.12.5.12 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.12.5.13 IN MAPA N° 30, de 26/06/18.

2.2 PESCADO

2.2.1 PEIXE CONGELADO

2.2.1.1 Características Gerais

Produto proveniente de estabelecimento de pesca sob Inspeção Veterinária Oficial, limpo, eviscerado, processado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”, tratado por processo de congelamento rápido até atingir a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos); durante o transporte deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

2.2.1.2 Especificações

2.2.1.2.1 Tipificação

Em posta	— posta em corte transversal, sem cabeça, vísceras, escamas e nadadeiras, sem mutilações ou deformações e isento de infestação muscular maciça por parasitas; ausência de blocos de gelo entre as peças.
Em filé	— em filé, sem espinha, cortado em fatias longitudinais, sem cabeça, vísceras, escamas e nadadeiras, sem mutilações ou deformações e isento de infestação muscular maciça por parasitas; ausência de blocos de gelo entre as peças.

2.2.1.2.2 Características Organolépticas

Aparência	— superfície do corte lisa e uniforme.
Textura	— músculo com consistência firme, elástica, flexível.
Cor	— brilhante, translúcida e uniforme.
Odor	— fresco, agradável e característico da espécie.
Sabor	— agradável, característico da espécie.

2.2.1.2.3 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.2.1.2.4 Análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite da temperatura de recebimento	$\leq -18^{\circ}\text{C}$ (tolerância de $+2^{\circ}\text{C}$)	Sem sinais de descongelamento
Limite de glaciamento	20	Máximo
Prova de cocção	Consistência da carne firme e ausência de odor amoniacal, sulfídrico ou de ranço	
Reação de gás sulfídrico (H_2S)	Negativo	
Prova de amônia	Negativo	
PH	$< 7,00$	Sem alteração das características organolépticas
Bases voláteis totais (BVT)	30 mg/100g	Máximo
Trimetilamina (TMA)	6 mg/100g (*)	

(*) Prova específica para peixes marinhos

2.2.1.2.5 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
<i>Salmonella</i> sp/25g	AUS	5	0	AUS	-
Estafilococos coagulase positivo/g	10^3	5	2	5×10^2	10^3

2.2.1.3 Embalagem

2.2.1.3.1 Primária: postas ou filés embalados em envoltório plástico transparente atóxico, com capacidade variável, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e armazenamento. O peso líquido do filé segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

2.2.1.3.2 Secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, com peso líquido entre vinte e trinta quilos, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva ou cinta, ambas adequadas ao

empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.2.1.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) identificação do lote;
- 4) conteúdo líquido;
- 5) espécie do pescado;
- 6) data de fabricação;
- 7) data de validade;
- 8) condições de armazenagem (temperatura de conservação); e
- 9) número de registro no SIF.

2.2.1.4 Observações

2.2.1.4.1 As espécies adquiridas e apresentação do produto (filé ou posta) deverão ser definidas no edital de compra de acordo com a aceitação regional.

2.2.1.4.2 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de oito meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.2.1.4.3 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.2.1.4.4 Entende-se como peso líquido do produto na embalagem o peso efetivo do pescado congelado, excetuando-se o peso da embalagem e do glaciamento.

2.2.1.5 Legislação

2.2.1.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;

2.2.1.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.2.1.5.3 Port. MAA nº 368, de 04/09/97;

2.2.1.5.4 Port SVS/MS nº 1002/1004, de 11/12/98;

2.2.1.5.5 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

2.2.1.5.6 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.2.1.5.7 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.2.1.5.8 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.2.1.5.9 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.2.1.5.10 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.2.1.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.2.1.5.12 Port INMETRO nº 153, de 19/05/08;

2.2.1.5.13 Port INMETRO/MDIC nº 38 de 11/02/10;

2.2.1.5.14 Ofício Circular GA/DIPOA nº 26/10

2.2.1.5.15 IN MAPA nº 25, de 02/06/11

2.2.1.5.16 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14;

2.2.1.5.17 IN MAPA Nº 21, de 31/05/17;

2.2.1.5.18 DECRETO Nº 9.013, de 29/03/17; e

2.2.1.5.19 IN MAPA Nº 30, de 26/06/18.

2.2.2 LOMBO DE BACALHAU DESSALGADO CONGELADO

2.2.2.1 Características Gerais

Somente será denominado como “bacalhau” o produto elaborado com peixe das espécies *Gadus morhua* (Bacalhau Cod) e *Gadus macrocephalus* (Bacalhau Pacífico), submetido a processo de dessalga e congelamento; proveniente de estabelecimento de pesca sob Inspeção Veterinária Oficial, processado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”, tratado por processo de congelamento rápido até atingir a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos); durante o transporte deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

2.2.2.2 Especificações

2.2.2.2.1 Características Organolépticas

Consistência	— superfície do corte lisa e uniforme.
Pele	— cor própria da espécie.
Textura	— musculatura firme, elástica, flexível.
Cor, Sabor e Odor	— característico da espécie.

2.2.2.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.2.2.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite da temperatura máxima de recebimento	$\leq -18^{\circ}\text{C}$ (tolerância de $+2^{\circ}\text{C}$)	Sem sinais de descongelamento
Reação de gás sulfídrico (H_2S)	Negativo	
Prova de cocção	Consistência da carne firme e ausência de odor amoniacal, sulfídrico ou de ranço	
PH	$< 7,00$	Sem alteração das características organolépticas
Prova para amônia (NH_3)	Negativo	

2.2.2.2.4 Análise Microbiológica

MICROORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Estafilococos coagulase positive/g	10^3	5	2	5×10^2	10^3

2.2.2.3 Embalagem

2.2.2.3.1 Primária: produto embalado conjuntamente em envoltório plástico ou caixa envolta por plástico transparente, com peso líquido de um a dois quilos, de material atóxico apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e armazenamento.

2.2.2.3.2 Secundária: caixa de papelão, com peso líquido entre oito e dez quilos, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.2.1.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) identificação do lote;
- 4) data de fabricação;
- 5) data de validade;
- 6) conteúdo líquido;
- 7) identificação da espécie;

- 8) condições de armazenagem (temperatura de conservação); e
- 9) número de registro no SIF.

2.2.2.4 Observações

2.2.2.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de oito meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.2.1.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.2.2.5 Legislação

2.2.2.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;

2.2.2.5.2 Port MA nº 01, de 07/10/81;

2.2.2.5.3 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.2.2.5.4 Port. MAA nº 368, de 04/09/97;

2.2.2.5.5 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

2.2.2.5.6 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.2.2.5.7 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.2.2.5.8 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.2.2.5.9 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.2.2.5.10 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.2.2.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.2.2.5.12 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.2.1.5.13 IN MAPA Nº 30, de 26/06/18.

2.3 LEITE E DERIVADOS

2.3.1 LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

2.3.1.1 Características Gerais

Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado e de acordo com as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

2.3.1.2 Especificações

2.3.1.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— pó uniforme e sem grumos; não conter substâncias estranhas
Cor	— branco-amarelado
Odor e sabor	— agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído

2.3.1.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.3.1.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÃO		
	INTEGRAL	PARCIALMENTE DESNATADO	DESNATADO
Matéria gorda (%)	≥ 16	1,5 a 25,9	$< 1,5$
Umidade (%)	$\leq 3,5$	$\leq 4,0$	$\leq 4,0$
Acidez titulável (ml de NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	$\leq 18,0$	$\leq 18,0$	$\leq 18,0$
Índice de solubilidade (ml)	$\leq 1,0$	$\leq 1,0$	$\leq 1,0$
Amido	Negativo	Negativo	Negativo
Umectabilidade (s)	≤ 60	≤ 60	≤ 60
Dispersabilidade (%)	≤ 85	≤ 90	≤ 90

2.3.1.2.4 Análise Microbiológica

MICROORGANISMOS	TOLERÂNCIA (para amostra indicativa)
<i>Salmonella</i> sp/25g.	Ausência
Coliformes a 45°C/g	10
Estafilococos coagulase positive/g	10 ²
<i>Bacillus cereus</i> /g	4x10 ³

2.3.1.2.5 Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (µg/kg)	OBSERVAÇÕES
Aflatoxina M1	5	Máximo

2.3.1.3 Embalagem

2.3.1.3.1 Primária: produto deverá ser embalado em material atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade.

2.3.1.3.2 Secundária: caixa de papelão ou fardo, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade.

2.3.1.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) identificação do lote;
- 4) conteúdo líquido;
- 5) prazo de validade;
- 6) instruções de preparo; e
- 7) número de registro no SIF.

2.3.1.4 Observações

2.3.1.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses.

2.3.1.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.3.1.4.3 Não serão aceitos produtos destinados à programas institucionais. Neste caso o produto apresentará na rotulagem as expressões “Venda Proibida” e “Produto Institucional”.

2.3.1.4.4 A embalagem primária deverá ser definida no edital de compra de acordo com as necessidades de armazenagem de cada OP.

2.3.1.5 Legislação

2.3.1.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;

2.3.1.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.3.1.5.3 Portaria MAA nº 368, de 04/09/97;

2.3.1.5.4 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

2.3.1.5.5 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.3.1.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.3.1.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.3.1.5.8 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.3.1.5.9 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.3.1.5.10 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.3.1.5.11 RDC ANVISA nº 07, de 18/02/11;

2.3.1.5.12 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14;

2.3.1.5.13 RDC ANVISA Nº 138, de 8/02/17; e

2.3.1.5.14 IN MAPA Nº 53, DE 1/10/18.

2.3.2 MARGARINA

2.3.2.1 Características Gerais

Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes e derivados, com sal e outros ingredientes, destinados à alimentação humana; produzido, embalado, transportado e conservado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

2.3.2.2 Especificações

2.3.2.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— firme, homogênea, uniforme.
Cor	— amarela ou branco amarelada, homogênea normal.
Odor e sabor	— característicos.

2.3.2.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.3.2.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Temperatura de recebimento	Conforme rotulagem do produto	Somente para produtos que exigirem refrigeração
Lipídios Totais (%)	70	Mínimo
Cloretos (em NaCl) (%)	2,5	Máximo

2.3.2.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA (para amostra indicativa)
<i>Salmonella</i> sp/25g.	AUS
Coliformes a 45°C/g	3
Bolores e leveduras/g	5x10 ²

2.3.2.3 Embalagem

2.3.2.3.1 O produto deverá ser embalado em balde ou pote plástico hermeticamente fechado, resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

2.3.2.3.2 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) identificação do lote;
- 4) conteúdo líquido;
- 5) prazo de validade;
- 6) lista de ingredientes;
- 7) número de registro no SIF;
- 8) condições de conservação; e
- 9) teor de lipídios.

2.3.2.4 Observações

2.3.2.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de cinco meses.

2.3.2.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.3.2.5 Legislação

2.3.2.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;

2.3.2.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.3.2.5.3 Portaria MAA nº 368, de 04/09/97

2.3.2.5.4 Portaria MAA nº 372, de 04/09/97;

2.3.2.5.5 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.3.2.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.3.2.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.3.2.5.8 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.3.2.5.9 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.3.2.5.10 Port INMETRO nº 153, de 19/05/08; e

2.3.2.5.11 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14.

3 PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

3.1 AÇÚCARES

3.1.1 AÇÚCAR CRISTAL

3.1.1.1 Características Gerais

Produto obtido a partir do suco de *Saccharum officinarum*, processado, embalado, transportado e conservado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

3.1.1.2 Especificações

3.1.1.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— sob a forma de cristais, seco, solto.
Cor	— característica do produto.
Odor e sabor	— doce, característico do produto.

3.1.1.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.1.1.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÃO
Umidade (%)	0,10	Máximo
Resíduo Mineral Fixo (%)	0,10	Máximo
Polarimetria (a 20°C)	99,5	Mínimo

3.1.1.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10 ²	5	2	1 0	10 ²

3.1.1.3 Embalagem

3.1.1.3.1 Primária: saco de polietileno resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

3.1.1.3.2 Secundária: fardo, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.1.1.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) identificação do lote;
- 4) conteúdo líquido; e
- 5) prazo de validade.

3.1.1.4 Observações

O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses.

3.1.1.5 Legislação

3.1.1.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.1.1.5.2 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.1.1.5.3 RDC ANVISA nº 23, de 15/03/00;

3.1.1.5.4 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.1.1.5.5 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

3.1.1.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.1.1.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.1.1.5.8 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.1.1.5.9 RDC ANVISA nº 271, de 22/09/05;

3.1.1.5.10 RDC ANVISA nº 278, de 22/09/05

3.1.1.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.1.1.5.12 Port INMETRO nº 153, de 19/05/08;

3.1.1.5.13 RDC ANVISA nº 27, de 6/08/10; e

3.1.1.5.14 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14.

3.1.2 AÇÚCAR REFINADO

3.1.2.1 Características Gerais

Produto obtido a partir do suco de *Saccharum officinarum*, processado, embalado, transportado e conservado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

3.1.2.2 Especificações

3.1.2.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— sólido, microcristalino, seco e solto.
Cor	— branca
Odor e sabor	— doce, característico do produto.

3.1.2.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.1.2.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÃO
Umidade (%)	0,3	Máximo
Resíduo Mineral Fixo (%)	0,2	Máximo
Polarimetria (a 20°C)	99,0	Mínimo

3.1.2.2.4 Análise Microbiológica

MICROR- GANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	5	5	2	-	5

3.1.2.3 Embalagem

3.1.2.3.1 Primária: saco de polietileno resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

3.1.2.3.2 Secundária: fardo, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.1.2.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) identificação do lote;
- 4) conteúdo líquido; e
- 5) prazo de validade.

3.1.2.4 Observações

O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses.

3.1.2.5 Legislação

3.1.2.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.1.2.5.2 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.1.2.5.3 RDC ANVISA nº 23, de 15/03/00;

3.1.2.5.4 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.1.2.5.5 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

3.1.2.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.1.2.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.1.2.5.8 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.1.2.5.9 RDC ANVISA nº 271, de 22/09/05;

3.1.2.5.10 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06; e

3.1.2.5.11 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14.

3.2 GRÃOS

3.2.1 ARROZ BENEFICIADO E POLIDO

3.2.1.1 Características Gerais

Produto proveniente de grãos fisiologicamente maduros, são e secos da espécie *Oryza sativa*, submetido a beneficiamento e polido, embalado, armazenado, transportado, segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

3.2.1.2 Especificações

3.2.1.2.1 Classificação Merceológica

CLASSE	LONGO FINO
TIPO	1

3.2.1.2.2 Análise Macroscópica

Isento de larvas, parasitos vivos, fermentações, mofo, odor estranho ou contendo substâncias nocivas à saúde
--

3.2.1.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Teste de cocção	100% de grãos cozidos	30 min, no máximo
Umidade (%)	14	máximo

3.2.1.2.4 Análise sensorial para tempo de cozimento do arroz

ANÁLISE DE TEXTURA	PADRÕES	DESEJÁVEL
Atributo Maciez	7	Hilo central macio
Atributo Coesão	9	Solto

3.2.1.2.5 Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (µg/kg)	OBSERVAÇÕES
Zearalenona	100	máximo

Poderá ser exigido, para cada lote entregue, o laudo de micotoxina de Laboratório externo, caso o LIAB não tenha condições operacionais para realização da análise.

3.2.1.3 Embalagem

3.2.1.3.1 Primária: saco de polietileno resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

3.2.1.3.2 Secundária: fardo, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.2.1.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) identificação do lote;
- 4) conteúdo líquido;
- 5) prazo de validade; e
- 6) informações quanto à classificação vegetal.

3.2.1.4 Observações

3.2.1.4.1 O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada.

3.2.1.4.2 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de dez meses.

3.2.1.5 Legislação

3.2.1.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.2.1.5.2 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.2.1.5.3 IN SARC/MAPA nº 06, de 16/05/01;

3.2.1.5.4 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

3.2.1.5.5 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.2.1.5.6 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.2.1.5.7 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.2.1.5.8 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.2.1.5.9 Dec. MAPA nº 6.268, de 22/11/07

3.2.1.5.10 IN MAPA nº 06, de 16/02/09;

3.2.1.5.11 RDC ANVISA nº 07, de 18/02/11;

3.2.1.5.12 RDC ANISA nº 138, de 8/02/17;

3.2.1.5.13 IN MAPA nº 02, de 06/02/12; e

3.1.1.5.14 IN MAPA nº 8, de 22/04/14.

3.2.2 ARROZ BENEFICIADO E PARBOILIZADO

3.2.2.1 Características Gerais

Produto proveniente de grãos fisiologicamente maduros, são e secos da espécie *Oryza sativa*, submetido a tratamento hidrotérmico, denominado parboilização, embalado, armazenado, transportado, segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

3.2.2.2 Especificações

3.2.2.2.1 Classificação Merceológica

CLASSE	LONGO FINO
TIPO	1

3.2.2.2.2 Análise Macroscópica

Isento de larvas, parasitos vivos, fermentações, mofo, odor estranho ou contendo substâncias nocivas à saúde
--

3.2.2.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Teste de cocção	100% de grãos cozidos	30 min, no máximo
Umidade (%)	14	máximo

3.2.2.2.4 Análise sensorial para tempo de cozimento do arroz

ANÁLISE DE TEXTURA	PADRÕES	DESEJÁVEL
Atributo Maciez	7	Hilo central macio
Atributo Coesão	9	Solto

3.2.2.2.5 Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (µg/kg)	OBSERVAÇÕES
Zearalenona	100	máximo

Deverá ser exigido, para cada lote entregue, o laudo de micotoxina de Laboratório externo.

3.2.2.3 Embalagem

3.2.2.3.1 Primária: saco de polietileno resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

3.2.2.3.2 Secundária: fardo, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.2.2.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) identificação do lote;
- 4) conteúdo líquido;
- 5) prazo de validade; e
- 6) informações quanto à classificação vegetal.

3.2.2.4 Observações

3.2.2.4.1 O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada.

3.2.2.4.2 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de dez meses.

3.2.2.5 Legislação

3.2.2.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.2.2.5.2 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.2.2.5.3 IN SARC/MAPA nº 06, de 16/05/01;

3.2.2.5.4 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

3.2.2.5.5 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.2.2.5.6 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.2.2.5.7 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.2.2.5.8 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.2.2.5.9 Dec. MAPA nº 6.268, de 22/11/07

3.2.2.5.10 IN MAPA nº 06, de 16/02/09;

3.2.2.5.11 RDC ANVISA nº 07, de 18/02/11;

3.2.2.5.12 IN MAPA nº 02, de 06/02/12;

3.2.2.5.13 IN MAPA nº 8, de 22/04/14; e

3.2.2.5.14 RDC ANISA nº 138, de 8/02/17.

3.2.3 FEIJÃO ANÃO OU COMUM

3.2.3.1 Características Gerais

Produto obtido da espécie *Phaseolus vulgaris L.*, de grãos fisiologicamente desenvolvidos, maduros, são e secos; de boa qualidade; selecionado, embalado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

3.2.3.2 Especificações

3.2.3.2.1 Classificação Merceológica

CLASSE	PRETO
	CORES
TIPO	1

3.2.3.2.2 Análise Macroscópica

Isento de larvas, parasitos vivos, sementes tóxicas e substâncias nocivas à saúde

3.2.3.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Teste de cocção	100% de grãos cozidos	60 min, no máximo
Umidade (%)	14	Máximo

3.2.3.2.4 Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (µg/kg)	DESEJÁVEL
Aflatoxina B1, B2, G1 e G2	5,0	Máximo
Ocratoxina A	10,0	Máximo

Deverá ser exigido, para cada lote entregue, o laudo de micotoxina de Laboratório externo.

3.2.3.3 Embalagem

3.2.3.3.1 Primária: saco de polietileno resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

3.2.3.3.2 Secundária: fardo, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.2.3.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) identificação do lote;
- 4) conteúdo líquido;
- 5) prazo de validade; e
- 6) informações quanto à classificação vegetal.

3.2.3.4 Observações

3.2.3.4.1 O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada.

3.2.3.4.2 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de cinco meses.

3.2.3.5 Legislação

3.2.3.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.2.3.5.2 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.2.3.5.3 IN SARC/MAPA nº 06, de 16/05/01;

3.2.3.5.4 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

3.2.3.5.5 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.2.3.5.6 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.2.3.5.7 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.2.3.5.8 Dec. MAPA nº 6.268, de 22/11/07

3.2.3.5.9 IN MAPA nº 12, de 28/03/08;

3.2.3.5.10 IN MAPA nº 56, de 24/11/09

3.2.3.5.11 RDC ANVISA nº 07, de 18/02/11;

3.2.3.5.12 IN MAPA nº 48, de 01/11/11;

3.2.3.5.13 IN MAPA nº 8, de 22/04/14; e

3.2.3.5.14 RDC ANISA nº 138, de 8/02/17.

3.3 FARINHAS

3.3.1 FARINHA DE MANDIOCA

3.3.1.1 Características Gerais

Produto obtido das raízes de mandioca do gênero *Manihot*, sadias, devidamente limpas, maceradas, descascadas, trituradas, prensadas, desmembradas, peneiradas e secas à temperatura adequada. Produzido, embalado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

3.3.1.2 Especificações

3.3.1.2.1 Classificação Merceológica

GRUPO	SECA
	D'ÁGUA
CLASSE	FINA
	MÉDIA
	GROSSA
COR	BRANCA
	AMARELA
TIPO	1

3.3.1.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.3.1.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Acidez (aquo-solúvel)	3,0	Máximo
Umidade (%)	13,0	
Resíduo Mineral Fixo (%)	1,4	
Amido (%)	86,0	Mínimo
Fibra Bruta (%)	2,3	Máximo

3.3.1.2.4 Análise Microbiológica

MICROR- GANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
<i>Salmonella</i> sp/25g	AUS	5	0	AUS	-
Coliformes a 45°C/g	10 ²	5	2	10	10 ²
<i>Bacillus</i> <i>cereus</i> /g	3x10 ³	5	2	10 ²	3x10 ³

3.3.1.3 Embalagem

3.3.1.3.1 Primária: saco de polietileno resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

3.3.1.3.2 Secundária: fardo, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.3.1.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) identificação do lote;
- 4) conteúdo líquido;
- 5) prazo de validade; e
- 6) informações quanto à classificação vegetal.

3.3.1.4 Observações

3.3.1.4.1 O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada.

3.3.1.4.2 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de cinco meses.

3.3.1.5 Legislação

3.3.1.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.3.1.5.2 RDC ANVISA nº 23, de 15/03/00;

3.3.1.5.3 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01

3.2.1.5.4 IN SARC/MAPA nº 06, de 16/05/01;

3.3.1.5.5 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

3.3.1.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.3.1.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03

3.3.1.5.8 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.3.1.5.9 RDC ANVISA nº 278, de 22/09/05

3.3.1.5.10 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.3.1.5.11 Dec. MAPA nº 6.268, de 22/11/07

3.3.1.5.12 RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010

3.3.1.5.13 IN MAPA nº 52, de 07/11/11;

3.3.1.5.14 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

3.3.1.5.15 IN MAPA nº 8, de 22/04/14.

3.3.2 AMIDO DE MILHO

3.3.2.1 Características Gerais

Produto amiláceo, extraído de grãos de milho (*Zea mays*) selecionados, fisiologicamente desenvolvidos, maduros, são e secos, processado, embalado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

3.3.2.2 Especificações

3.3.2.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— pó fino, apresentando ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos.
Cor	— branca
Odor e sabor	— característicos do produto.

3.3.2.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.3.2.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Acidez (em ml SAN)	2,5	Máximo
Umidade (%)	15,0	Máximo
Amido (%)	84,0	Mínimo
Resíduo Mineral Fixo (%)	0,2	Máximo

3.3.2.2.4 Análise Microbiológica

MICROR- GANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
<i>Salmonella</i> sp/25g	AUS	5	0	AUS	-
Coliformes a 45°C/g	10 ²	5	2	10	10 ²
<i>Bacillus</i> <i>cereus</i> /g	3x10 ³	5	2	10 ²	3x10 ³

3.3.2.3 Embalagem

3.3.2.3.1 Primária: saco de polietileno resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.3.2.3.2 Secundária: fardo ou caixa, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.3.2.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) identificação do lote;
- 4) conteúdo líquido;
- 5) prazo de validade;

3.3.2.4 Observações

O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses.

3.3.2.5 Legislação

3.3.2.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.3.2.5.2 RDC ANVISA nº 23, de 15/03/00;

3.3.2.5.3 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.3.2.5.4 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

3.3.2.5.5 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.3.2.5.6 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.3.2.5.7 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.3.2.5.8 RDC ANVISA nº 278, de 22/09/05;

3.3.2.5.9 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.3.2.5.10 RDC ANVISA nº 07, de 18/02/11;

3.3.2.5.11 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

3.3.2.5.12 RDC ANIVISA nº 138, de 8/02/17.

3.3.3 FUBÁ DE MILHO

3.3.3.1 Características Gerais

Produto obtido pela moagem de grãos de milho (*Zea Mays*) selecionados, fisiologicamente desenvolvidos, maduros, são e secos, desgerminados ou não, processado, embalado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

3.3.3.2 Especificações

3.3.3.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— pó fino, áspero ao tato
Cor	— amarelada
Odor e sabor	— característicos do produto.

3.3.3.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.3.3.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Acidez (em ml SAN)	5	Máximo
Umidade (%)	15,0	
Amido (%)	72,0	Mínimo
Proteínas totais (%)	7,0	
Resíduo Mineral Fixo (%)	2,0	Máximo

3.3.3.2.4 Análise Microbiológica

MICROR- GANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
<i>Salmonella</i>	AUS	5	0	AUS	-

sp/25g					
Coliformes a 45°C/g	10 ²	5	2	10	10 ²
<i>Bacillus cereus</i> /g	3x10 ³	5	2	10 ²	3x10 ³

3.3.3.2.5 Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (µg/kg)	OBSERVAÇÕES
Aflatoxina B1, B2, G1 e G2	20,0	Máximo
Ocratoxina A	10,0	Máximo
Zearalenona	150	Máximo
Fumonisin B1 + B2	1500	Máximo

3.3.3.3 Embalagem

3.3.3.3.1 Primária: saco de polietileno resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confira uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.3.3.3.2 Secundária: fardo ou caixa, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confira uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.3.3.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) identificação do lote;
- 4) conteúdo líquido; e
- 5) prazo de validade.

3.3.3.4 Observações

O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de cinco meses.

3.3.3.5 Legislação

3.3.3.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.3.3.5.2 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.3.3.5.3 RDC ANVISA nº 23, de 15/03/00;

3.3.3.5.4 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.3.3.5.5 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

3.3.3.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.3.3.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.3.3.5.8 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.3.3.5.9 RDC ANVISA nº 263, de 22/09/05;

3.3.3.5.10 RDC ANVISA nº 278, de 22/09/05;

3.3.3.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.3.3.5.12 RDC ANVISA nº 07, de 18/02/11;

3.3.3.5.13 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

3.3.3.5.14 RDC ANIVISA nº 138, de 8/02/17.

3.4 MASSAS ALIMENTÍCIAS

3.4.1 MACARRÃO

3.4.1.1 Características Gerais

Produto não fermentado apresentado sob várias formas, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da farinha de trigo e/ou sêmola/semolina de trigo, adicionado ou não de outras substâncias e/ou aditivos permitidos; obtido a partir de matérias primas, sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

3.4.1.2 Especificações

3.4.1.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— massa seca, variando conforme o tipo.
Cor	— homogênea.
Odor e sabor	— característicos do produto.

3.4.1.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.4.1.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Umidade (%)	13,0	Máximo
Acidez (em ml SAN)	5,0	
Resíduo Mineral Fixo (%)	1,35	

3.4.1.2.4 Análise Microbiológica

MICROR- GANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
<i>Salmonella</i> sp/25g	AUS	5	0	AUS	-
Coliformes a 45°C/g	10 ²	5	2	10	10 ²
Estafilococos coag. Positivo/g	5x10 ³	5	2	10 ³	5x10 ³
<i>Bacillus</i> <i>cereus</i> /g	3x10 ³	5	2	10 ³	5x10 ³

3.4.1.3 Embalagem

3.4.1.3.1 Primária: pacote plástico selado, impermeável, que permita boa visualização do produto, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

3.4.1.3.2 Secundária: fardo ou caixa, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.4.1.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) identificação do lote;
- 4) conteúdo líquido; e
- 5) prazo de validade.

3.4.1.4 Observações

3.4.1.4.1 De acordo com a preferência regional e com o objetivo de evitar a monotonia alimentar poderão ser adquiridas massas secas do tipo longo e curto.

3.4.1.4.2 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de dez meses.

3.4.1.5 Legislação

3.4.1.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.4.1.5.2 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.4.1.5.3 RDC ANVISA nº 23, de 15/03/00;

3.4.1.5.4 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.4.1.5.5 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

3.4.1.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.4.1.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.4.1.5.8 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.4.1.5.9 RDC ANVISA nº 263, de 22/09/05;

3.4.1.5.10 RDC ANVISA nº 278, de 22/09/05;

3.4.1.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.4.1.5.12 Port INMETRO nº 153, de 19/05/08;

3.4.1.5.13 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

3.4.1.5.14 RDC ANVISA nº 138, de 8/02/17.

3.5 NERVINOS

3.5.1 CAFÉ TORRADO E MOÍDO

3.5.1.1 Características Gerais

Produto resultante de grão beneficiado do fruto maduro de diversas espécies do gênero *Coffea*, submetido a tratamento térmico adequado até atingir o ponto de torra escolhido e a processo de moagem, acondicionado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

3.5.1.2 Especificações

3.5.1.2.1 Classificação

Para fins de aquisição, o café torrado e moído será classificado em duas categorias:

CATEGORIA	CLASSIFICAÇÃO
CAFÉ I	— aspecto de pó homogêneo, constituído por grãos 100% de café arábica tipo 2 a 4 COB(Classificação Oficial Brasileira), com ausência de grãos com defeitos pretos, verdes, ardidos e/ou fermentados; obter em análise sensorial Nota de Qualidade Global na faixa de 7,3 a 10 pontos, realizada por equipe selecionada e treinada.
CAFÉ II	— aspecto de pó homogêneo, constituído por grãos de tipo 6 COB, com máximo de 10% de grãos com defeitos pretos, verdes e ardidos e ausente de grãos pretos-verdes e fermentados; obter em análise sensorial Nota de Qualidade Global na faixa de 6,0 a 7,2 pontos, realizada por equipe selecionada e treinada.

3.5.1.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.5.1.2.3 Ponto de torra

CATEGORIA	PADRÕES (Nº disco Agstron)
CAFÉ I	SCAA #55 A 75
CAFÉ II	SCAAA #45 A 75

O produto avaliado fora das faixas estabelecidas, ou seja, torra escura ou muito escura e torra clara ou muito clara, será recusado.

3.5.1.2.4 Moagem

MOAGEM	RETENÇÃO (%)	Tolerância (%) que passa da peneira 30			
	Peneira 12 a 16	Peneira 20 a 30	Fundo	Mínimo	Máximo
GROSSA	33	55	12	9	15
MÉDIA	7	73	20	16	24
FINA	0	70	30	25	40

O produto que apresentar moagem grossa será recusado.

3.5.1.2.5 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES (g/100g)	PADRÕES	OBS
Umidade	5,0	Máximo
Cafeína	0,7	Mínimo
Extrato Aquoso	25,0	Mínimo
Extrato Etéreo	8,0	
Resíduo Mineral Fixo (%)	5,0	Máximo
Resíduo Mineral Fixo (insolúvel em ácido clorídrico a 20% v/v)	1,0	

3.5.1.2.6 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10	5	2	5	10

3.5.1.2.7 Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (µg/kg)	OBS
Ocratoxina A	10,0	Máximo

Deverá ser exigido, para cada lote entregue, o laudo de micotoxina de Laboratório externo.

3.5.1.3 Embalagem

3.5.1.3.1 Primária: embalagem a vácuo puro, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

3.5.1.3.2 Secundária: fardo ou caixa, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.5.1.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;

- 2) identificação da origem;
- 3) identificação do lote;
- 4) conteúdo líquido; e
- 5) prazo de validade.

3.5.1.4 Observações

3.5.1.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de dez meses.

3.5.1.4.2 No processo de aquisição a empresa licitante deverá apresentar, junto com as amostras solicitadas pelo pregoeiro os respectivos Certificados/Laudos, emitidos por laboratório especializado, com o resultado das seguintes especificações:

- 1) pontuação de Qualidade Global do Café, ponto de torra e moagem; e
- 2) análise de matérias estranhas conforme padrão estabelecido pela Resolução

ANVISA nº 14 de 28/03/14.

3.5.1.4.3 Os certificados/Laudos deverão ser referentes a amostras do mesmo lote/validade que as amostras apresentadas.

3.5.1.5 Legislação

3.5.1.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.5.1.5.2 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.5.1.5.3 RDC ANVISA nº 23, de 15/03/00;

3.5.1.5.4 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.5.1.5.5 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.5.1.5.6 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.5.1.5.7 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.5.1.5.8 RDC ANVISA nº 277, de 22/09/05;

3.5.1.5.9 RDC ANVISA nº 278, de 22/09/05;

3.5.1.5.10 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.5.1.5.11 Res. SAA/SP nº 31, 22/06/07;

3.5.1.5.12 Res. SAA/SP nº 30, 22/06/07;

3.5.1.5.13 Port INMETRO nº 153, de 19/05/08;

3.5.1.5.14 Res. SAA/SP nº 19, de 05/04/10;

3.5.1.5.15 RDC ANVISA nº 07, de 18/02/11;

3.5.1.5.16 IN MAPA nº 07, de 22/02/13; e

3.5.1.5.17 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14.

3.5.2 ACHOCOLATADO EM PÓ

3.5.2.1 Características Gerais

Produto obtido pela mistura do cacau em pó com açúcar (sacarose, maltose, glicose ou lactose) e leite em pó, podendo ainda ser adicionado de outras substâncias alimentícias, tais como produtos maltados, farinha de cereais e ovos; submetido a processo tecnológico adequado; processado, acondicionado, armazenado e transportado conforme as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

3.5.2.2 Especificações

3.5.2.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— pó fino, homogêneo
Cor	— característico.
Odor e sabor	— característico, doce, próprio.

3.5.2.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.5.2.2.3 Análise Físico-química:

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Umidade (%)	5,0	Média
Lipídios (%)	6,0	
Hidrato de carbono (%)	78,0	
Resíduo Mineral Fixo (%)	2,5	

3.5.2.2.4 Análise Microbiológica

MICROR- GANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
<i>Salmonella</i> sp/25g	AUS	5	0	AUS	-
Coliformes a 45°C/g	5x10 ³	5	3	10 ³	5x10 ³

3.5.2.3 Embalagem

3.5.2.3.1 Primária: embalado em lata, pote plástico ou pacote aluminizado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.5.2.3.2 Secundária: fardo ou caixa, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.5.2.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) identificação do lote;
- 4) lista de ingredientes;
- 5) conteúdo líquido; e
- 6) prazo de validade;

3.5.2.4 Observações

O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses.

3.5.2.5 Legislação

3.5.2.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.5.2.5.2 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.5.2.5.3 RDC ANVISA nº 23, de 15/03/00;

3.5.2.5.4 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.5.2.5.5 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02

3.5.2.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.5.2.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.5.2.5.8 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.5.2.5.9 RDC ANVISA nº 264, de 22/09/05;

3.5.2.5.10 RDC ANVISA nº 278, de 22/09/05;

3.5.2.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.5.2.5.12 RDC ANVISA nº 07, de 18/02/11; e

3.5.2.5.13 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14.

3.5.3 MATE SOLÚVEL INSTANTÂNEO

3.5.3.1 Características Gerais

Produto obtido das folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos secos, limpos e isentos de mofo, larvas, parasitos e substâncias estranhas, pela desidratação do extrato aquoso da erva-mate e submetido a processo tecnológico adequado; podendo ser adoçado e/ou com sabor, processado, acondicionado e transportado conforme as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

3.5.3.2 Especificações

3.5.3.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— pó fino, homogêneo, instantâneo.
Cor	— característico da matéria prima
Odor e sabor	— característico da matéria prima empregada.

3.5.3.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.5.3.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Umidade (%)	5,0	Máximo
Cafeína (%)	0,3	Máximo

3.5.3.2.4 Análise Microbiológica

MICROR- GANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 35°C/g	1	5	2	-	1

3.5.3.3 Embalagem

3.5.3.3.1 Primária: lata, pote plástico ou pacote aluminizado, hermeticamente fechado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confira uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.5.3.3.2 Secundária: fardo ou caixa, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confira uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.5.3.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) identificação do lote;
- 4) lista de ingredientes;
- 5) conteúdo líquido;
- 6) modo de preparo; e
- 7) prazo de validade.

3.5.3.4 Observações

3.5.3.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses.

3.5.3.4.2 O produto poderá ser adicionado de aromas/sabores diversos.

3.5.3.5 Legislação

3.5.3.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.5.3.5.2 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.5.3.5.3 RDC ANVISA nº 23, de 15/03/00;

3.5.3.5.4 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.5.3.5.5 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02

3.5.3.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.5.3.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.5.3.5.8 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.5.3.5.10 RDC ANVISA nº 277, de 22/09/05;

3.5.3.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06; e

3.5.3.5.12 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14.

3.6 BEBIDAS DE FRUTA

3.6.1 SUCO TROPICAL

3.6.1.1 Características Gerais

Produto obtido de pela dissolução, em água potável, da polpa da fruta polposa, obtida de frutas frescas, sãs e maduras de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, podendo ser adicionado de açúcar e submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo; acondicionado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico- Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

3.6.1.2 Especificações

3.6.1.2.1 Tipificação

Serão consideradas para fins de aquisição as seguintes frutas polposas de origem tropical: abacaxi, acerola, cajá, caju, goiaba, graviola, mamão, manga, mangaba, maracujá e pitanga; o Padrão de Identidade e Qualidade deverá obedecer aos Anexos I e II da Instrução Normativa MAPA nº 12, de 04 Set 03.

3.6.1.2.2 Características Organolépticas

Aspecto	— líquido de aspecto homogêneo.
Cor	— característico da fruta.
Odor e sabor	— característico da fruta.

3.6.1.2.3 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.6.1.2.4 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Percentual de polpa (g/100g)	Conforme constante no Anexo II da IN MAPA nº 12, de 4 SET 13.	O produto poderá ser adoçado ou não adoçado, a ser definido no processo de aquisição.
Sólidos solúveis em °Brix a 20°C		
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)		
Açúcares totais (g/100g)		

3.6.1.2.5 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 35°C/50 ml	AUS	5	0	AUS	-

3.6.1.3 Embalagem

3.6.1.3.1 Primária: produto envasado em embalagem de material atóxico que impossibilite alterações nas características organolépticas e composição física e química do produto, com abertura na parte superior a prova de violação, com capacidade mínima de 1(um) litro.

3.6.1.3.2 Secundária: fardo ou caixa, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.6.1.3.3 Rotulagem: deverá obedecer às disposições de rotulagem de bebidas previstas no Regulamento da Lei nº 8.918 de 14 jul 1994. Conter em cada unidade em caracteres visíveis e legíveis o seguinte conteúdo:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) lista de ingredientes;
- 4) identificação do lote;
- 5) data de validade;
- 6) modo de conservação;
- 7) conteúdo líquido; e
- 8) número de registro no Ministério da Agricultura.

3.6.1.4 Observações

3.6.1.4.1 A aquisição levará em consideração a preferência regional em relação à escolha da fruta de origem tropical.

3.6.1.4.2 Não será permitida a aquisição de suco tropical misto.

3.6.1.4.3 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de cinco meses.

3.6.1.4.4 É obrigatória a declaração, de forma visível, do percentual mínimo, em peso, da polpa da respectiva fruta utilizada na elaboração do produto.

3.6.1.4.5 É proibida a designação de “suco integral” e, quando o produto for declarado “suco pronto para beber” deve ser declarada a palavra “adoçado”.

3.6.1.5 Legislação

3.6.1.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.6.1.5.2 Lei nº 8.918, de 14/07/94;

3.6.1.5.3 Port. MAA nº 368, de 04/09/97;

3.6.1.5.4 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.6.1.5.5 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02

3.6.1.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.6.1.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.6.1.5.8 IN MAPA nº 12, de 04/09/03;

3.6.1.5.9 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.6.1.5.10 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.6.1.5.11 Decreto nº 6.871, de 04/06/09;

3.6.1.5.12 IN MAPA nº 42, de 11 /09/13;

3.6.1.5.13 IN MAPA nº 19, de 20 /06/13; e

3.6.1.5.14 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14.

3.6.2 NÉCTAR DE FRUTA

3.6.2.1 Características Gerais

Produto obtido de pela dissolução, em água potável, da parte comestível de fruta fresca, sã e madura e adicionado de açúcares, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, podendo ser adicionado de ácidos, submetido a tratamento que assegure sua

conservação e apresentação até o momento do consumo; acondicionado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico- Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

3.6.2.2 Especificações

3.6.2.2.1 Tipificação

Serão considerados para fins de aquisição os produtos elaborados a partir das seguintes frutas: abacaxi, acerola, cajá, caju, goiaba, graviola, mamão, manga, maracujá, pêssego e pitanga; o Padrão de Identidade e Qualidade deverá obedecer aos Anexos I e III da Instrução Normativa MAPA nº 12, de 04 Set 03.

3.6.2.2.2 Características Organolépticas

Aspecto	— líquido de aspecto homogêneo.
Cor	— característico da fruta.
Odor e sabor	— característico da fruta.

3.6.2.2.3 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.6.2.2.4 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES
Percentual do suco ou polpa (g/100g)	Conforme constante no Anexo III da IN MAPA nº 12, de 4 SET 13.
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	
Açúcares totais (g/100g)	

3.6.2.2.5 Análise Microbiológica

MICROR- GANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 35°C/50 ml	AUS	5	0	AUS	-

3.6.2.3 Embalagem

3.6.2.3.1 Primária: produto envasado em embalagem de material atóxico que impossibilite alterações nas características organolépticas e composição física e química do produto, com abertura na parte superior a prova de violação, com capacidade mínima de 1(um) litro.

3.6.2.3.2 Secundária: fardo ou caixa, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.6.2.3.3 Rotulagem: deverá obedecer às disposições de rotulagem de bebidas previstas no Regulamento da Lei nº 8.918 de 14 Jul 1994. Conter em cada unidade em caracteres visíveis e legíveis o seguinte conteúdo:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) lista de ingredientes;
- 4) identificação do lote;
- 5) data de validade;
- 6) modo de conservação;
- 7) conteúdo líquido; e
- 8) número de registro no Ministério da Agricultura.

3.6.2.4 Observações

3.6.2.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de cinco meses.

3.6.2.4.2 A aquisição levará em consideração a preferência regional em relação à escolha da matéria prima.

3.6.2.5 Legislação

3.6.2.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.6.2.5.2 Lei nº 8.918, de 14/07/94;

3.6.2.5.3 Port. MAA nº 368, de 04/09/97;

3.6.2.5.4 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.6.2.5.5 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.6.2.5.6 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02

3.6.2.5.7 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.6.2.5.8 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.6.2.5.9 IN MAPA nº 12, de 04/09/03;

3.6.2.5.10 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.6.2.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.6.2.5.12 Decreto nº 6.871, de 04/06/09;

3.6.2.5.13 IN MAPA nº 42, de 11 /09/13;

3.6.2.5.14 IN MAPA nº 19, de 20 /06/13; e

3.6.2.5.15 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14.

3.6.3 SUCO DE FRUTA INTEGRAL

3.6.3.1 Características Gerais

É a bebida não fermentada e não diluída, obtida de partes comestíveis da fruta fresca, são e madura, submetido a processo tecnológico adequado que assegure sua conservação e armazenagem a temperatura ambiente até o momento do consumo; considera-se como suco integral o produto sem adição de açúcares e na sua concentração natural; acondicionado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico- Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

3.6.3.2 Especificações

3.6.3.2.1 Características Específicas

Serão considerados para fins de aquisição os produtos elaborados a partir das seguintes frutas: uva, maçã, abacaxi, limão, laranja, caju, pêra e maracujá; o Padrão de Identidade e Qualidade deverá obedecer aos Anexos XVII, XVIII, XXI, XXII, XXIII, XXIV, XXV e XXVII da Instrução Normativa MAPA nº 01, de 7 Jan 00.

3.6.3.2.2 Características Organolépticas

Aspecto	— líquido de aspecto homogêneo.
Cor	— característico da fruta.
Odor e sabor	— característico da fruta.

3.6.3.2.3 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.6.3.2.4 Análise Físico-química

a) Suco de maracujá

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10,0	Mínimo
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,30	Mínimo
Ácido ascórbico (mg/100mg)	80,0	Mínimo
Açúcares totais naturais da fruta (g/100g)	15,0	Máximo

b) Suco de caju

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10,0	Mínimo
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,30	Mínimo
Ácido ascórbico (mg/100mg)	80,0	Mínimo
Açúcares totais naturais da fruta (g/100g)	15,0	Máximo

c) Suco de abacaxi

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	11,0	Mínimo
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,30	Mínimo
Açúcares totais naturais da fruta (g/100g)	15,0	Máximo

d) Suco de uva

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	14,0	Mínimo
Acidez total em ácido tartárico (g/100g)	0,41	Mínimo
Açúcares totais naturais da fruta (g/100g)	20,0	Máximo
Sólidos insolúveis %v/v	5,0	Máximo
Acidez volátil em ácido acético (g/100g)	0,05	Máximo

e) Suco de pera

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	8,0	Mínimo
Acidez total em ácido málico (g/100g)	0,15	Mínimo
Açúcares totais naturais da fruta (g/100g)	12,5	Máximo

f) Suco de maçã

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10,5	Mínimo
Acidez total em ácido málico (g/100g)	0,15	Mínimo
Açúcares totais naturais da fruta (g/100g)	13,5	Máximo
Acidez volátil em ácido acético (g/100g)	0,04	Máximo

g) Suco de limão

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Acidez titulável em ácido cítrico (g/100g)	5,0	Mínimo
Ácido ascórbico (mg/100mg)	20,0	Mínimo
Óleo essencial de limão %v/v	0,025	Máximo

h) Suco de laranja

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10,5	Mínimo
Relação de sólidos solúveis em brix/acidez em g/100g de ácido cítrico anidro	7,0	Mínimo
Ácido ascórbico (mg/100mg)	25,0	Mínimo
Açúcares totais naturais da fruta (g/100g)	13,0	Máximo
Óleo essencial de laranja %v/v	0,035	Máximo

3.6.3.2.5 Análise Microbiológica

MICROR- GANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/ ml	10	5	0	AUS	-
<i>Salmonella</i> sp/25ml	AUS	5	0	AUS	-

3.6.3.3 Embalagem

3.6.3.3.1 Primária: produto envasado em embalagem de material atóxico que impossibilite alterações nas características organolépticas e composição física e química do produto, com abertura na parte superior a prova de violação, com capacidade mínima de 1(um) litro.

3.6.3.3.2 Secundária: fardo ou caixa, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.6.3.3.3 Rotulagem: deverá obedecer às disposições de rotulagem de bebidas previstas no Regulamento da Lei nº 8.918, de 14 Jul 1994. Conter em cada unidade em caracteres visíveis e legíveis o seguinte conteúdo:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) lista de ingredientes;
- 4) identificação do lote;
- 5) data de validade;
- 6) modo de conservação;
- 7) conteúdo líquido; e
- 8) número de registro no Ministério da Agricultura.

3.6.3.4 Observações

3.6.3.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de cinco meses.

3.6.3.4.2 A aquisição levará em consideração a preferência regional em relação à escolha da fruta.

3.6.3.4.3 É proibida a adição de aromas e corantes artificiais.

3.6.3.5 Legislação

3.6.3.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.6.3.5.2 Lei nº 8.918, de 14/07/94;

3.6.3.5.3 Port. MAA nº 368, de 04/09/97;

3.6.3.5.4 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.6.3.5.5 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.6.3.5.6 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

3.6.3.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.6.3.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.6.3.5.8 IN MAPA nº 12, de 04/09/03;

3.6.3.5.9 RDC ANVISA nº 123, de 13/05/04;

3.6.3.5.10 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.6.3.5.11 Decreto nº 6.871, de 04/06/09;

3.6.3.5.12 IN MAPA nº 42, de 11 /09/13;

3.6.3.5.13 IN MAPA nº 19, de 20 /06/13; e

3.6.3.5.14 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14.

3.7 ÓLEOS E GORDURAS

3.7.1 ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO I

3.7.1.1 Características Gerais

Produto comestível, obtido de sementes de *Glycinemax L.* (soja), através de processos tecnológicos adequados de extração e refino de matérias-primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

3.7.1.2 Especificações

3.7.1.2.1 Características Organolépticas

Aspecto a 25°C	— límpido e isento de impurezas.
Cor	— característico da matéria-prima
Odor e sabor	— característico.

3.7.1.2.3 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.7.1.2.4 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Densidade relativa a 20°C	0,919 – 0,925	
Índice de refração (nD40)	1,466 – 1,470	
Índice de saponificação	189 – 195	
Índice de Iodo (Wijs)	124 – 139	
Matéria insaponificável. g/100g	1,5	
Índice de acidez, mg KOH/g	0,20	Máximo
Ponto de fumaça	120°C	
Índice de peróxido (meq/kg)	2,5	
Matéria volátil a 105°C (g/%)	0,01	
Impurezas insolúveis em éter de petróleo (g/%)	0,05	
Sabões mg/Kg	10	

3.7.1.3 Embalagem

3.7.1.3.1 Primária: garrafa ou galão plástico, tipo PET, de material atóxico que impossibilite alterações nas características organolépticas e composição física e química do produto, com abertura na parte superior a prova de violação. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

3.7.1.3.2 Secundária: fardo ou caixa, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.7.1.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) lista de ingredientes;
- 4) identificação do lote;
- 5) data de validade;
- 6) conteúdo líquido; e
- 7) classificação quanto o tipo.

3.7.1.4 Observações

O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses.

3.7.1.5 Legislação

3.7.1.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.7.1.5.3 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.7.1.5.4 RDC ANVISA nº 23, de 15/03/00;

3.7.1.5.5 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.7.1.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.7.1.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.7.1.5.8 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.7.1.5.9 RDC ANVISA nº 270, de 22/09/05;

3.7.1.5.10 RDC ANVISA nº 278, de 22/09/05;

3.7.1.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.7.1.5.12 IN MAPA nº 49, de 22/12/06;

3.7.1.5.13 Port INMETRO nº 153, de 19/05/08;

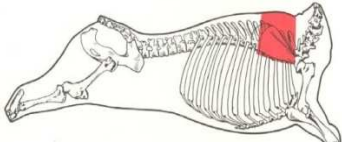
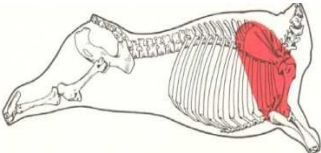
3.7.1.5.14 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

3.7.1.5.15 RDC nº 26/2015.

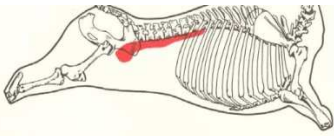
4 PADRONIZAÇÃO DE CORTES

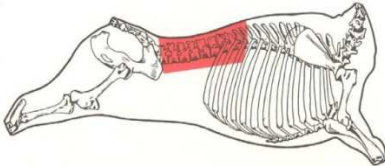
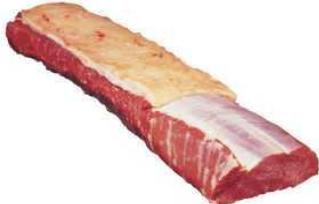
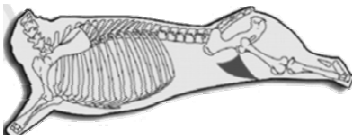
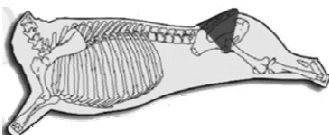
4.1 CORTES DE CARNE BOVIDA DESOSSADA CONGELADA

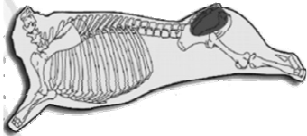
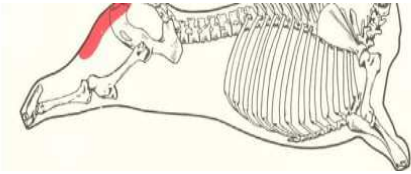
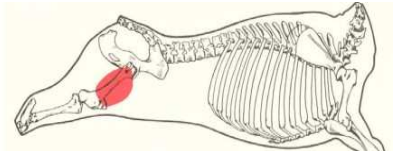
4.1.1 DIANTEIRO

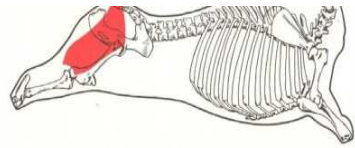
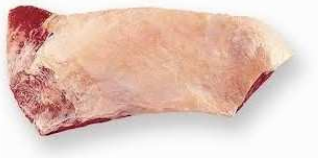
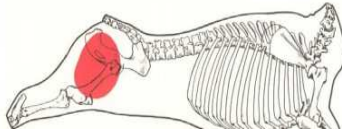
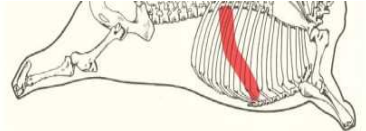
NOMENCLATURA	PADRONIZAÇÃO	OBSERVAÇÃO
Acém		— corte obtido pela separação das massas musculares inseridas nas cinco primeiras vértebras torácicas e da porção dorsal das cinco primeiras costelas, individualizando-as do corte costela-do-dianteiro.
		
Pá		— corte obtido da paleta por separação do músculo do dianteiro. Composta pela raquete, peixinho e coração da paleta.
		

4.1.2 TRASEIRO

NOMENCLATURA	PADRONIZAÇÃO	OBSERVAÇÃO
Filé Mignon (sem cordão)		— corte constituído das massas musculares aderidas à face ventral das três últimas vértebras torácicas, seis lombares, ilíaco e fêmur (terceiro trocanter); isento do músculo psoas menor (cordão).
		

NOMENCLATURA	PADRONIZAÇÃO	OBSERVAÇÃO
Contra-filé		— corte obtido pela separação das massas musculares aderidas entre as três últimas vértebras torácicas e as seis lombares, seccionadas longitudinalmente, e à porção dorsal das três últimas costelas do traseiro- serrote.
		
Maminha		— corte obtido a partir da separação da alcatra completa que é constituída das massas musculares compreendidas entre o lombo e o coxão; a maminha é obtida da separação do coração da alcatra e da picanha, será constituída do músculo tensor da fáscia lata.
		
Picanha		— corte obtido a partir da separação da alcatra completa que é constituída das massas musculares compreendidas entre o lombo e o coxão; a picanha é obtida da separação do coração da alcatra e da maminha, formada de parte do músculo glúteo bíceps.
		

NOMENCLATURA	PADRONIZAÇÃO	OBSERVAÇÃO
Coração de alcatra		— corte obtido a partir da separação da alcatra completa que é constituída das massas musculares compreendidas entre o lombo e o coxão. O coração-da-alcatra é obtido da separação da picanha e maminha, será constituído dos músculos glúteos médio acessório e profundo.
		
Lagarto		— corte obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas ao coxão-duro, coxão-mole e músculo-mole.
		
Patinho		— corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão-duro e do coxão-mole, com posterior retirada da patela.
		

NOMENCLATURA	PADRONIZAÇÃO	OBSERVAÇÃO
Coxão duro	 	— corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas às faces lateral do fêmur e ventral do ilíaco, extremidades proximais da tíbia e da fíbula. Separa-se ainda o corte de suas ligações com o músculo-mole, lagarto e coxão-mole.
Coxão mole	 	— corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas à face ventral do ilíaco (púbis e ísquio), do fêmur e da tíbia (extremidade proximal); separa-se ainda o corte de suas ligações com patinho, coxão-duro e lagarto.
Fraldinha	 	— corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas às seis últimas costelas e ao apêndice xifoide.

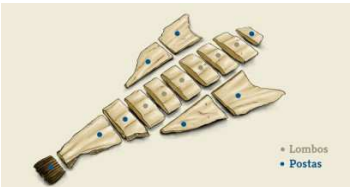
4.2 CORTES DE AVES

NOMENCLATURA	PADRONIZAÇÃO	OBSERVAÇÃO
Peito de frango sem pele		— corte obtido da parte da ave formada por partes musculares que envolvem o esterno (quilha), clavícula e coracóides.
Coxa com sobrecoxa de frango		— corte obtido da parte da ave formada pelos ossos tíbiotarso e fíbula e pelo osso fêmur, ambas cobertas pelos tecidos musculares correspondentes.
Coxinha da asa		— corte obtido da parte da ave formada pelo úmero envolvido pelo tecido muscular correspondente.

4.3 CORTES DE CARNE SUÍNA

NOMENCLATURA	PADRONIZAÇÃO	OBSERVAÇÃO
Pernil		— corte obtido pela liberação das massas musculares que recobrem a região pélvica, pela separação do lombo na altura da articulação lombosacral.
Lombo		— corte obtido da liberação das massas musculares compreendidas entre a primeira e última vértebras lombares.
Bisteca		— o corte proveniente do lombo, com osso fatiado.

4.4 PESCADOS

NOMENCLATURA	PADRONIZAÇÃO	OBSERVAÇÃO
Filé de peixe		— pescado cortado em fatias longitudinais, sem espinha, facultativa a presença de pele (conforme característica da espécie).
Posta de peixe		— pescado cortado transversalmente, sem cabeça, vísceras, escamas e nadadeiras.
Lombo de bacalhau		

5 DISPOSIÇÕES FINAIS

5.1 As Organizações Militares deverão exigir, no edital da licitação para aquisição de gêneros alimentícios, que os alimentos sejam entregues nas condições definidas na presente Instrução, a fim de garantir a qualidade dos insumos.

5.2 Para a análise dos gêneros alimentícios, quando recebidos pelo serviço de subsistência da OM, deverá ser exigido da empresa certificado de laboratório acreditado, que confirme as condições satisfatórias dos itens conforme especificado na presente Instrução.

5.3 As Organizações Militares poderão buscar, na sua localidade, parcerias com laboratórios das Forças Armadas e/ou outros Órgãos públicos, a fim de realizar análises de gêneros alimentícios, quando julgarem necessário.

5.4 Os casos não previstos nesta Instrução serão submetidos ao Diretor de Administração da Aeronáutica.

ANEXO A

CHECK-LIST DE RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

Nome da empresa:			
CNPJ:			
Nota fiscal (número e data):			
Data do Recebimento:			
Critérios	Observações	Adequação	
		SIM	NÃO
Apresentação da nota fiscal	Verificar: Nome da empresa, local de entrega, data da nota fiscal, marca e especificação dos gêneros, o número de itens fornecidos e o valor total da nota.		
Condições higiênicas do entregador	Observar se o entregador está com roupa limpa e adequada.		
Condições da entrega	Verificar se o veículo apresenta condições ideais para o transporte dos gêneros. Deve estar em condições adequadas de higiene, manutenção e temperatura: - Temperatura ambiente: feijão, arroz, leite em pó e UHT, óleo, farinha, entre outros. - Refrigerado: laticínios com indicação do fabricante, tais como, iogurte, requeijão e margarina. - Congelado: diversos tipos de carne.		
Embalagem	Verificar se a embalagem está íntegra, limpa, sem ferrugem, amassos e com rótulo. Caixas fechadas devem ser abertas para conferência dos gêneros e posteriormente descartadas. Produtos com embalagens danificadas não devem entrar no estabelecimento.		
Validade e Inspeção	Verificar se a validade está de acordo com o previsto e se há registro de inspeção nos órgãos regulatórios. Caso esteja com a validade apagada ou borrada não aceite o gênero.		
Características Organolépticas	Verificar cor, odor, consistência, temperatura e aspecto dos produtos. Qualquer inadequação o gênero alimentício deverá ser devolvido: a) Hortifrutis: frescos, íntegros e com odor característico, livre		

	de matéria terrosa, bolores ou detritos animais e vegetais. b) Carne, aves e peixes: congelados ou resfriados, sem sinais de descongelamento e grandes cristais de gelo, manutenção do aspecto firme. Observar o corte solicitado, odor e coloração característica. c) Cereais: livre de mofo, insetos ou objetos estranhos. Não apresentar manchas ou sinais de deteriorização, grãos inteiros e uniformes. d) Laticíneos: sem sinais de bolor, mofo ou estufamento, odor, cor e consistência característica. - Leite: aspecto líquido e homogêneo, cor leitosa - Manteiga: aspecto firme e sem presença de ranço - Queijo: aspecto firme e não pegajoso		
--	--	--	--

REFERÊNCIAS

BRASIL. Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

_____. Decreto nº 1.255, de 25 de junho de 1962. Altera o Decreto nº 30.691, de 29/03/1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

_____. Ministério da Agricultura. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Portaria nº 1, de 7 de outubro de 1981. Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes: Métodos Físicos e Químicos.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Inspeção de Produto Animal. Portaria nº 5, de 8 de novembro de 1988. Padronização dos Cortes de Carne Bovina, proposta pela Divisão de Padronização e Classificação de Produtos de Origem Animal.

_____. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a Proteção do Consumidor e dá outras providências.

_____. Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária. Portaria nº 795, 13 de dezembro de 1993. Normas de Identidade, Qualidade, Embalagem, Marcação e Apresentação do Óleo de Soja Bruto, do Óleo de Soja Degomado e do Farelo de Soja.

_____. Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994. Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, autoriza a criação da Comissão Intersetorial de Bebidas e dá outras providências.

_____. Decreto nº 1.236, de 2 de setembro de 1994. Dá nova redação ao art. 507 do Decreto nº 30.691, de 29/03/1952.

_____. Decreto nº 1.812, de 8 de fevereiro de 1996. Altera o Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

_____. Decreto nº 2.244, de 4 de junho de 1997. Altera o Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre Condições Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

_____. Ministério da Agricultura e Abastecimento. Portaria nº 369, de 4 de setembro de 1997. Regulamento técnico de identidade e qualidade de leite em pó.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 372, de 4 de setembro de 1997. Regulamento técnico de identidade e qualidade de margarina.

_____. Ministério da Agricultura e Abastecimento. Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

_____. Secretaria de Defesa Agropecuária. Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998. Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.002, de 11 de dezembro de 1998. Listar os produtos, comercializados no país, enquadrando-os nas Subcategorias que fazem parte da Categoria 8 - Carnes e Produtos Carneos.

_____. Portaria nº 1.003, de 11 de dezembro de 1998. Listar e enumerar categorias de alimentos para efeito de avaliação do emprego de aditivos.

_____. Portaria nº 1.004, de 11 de dezembro de 1998. Regulamento Técnico: "Atribuição de Função de Aditivos, Aditivos e seus Limites Máximos de uso para a Categoria 8 - Carne e Produtos Carneos".

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 20, de 21 de julho de 1999. Métodos Analíticos Físico-Químicos, para Controle de Produtos Carneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura.

_____. Instrução Normativa nº 1, de 7 de janeiro de 2000. Regulamento técnico a fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Polpa de Fruta.

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 23, de 15 de março de 2000. Regulamento técnico sobre o manual de procedimentos básicos para registro e dispensa da obrigatoriedade de registro de produtos pertinentes à área de alimentos.

_____. Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000. Institui a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico, e dá outras providências.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Almôndega, de Apresuntado, de Fiambre, de *Hamburger*, de Kibe, de Presunto Cozido e de Presunto.

_____. Instrução Normativa nº 22, de 31 de julho de 2000. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Copa, de *Jerked Beef*, de Presunto tipo Parma, de Presunto Cru, de Salame, de Salaminho, de Salame tipo Alemão, de Salame tipo Calabres, de Salame tipo Friolano, de Salame tipo Napolitano, de Salame tipo *Hamburgues*, de Salame tipo Italiano, de Salame tipo Milano, de Linguça Colonial e *Pepperoni*.

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 12, de 2 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos.

_____. Resolução nº 13, de 2 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico para Instruções de Uso, Preparo e Conservação na Rotulagem de Carne de Aves e Seus Miúdos Crus, Resfriados ou Congelados.

_____. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial. Portaria nº 157, de 19 de agosto de 2002.

Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos.

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002. Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

_____. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água.

_____. Instrução Normativa nº 83, de 21 de novembro de 2003. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Carne Bovina em Conserva (*Corned Beef*) e Carne Moída de Bovino.

_____. Instrução Normativa nº 89, de 17 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Aves Temperadas.

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 9, de 4 de maio de 2004. Sistema Brasileiro de Classificação de Carcaças de Bovinos, em todo o território nacional, e a Classificação dos Bovinos abatidos nos estabelecimentos sob o controle do Serviço de Inspeção Federal (SIF).

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 123, de 13 de maio de 2004. Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada-RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 (Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados).

_____. Resolução nº 263, de 22 de setembro de 2005. Regulamento Técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos.

_____. Resolução nº 264, de 22 de setembro de 2005. Regulamento Técnico para chocolate e produtos de cacau.

_____. Resolução nº 270, de 22 de setembro de 2005. Regulamento Técnico para óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal.

_____. Resolução nº 271, de 22 de setembro de 2005. Regulamento Técnico para açúcares e produtos para adoçar.

_____. Resolução nº 277, de 22 de setembro de 2005. Regulamento Técnico para café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúveis.

_____. Resolução nº 278, de 22 de setembro de 2005. Regulamento Técnico aprova as categorias de alimentos e embalagens dispensados e com obrigatoriedade de registro.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005. Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado.

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 163, de 17 de agosto de 2006. Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções nº 359 e RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003).

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. Métodos Analíticos Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos.

_____. Instrução Normativa nº 51, de 29 de dezembro de 2006. Regulamento Técnico de Atribuição de Aditivos, e seus Limites das Categorias de Alimentos.

_____. Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007. Regulamenta a Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, que institui a classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico, e dá outras providências.

_____. Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008. Regulamento Técnico do Feijão.

_____. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial. Portaria nº 153, de 19 de maio de 2008. Determinar a padronização do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos acondicionados.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009. Regulamento Técnico do Arroz.

_____. Instrução Normativa nº 8, de 11 de março de 2009. Método oficial para determinação dos parâmetros para avaliação do teor total de água contida em carcaças resfriadas e cortes de aves.

_____. Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009. Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.

_____. Instrução Normativa nº 56, de 24 de novembro de 2009. Altera Instrução Normativa MAPA nº 12, de 28 de março de 2008.

_____. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial. Portaria nº 38, de 11 de fevereiro de 2010. Regulamento Técnico Metrológico que define a metodologia a ser utilizada na determinação do peso líquido de pescado, molusco e crustáceos glaciados.

_____. Decreto nº 7.216, de 17 de junho de 2010. Dá nova redação e acresce dispositivos ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Ofício Circular GA/DIPOA nº 26, de 19 de agosto de 2010. Limite máximo de congelamento em pescados congelados.

_____. Instrução Normativa nº 32, de 3 de dezembro de 2010. Estabelecer os parâmetros para avaliação do teor total de água contida nos cortes de frangos, resfriados e congelados.

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 7, de 18 de fevereiro de 2011. Regulamento Técnico dispõe sobre limites máximos tolerados (LMT) para micotoxinas em alimentos.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 25, de 2 de junho de 2011. Métodos analíticos oficiais físico-químicos para controle de pescado e seus derivados.

_____. Instrução Normativa nº 48, de 1º de novembro de 2011. Altera Instrução Normativa MAPA nº 12, de 28 de março de 2008.

_____. Instrução Normativa nº 2, de 6 de fevereiro de 2012. Altera Instrução Normativa MAPA nº 6, de 16 de fevereiro de 2009.

_____. Instrução Normativa nº 7, de 22 de fevereiro de 2013. Revoga a Instrução Normativa nº 16, de 24 de maio de 2010, Regulamento Técnico para o Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído.

_____. Instrução Normativa nº 25, de 18 de julho de 2013. Altera o Art. 1º e o Anexo I e acrescenta o Inciso IV ao Anexo IV, todos da Instrução Normativa nº 8, de 11 de março de 2009.

_____. Instrução Normativa nº 7, de 22 de fevereiro de 2013. Revoga a IN nº 16, de 24 de maio de 2010.

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 14, de 28 de março de 2014. Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas e seus limites de tolerância.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 8, de 22 de abril de 2014. Estabelece os requisitos e critérios para a utilização do documento de classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico, bem como as informações mínimas obrigatórias que nele devem constar.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. 1ª Edição Digital.

SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento. Resolução nº 30, de 22 de junho de 2007. Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído - Característica Especial: Café Superior.

_____. Resolução nº 31, de 22 de junho de 2007. Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído - Classificação Especial: Café Gourmet.

_____. Resolução nº 19, de 5 de abril de 2010. Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído - Característica: Café Tradicional.

BRASIL. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)
Data/Hora de Criação:	19/05/2025 16:41:15
Páginas do Documento:	118
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	119
Hash MD5:	f339a14bfea4d737cc2a5bd9262529e2
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 Primeiro Sargento TABATA LIMA LEITE no dia 19/05/2025 às 13:58:19 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Primeiro Sargento GISELLE ANTUNES RAMOS SILVEIRA no dia 19/05/2025 às 14:07:43 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Major GRACIELE ABRAHÃO DE LIMA GABRIEL no dia 19/05/2025 às 14:35:27 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Major GRACIELE ABRAHÃO DE LIMA GABRIEL no dia 19/05/2025 às 14:36:03 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Major SIMONE MACHADO DA MOTTA ROQUE no dia 20/05/2025 às 10:05:46 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cel BRENO DIOGENES GONÇALVES no dia 20/05/2025 às 13:44:57 no horário oficial de Brasília.

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

ANEXO II

MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS

Ao Sr. Pregoeiro do GABAER

Ref.: Pregão nº XX/GABAER/2025

Prezado Sr., apresento nossa proposta, conforme a seguir:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UN	QTD	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1						
2						
3						
VALOR TOTAL (R\$)						

PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO

NOME DA EMPRESA POR EXTENSO: EXEMPLO LTDA
CNPJ: 000.000.000/0001-00
ENDEREÇO: XXXXXXXXXXXXXXXXX
CEP: 00000-000
Nº TELEFONE: (XX) XXXX XXXX
EMAIL: XXXXXXXX
DATA DA PROPOSTA: DD/MM/AAAA
BANCO: BANCO XXX
AGÊNCIA: XXXXX-X
CONTA-CORRENTE: XXXXX-X
VALIDADE DA PROPOSTA: XX DIAS (NO MÍNIMO 60 DIAS)

Declaro expressamente que:

- os preços contidos nesta proposta incluem todos os custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, lucros e quaisquer outros necessários ao cumprimento integral do objeto desta licitação;
- estou ciente das Obrigações a mim imputadas, por meio do Edital da referida licitação, bem como suas demais peças;
- ratifico que as hipóteses de extinção dos contratos são aquelas previstas nos artigos 137, 138 e 139 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

Brasília, ____ de _____ de 2025.

(Nome da Empresa)
(Representante Legal)
(nº do CPF)



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	ANEXO II -MODELO PROPOSTA DE PREÇOS (Assinatura GL, ACI e OD)
Data/Hora de Criação:	22/08/2025 10:23:17
Páginas do Documento:	1
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	2
Hash MD5:	cd5a79ff614941419f08c990013347c6
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 Major GRACIELE ABRAHÃO DE LIMA GABRIEL no dia 25/08/2025 às 13:17:48 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Major SIMONE MACHADO DA MOTTA ROQUE no dia 27/08/2025 às 08:59:54 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Segundo Sargento MARCELLA ESTEVES VITA SANTOS no dia 09/09/2025 às 16:29:55 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cel GUSTAVO PESTANA GARCEZ no dia 10/09/2025 às 15:45:01 no horário oficial de Brasília.

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

GABINETE DO COMANDANTE DA AERONAUTICA

Ata de Registro de Preços 20/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
20/2025	120001-GABINETE DO COMANDANTE DA AERONAUTICA	EDJA CAROLLINE CARVALHO SCALERCIO	03/09/2025 15:12 (v 2.5)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	44/2025	67000.003010/2025-34

1. DO OBJETO



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
GABINETE DO COMANDANTE DA AERONÁUTICA

Processo Administrativo nº 67000.003010/2025-34

Ata de Registro de Preços nº **XX/XXXX**

O **Comando da Aeronáutica**, por meio do Gabinete do **Comandante da Aeronáutica (GABAER)**, com sede na Esplanada dos Ministérios, Bloco “M”, na cidade de Brasília-DF, inscrito no CNPJ/MF sob o nº **00.394.429/0057-65**, neste ato representado pelo **Ordenador de Despesas por Delegação**, Coronel Aviador **GUSTAVO PESTANA GARCEZ**, designado para a função pelo Boletim Interno Ostensivo nº 137, de 01 de agosto de 2025, e em conformidade com as atribuições que lhe foram delegadas pela Portaria nº 1708/SPM, de 11 de dezembro de 2024, publicada no **Boletim Interno Ostensivo nº 224**, de 19 de dezembro de 2024, da Carteira de Identidade nº XXX.XXX **COMAER**, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para **REGISTRO DE PREÇOS nº/202....**, publicada no de/...../2025, processo administrativo n.º 67000.003010/2025-34, 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:

DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual **aquisição de proteínas de pescados**, especificado no item 1.1 do Termo de Referência, anexo I do edital de licitação n.º xxxx/2025, 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:

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 Mínima	Valor Unitário	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 o **Gabinete do Comandante da Aeronáutica**.

3.2. Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (item obrigatório)

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.

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. Em caso de prorrogação da ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

5.1.2. 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.

5.1.3. 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 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 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 previstos 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.

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

8.1. Não se aplica

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 dos 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.

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, XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023).

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.

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

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 Mínima	Valor Unitário	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 Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade

12. 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](#).

GRACIELE ABRAHAO DE LIMA GABRIEL

Gestora de Licitação



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	ANEXO III - MINUTA DA ATA_120001-000020-2025 (Assinatura GL, ACI e OD)
Data/Hora de Criação:	03/09/2025 18:17:18
Páginas do Documento:	8
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	9
Hash MD5:	bb46c8c9700fc912a7b2a9eec2cdf3bc
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 Major GRACIELE ABRAHÃO DE LIMA GABRIEL no dia 03/09/2025 às 17:12:54 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Segundo Sargento MARCELLA ESTEVES VITA SANTOS no dia 09/09/2025 às 16:29:55 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Major SIMONE MACHADO DA MOTTA ROQUE no dia 09/09/2025 às 16:54:34 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cel GUSTAVO PESTANA GARCEZ no dia 10/09/2025 às 15:45:01 no horário oficial de Brasília.

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO