BASE AEREA DE FORTALEZA/MAER - CE

Termo de Referência 78/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
78/2026	120014-BASE AEREA DE FORTALEZA/MAER - CE	DAVID LUIZ GADELHA	27/07/2026 12:04 (v 0.12)

Status

CONCLUIDO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	69/2026	67221.009376/2026-01

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios carnes e derivados, destinados ao atendimento das necessidades da Seção de Subsistência (SSUB) da BAFZ, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	UND MED.	QUANT. MIN	QUANT. MAX	VALOR	TOTAL
1	Linguiça tipo toscana, elaborada exclusivamente com carne suína, resfriada ou congelada, temperada, contendo apenas ingredientes e aditivos alimentares permitidos pela legislação vigente, própria para consumo humano. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, cartilagens, ossos, excesso de gordura, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente (SISBI-POA ou SIE, quando permitido pela legislação aplicável). Embalagem contendo 5 kg. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Sadia, Perdigão ou Seara.	447705	KG	10	170	R$ 26,40	R$ 4.488,00
2	Linguiça tipo calabresa defumada, elaborada com carnes suína e bovina, podendo conter carne mecanicamente separada de aves, proteína de soja e demais ingredientes e aditivos alimentares permitidos pela legislação vigente. Produto de boa qualidade, com coloração, aroma, sabor e textura característicos, isento de matérias estranhas, excesso de gordura, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo 2,5 kg. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Sadia, Perdigão ou Seara.	447702	KG	10	816	R$ 35,39	R$ 28.878,24
3	Linguiça de pernil suíno, elaborada predominantemente com pernil suíno, podendo conter proteína de soja e demais ingredientes e aditivos alimentares permitidos pela legislação vigente. Produto de boa qualidade, com coloração, aroma, sabor e textura característicos, isento de matérias estranhas, excesso de gordura, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo 5	447713	KG	10	510	R$ 21,90	R$ 11.169,00

	kg. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Sadia, Perdigão ou Seara.						
4	Pernil suíno, peça inteira, sem osso, sem tempero, congelado, obtido de animais sadios, de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, excesso de gordura, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Sadia, Seara ou Pamplona.	447525	KG	10	4.185	R$ 32,99	R$ 138.063,15
5	Pernil suíno, peça inteira, sem osso, sem tempero, congelado, obtido de animais sadios, de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, excesso de gordura, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Sadia, Seara ou Pamplona. Cota de 25% do Item 04 reservada para me/epp	447525	KG	10	1.395	R$ 32,99	R$ 46.021,05
6	Charque bovino, corte traseiro, de primeira qualidade, curado e embalado a vácuo, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, excesso de gordura e sinais de deterioração. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Friboi, Paineira ou Minerva.	447732	KG	10	816	R$ 64,00	R$ 52.224,00
7	Carne bovina in natura, corte alcatra, proveniente do traseiro bovino, apresentada em peça inteira, sem osso, congelada e embalada a vácuo. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, excesso de gordura, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Friboi, Maturatta ou Swift.	467079	KG	10	15.107	R$ 56,01	R$ 846.143,07
8	Carne bovina in natura, corte alcatra, proveniente do traseiro bovino, apresentada em peça inteira, sem osso, congelada e embalada a vácuo. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, excesso de gordura, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Friboi, Maturatta ou Swift. Cota de 25% do Item 07 reservada para me/epp	467079	KG	10	5.036	R$ 56,01	R$ 282.066,36
9	Carne bovina in natura, corte maminha da alcatra, proveniente do traseiro bovino, apresentada em peça inteira, sem tempero, congelada, magra, limpa, com teor máximo de gordura aparente de 5% da peça, isenta de aparas e de matérias estranhas. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos. Embalada a vácuo, contendo uma única peça por embalagem. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo identificação do fabricante, lote,	447470	KG	10	1.134	R$ 65,90	R$ 74.730,60

	data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Friboi, Maturatta ou Swift.						
10	Carne bovina in natura, corte lagarto, proveniente do traseiro bovino, apresentada em peça inteira, sem osso, sem tempero, congelada e embalada a vácuo. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, excesso de gordura, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Friboi, Maturatta ou Swift.	447442	KG	10	3.402	R$ 49,66	R$ 168.943,32
11	Carne bovina in natura, corte lagarto, proveniente do traseiro bovino, apresentada em peça inteira, sem osso, sem tempero, congelada e embalada a vácuo. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, excesso de gordura, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Friboi, Maturatta ou Swift. Cota de 25% do Item 10 reservada para me/epp	447442	KG	10	1.134	R$ 49,66	R$ 56.314,44
12	Carne bovina in natura, corte patinho, proveniente do traseiro bovino, apresentada em peça inteira, sem osso, sem tempero, congelada e embalada a vácuo. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, excesso de gordura, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Friboi, Maturatta ou Swift.	447448	KG	10	4.536	R$ 51,08	R$ 231.698,88
13	Carne bovina in natura, corte patinho, proveniente do traseiro bovino, apresentada em peça inteira, sem osso, sem tempero, congelada e embalada a vácuo. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, excesso de gordura, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Friboi, Maturatta ou Swift. Cota de 25% do Item 12 reservada para me/epp	447448	KG	10	1.512	R$ 51,08	R$ 77.232,96
14	Carne bovina in natura, corte coxão mole, proveniente do traseiro bovino, apresentada em peça inteira, sem osso, sem tempero, congelada e embalada a vácuo. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, excesso de gordura, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Friboi, Maturatta ou Swift.	447432	KG	10	8.424	R$ 58,68	R$ 494.320,32
	Carne bovina in natura, corte coxão mole, proveniente do traseiro						

15	bovino, apresentada em peça inteira, sem osso, sem tempero, congelada e embalada a vácuo. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, excesso de gordura, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Friboi, Maturatta ou Swift. Cota de 25% do Item 14 reservada para me/epp	447432	KG	10	2.808	R$ 58,68	R$ 164.773,44
16	Carne bovina in natura, corte contrafilé, proveniente do traseiro bovino, apresentada em peça inteira, sem osso, sem tempero, congelada e embalada a vácuo. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, excesso de gordura aparente, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Friboi, Maturatta ou Swift.	447461	KG	10	306	R$ 59,80	R$ 18.298,80
17	Carne de frango in natura, corte coxa e sobrecoxa sem dorso, com osso, sem pele ou com pele, conforme padrão do fabricante, sem tempero, congelada. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Sadia, Seara ou Lar.	451063	KG	10	14.931	R$ 18,99	R$ 283.539,69
18	Carne de frango in natura, corte coxa e sobrecoxa sem dorso, com osso, sem pele ou com pele, conforme padrão do fabricante, sem tempero, congelada. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Sadia, Seara ou Lar. Cota de 25% do Item 17 reservada para me/epp	451063	KG	10	4.977	R$ 18,99	R$ 94.513,23
19	Carne de frango in natura, corte filé de peito, sem osso e sem pele, congelada, obtida de aves sadias abatidas sob inspeção oficial. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente (SISBI-POA, SIE ou SIM, quando admitido pela legislação vigente). Embalagem contendo 1 kg, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Sadia, Seara ou Lar.	447581	KG	10	21.870	R$ 24,00	R$ 524.880,00
20	Carne de frango in natura, corte filé de peito, sem osso e sem pele, congelada, obtida de aves sadias abatidas sob inspeção oficial. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente (SISBI-POA, SIE ou SIM, quando admitido pela legislação vigente).	447581	KG	10	7.290	R$ 24,00	R$ 174.960,00

	Embalagem contendo 1 kg, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Sadia, Seara ou Lar. Cota de 25% do Item 19 reservada para me/epp						
21	Carne de frango in natura, corte coração, inteiro, congelado, sem tempero, isento de matérias estranhas, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Sadia, Seara ou Lar.	447640	KG	10	255	R$ 26,60	R$ 6.783,00
22	Carne de frango in natura, corte coxinha da asa, sem tempero, congelada, obtida de aves sadias abatidas sob inspeção oficial. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Sadia, Seara ou Lar.	447620	KG	10	6.426	R$ 19,95	R$ 128.198,70
23	Carne de frango in natura, corte coxinha da asa, sem tempero, congelada, obtida de aves sadias abatidas sob inspeção oficial. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Sadia, Seara ou Lar. Cota de 25% do Item 22 reservada para me/epp	447620	KG	10	2.142	R$ 19,95	R$ 42.732,90
24	Ave natalina inteira, temperada ou sem tempero, conforme especificação do item, congelada e embalada a vácuo. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Chester® (Perdigão), Fiesta (Seara) ou Blesser (Sadia).	447644	KG	10	294	R$ 51,84	R$ 15.240,96
25	Tender suíno, elaborado a partir de pernil suíno desossado, curado, cozido e defumado, de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Sadia, Seara ou Perdigão.	447525	KG	10	210	R$ 42,79	R$ 8.985,90
26	Costela suína salgada, cortada em porções com comprimento máximo de 5 cm, curada, de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isenta de matérias estranhas e sinais de deterioração. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido	447741	KG	10	816	R$ 53,10	R$ 43.329,60

	e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Seara, Sadia ou Perdigão.						
27	Carne suína in natura, corte costela, apresentada em peça inteira, congelada, sem tempero. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, excesso de gordura aparente, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Sadia, Seara ou Pamplona.	447510	KG	10	4.158	R$ 41,99	R$ 174.594,42
28	Carne suína in natura, corte costela, apresentada em peça inteira, congelada, sem tempero. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, excesso de gordura aparente, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Sadia, Seara ou Pamplona. Cota de 25% do Item 27 reservada para me/epp	447510	KG	10	1.386	R$ 41,99	R$ 58.198,14
29	Carne suína in natura, corte picanha suína, obtida da porção posterior do lombo suíno, apresentada em peça inteira, sem tempero, congelada, com capa de gordura uniforme. Produto obtido de animais sadios, de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Pamplona, Sadia ou Seara.	447549	KG	10	1.260	R$ 31,75	R$ 40.005,00
30	Carne suína, corte pé suíno, salgado, conservado em sal, de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas e sinais de deterioração. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e íntegra, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Pamplona, Seara ou Sadia.	447745	KG	10	816	R$ 32,70	R$ 26.683,20
31	Carne suína, corte rabo suíno, apresentada em peça, salgada e conservada em sal. Produto obtido de animais sadios, de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas e sinais de deterioração. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e íntegra, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Pamplona, Seara ou Sadia.	480432	KG	10	816	R$ 38,39	R$ 31.326,24
32	Carne suína in natura, corte filé-mignon suíno, apresentada em peça inteira, sem tempero, congelada e embalada a vácuo. Produto obtido de animais sadios, de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, excesso de gordura aparente, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação	447535	KG	10	3.240	R$ 36,00	R$ 116.640,00

	vigente. Embalagem contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Pamplona, Sadia ou Seara.						
33	Carne suína in natura, corte filé-mignon suíno, apresentada em peça inteira, sem tempero, congelada e embalada a vácuo. Produto obtido de animais sadios, de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, excesso de gordura aparente, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Pamplona, Sadia ou Seara. Cota de 25% do Item 32 reservada para me/epp	447535	KG	10	1.080	R$ 36,00	R$ 38.880,00
34	Carne suína in natura, corte lombo, apresentada em peça inteira, sem tempero, congelada e embalada a vácuo. Produto obtido de animais sadios, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, excesso de gordura aparente, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Pamplona, Sadia ou Seara.	447518	KG	10	4.590	R$ 37,65	R$ 172.813,50
35	Carne suína in natura, corte lombo, apresentada em peça inteira, sem tempero, congelada e embalada a vácuo. Produto obtido de animais sadios, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, excesso de gordura aparente, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Pamplona, Sadia ou Seara. Cota de 25% do Item 34 reservada para me/epp	447518	KG	10	1.530	R$ 37,65	R$ 57.604,50
36	Peixe in natura, espécie sirigado, corte filé, sem pele, congelado. Produto obtido de pescado de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de espinhas, matérias estranhas, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado em serviço de inspeção oficial, conforme legislação vigente. Embalagem plástica atóxica, resistente e íntegra, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Netuno, Frescatto ou Copacol.	448870	KG	10	992	R$ 62,89	R$ 62.386,88
37	Peixe in natura, espécie sirigado, corte filé, sem pele, congelado. Produto obtido de pescado de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de espinhas, matérias estranhas, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado em serviço de inspeção oficial, conforme legislação vigente. Embalagem plástica atóxica, resistente e íntegra, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Netuno, Frescatto ou Copacol. Cota de 25% do Item 36 reservada para me/epp	448870	KG	10	331	R$ 62,89	R$ 20.816,59
	Peixe in natura, espécie tilápia, corte filé, limpo, sem pele e sem espinhas, congelado. Produto obtido de pescado de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto						

38	registrado em serviço de inspeção oficial, conforme legislação vigente. Embalagem plástica atóxica, resistente e íntegra, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Copacol, C.Vale ou Netuno.	448953	KG	10	10.206	R$ 50,00	R$ 510.300,00
39	Peixe in natura, espécie tilápia, corte filé, limpo, sem pele e sem espinhas, congelado. Produto obtido de pescado de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado em serviço de inspeção oficial, conforme legislação vigente. Embalagem plástica atóxica, resistente e íntegra, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Copacol, C.Vale ou Netuno. Cota de 25% do Item 38 reservada para me/epp	448953	KG	10	3.402	R$ 50,00	R$ 170.100,00
40	Peixe in natura, espécie cavala, apresentado em postas congeladas, com peso aproximado de 250 g por unidade. Produto obtido de pescado de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado em serviço de inspeção oficial, conforme legislação vigente. Embalagem plástica atóxica, resistente e íntegra, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Netuno, Frescatto ou Costa Sul.	448905	KG	10	3.213	R$ 46,71	R$ 150.079,23
41	Peixe in natura, espécie cavala, apresentado em postas congeladas, com peso aproximado de 250 g por unidade. Produto obtido de pescado de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado em serviço de inspeção oficial, conforme legislação vigente. Embalagem plástica atóxica, resistente e íntegra, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Netuno, Frescatto ou Costa Sul. Cota de 25% do Item 40 reservada para me/epp	448905	KG	10	1.071	R$ 46,71	R$ 50.026,41
42	Carne de peru in natura, ave inteira, congelada, sem tempero, obtida de aves sadias abatidas sob inspeção oficial. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Sadia, Seara ou Perdigão.	447873	KG	10	294	R$ 64,00	R$ 18.816,00
43	Carne suína, corte orelha, salgada, conservada em sal e refrigerada. Produto obtido de animais sadios, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas e sinais de deterioração. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente e íntegra, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Pamplona, Sadia ou Seara.	447737	KG	10	816	R$ 32,90	R$ 26.846,40
	Produto cárneo obtido da barriga suína, tipo bacon em manta, curado, defumado, embalado a vácuo. Produto obtido de animais sadios, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas e sinais de deterioração. Produto registrado no						

44	Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Sadia, Seara ou Perdigão.	447666	KG	10	816	R$ 50,90	R$ 41.534,40
TOTAL							R$ 5.786.180,52

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

OU

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

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

~~1.5. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses, contados da data da assinatura do contrato ou instrumento equivalente~~ na ~~forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.~~

OU

~~1.6. O prazo de vigência da contratação é de **[indicar o prazo, limitado a 5 anos]** contados do(a) **[indicar o termo inicial da vigência]**, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.[A5]~~

~~1.7. 1.6.1 O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que [...], sendo a vigência plurianual~~ mais ~~vantajosa considerando [...] **OU** [o Estudo Técnico Preliminar] **OU** [os termos da Nota Técnica .../...];~~

OU

1.8. O prazo de vigência da contratação é de 180 (cento e oitenta) dias contados do(a) emissão da Nota de Empenho, improrrogável, na forma do art. 75, inciso VIII, da Lei n° 14.133/2021.

1.9. O prazo de vigência da ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados da sua assinatura ou instrumento equivalente, podendo ser prorrogada, excepcionalmente, por igual período, desde que comprovada a vantajosidade para a Administração e observadas as condições previstas no art. 84 da Lei no 14.133/2021 e na regulamentação aplicável.

1.9.1. A eventual prorrogação da Ata não implica renovação automática das contratações nem gera obrigação de aquisição dos quantitativos registrados, permanecendo as futuras contratações condicionadas à efetiva necessidade da Administração, à disponibilidade orçamentária e aos limites estabelecidos na legislação vigente.

1.10. Havendo discrepância entre a descrição dos itens do Comprasnet e a descrição dos itens deste Termo de Referência, prevalece o previsto e descrito neste termo.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 00394429000100-0-000041/2026;

II) Data de publicação no PNCP: 22/04/2026;

III) Id do item no PCA: 103;

IV) Classe/Grupo: Classe 8905;

V) Identificador da Futura Contratação: Processo nº 120014/000069/2026.

OU

2.3. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, 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. Os gêneros alimentícios fornecidos deverão atender às normas sanitárias vigentes, observando as boas práticas de fabricação, manipulação, acondicionamento, transporte e armazenamento de alimentos, conforme legislação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, especialmente a RDC nº 216/2004, alterada pela RDC nº 52 /2014, bem como demais normas federais, estaduais e municipais aplicáveis;

4.1.2. Os produtos deverão ser entregues em embalagens apropriadas ao acondicionamento de alimentos, íntegras, resistentes, limpas e compatíveis com as exigências sanitárias vigentes, contendo, quando aplicável:

a) identificação do produto;

b) data de fabricação;

c) prazo de validade;

d) identificação do lote;

e) composição;

f) informação nutricional;

g) identificação do fabricante; e

h) demais informações obrigatórias previstas na legislação sanitária.

4.1.3. As embalagens utilizadas deverão, sempre que possível, priorizar materiais recicláveis ou de menor impacto ambiental, sem prejuízo da adequada conservação, higiene e segurança sanitária dos alimentos fornecidos.

4.1.4. A contratada deverá adotar medidas destinadas à redução de desperdícios de alimentos durante as etapas de produção, armazenamento, transporte e entrega dos produtos, buscando maior eficiência logística e melhor aproveitamento dos recursos empregados na execução contratual;

4.1.5. O transporte dos gêneros alimentícios deverá ocorrer em veículos adequados ao transporte de alimentos, mantidos em condições apropriadas de higiene, limpeza, conservação e controle sanitário, de modo a evitar contaminações ou deterioração dos produtos fornecidos;

4.1.6. Os produtos manipulados, de fabricação diária ou prontos para consumo deverão ser produzidos em estabelecimentos regularizados perante os órgãos competentes de vigilância sanitária, observando-se as Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de Alimentos;

4.1.7. Para os produtos de origem animal utilizados na composição dos itens fornecidos, tais como carnes, queijos, laticínios, embutidos e derivados, a contratada deverá assegurar que os estabelecimentos fabricantes ou fornecedores possuam registro junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou SISBI-POA, conforme legislação aplicável;

4.1.8. A contratada deverá observar práticas que promovam a rastreabilidade dos produtos fornecidos, permitindo a identificação da origem, lote, fabricação e validade dos gêneros alimentícios entregues à Administração; e

4.1.9. Sempre que tecnicamente viável e economicamente vantajoso, poderão ser priorizados produtos e fornecedores que adotem práticas sustentáveis de produção, logística, redução de desperdício e responsabilidade socioambiental, desde que não haja restrição indevida à competitividade do certame.

Indicação de marcas ou modelos

4.2. Na presente contratação será admitida a indicação da(s) seguinte(s) marca(s), característica(s) ou modelo(s), de acordo com as justificativas contidas nos Estudos Técnicos Preliminares: (...)[A2] .

Da vedação de contratação de marca ou produto

~~4.3. Diante das conclusões extraídas do processo administrativo nº xxxxx.xxxxxx/xxxx-xx, a Administração não a~~ceitará o ~~fornecimento dos seguintes produtos/marcas:~~

~~4.3.1. [...]~~

~~4.3.2. [...]~~

Da exigência de amostra

~~4.4. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresenta~~r ~~amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a tod~~os ~~os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.~~

~~4.5. Serão exigidas amostras dos seguintes itens:~~

~~4.5.1. [...];~~

~~4.5.2. [...]; e~~

~~4.5.3. [...].~~

~~4.6. As amostras poderão ser entregues no endereço [**indicar o endereço**], no prazo limite de [**indicar o prazo**], send~~o que a ~~empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.~~

~~4.7. É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de find~~o o ~~prazo.~~

~~4.8. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostr~~a ~~fora das especificações previstas, a proposta será recusada.~~

4.9. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

4.9.1. Itens (....): .....;

4.9.2. Itens (....): .....

4.10. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

4.11. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

4.12. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

4.13. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de XX (xxxxx) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

4.14. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

Da exigência de carta de solidariedade

4.15. Em caso de fornecedor, revendedor ou distribuidor, será exigida do licitante/interessado provisoriamente classificado em primeiro lugar, nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato.

Subcontratação

4.16. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.16.1. A vedação à subcontratação justifica-se em razão da natureza do objeto, que envolve gêneros alimentícios destinados ao consumo humano, exigindo controle sanitário, padronização de qualidade, rastreabilidade dos produtos e responsabilidade direta da contratada perante a Administração.

4.16.2. A eventual utilização de fornecedores, fabricantes, distribuidores ou produtores regularmente estabelecidos no mercado não afasta a responsabilidade integral da contratada pela execução contratual e pela conformidade dos produtos fornecidos com as especificações previstas neste Termo de Referência.

OU

4.17. É permitida a subcontratação parcial do objeto, até o limite de **XX**% (**xxxxx** por cento) do valor total do contrato, nas seguintes condições:

4.18. É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal da obrigação, abaixo discriminada:

4.18.1. [...];

4.18.2. [...], e

4.18.3. [...].

4.19. Poderão ser subcontratadas as seguintes parcelas do objeto:

4.19.1. [...];

4.19.2. [...], e

4.19.3. [...].

4.20. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do Contratado pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder perante o Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

4.21. A subcontratação depende de autorização prévia do Contratante, a quem incumbe avaliar se o subcontratado cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.

4.22. O Contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.

4.23. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem 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 contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.[A6]

Garantia da contratação

4.24. 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.

OU

4.25. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a XX% (xxxxx por cento) do valor [total] OU [anual] da contratação[A8] . [A9]

4.26. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4.26.1. A apólice de seguro-garantia permanecerá em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

4.26.2. Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia.

4.26.3. A apólice de seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

4.26.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvados os períodos de suspensão contratual.

4.26.5. Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização.

4.27. Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.[A10]

4.28. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.

4.29. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

4.30. Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.

4.30.1. O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).

4.31. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de:

4.31.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas; e

4.31.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração ao Contratado.

4.32. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contado da data de assinatura do termo aditivo ou da emissão do apostilamento, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

4.33. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

4.34. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada[A11] .

4.35. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

1. 4.35.1. O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
   4.35.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

4.36. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.

1. 4.36.1. A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep.
   4.36.2. A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice.

4.37. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.
4.38. O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.

4.39. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções ao Contratado.
4.40. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste Termo de Referência.

Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte

4.41. Na presente licitação, será realizada a reserva de cota de até vinte e cinco por cento do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.

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

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

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

Margem de Preferência.

4.42. O objeto da contratação enquadra-se na margem de preferência ..... [normal] OU [adicional] de ..... %, prevista no Decreto n.º....., conforme disposto na Resolução n.º ..... da Comissão Interministerial de Contratações Públicas para o Desenvolvimento Sustentável – CICS, por[A13] se tratar de ..... [bens manufaturados nacionais que atendam a normas técnicas brasileiras] OU [bens reciclados, recicláveis ou biodegradáveis].

Condições para recebimento dos materiais

4.43. As entregas dos materiais descritos abaixo, deverão ocorrer conforme qualidade, prazo e modelos da **ICA 145-7/2018**, anexo A deste Termo de Referência:

4.43.1 **CARNES E DERIVADOS**

4.43.1.1 CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA

4.43.1.1.1 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.

4.43.1.1.2 Especificações

4.43.1.1.2.1 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.

4.43.1.1.2.2 Embalagem

- 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. 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.
- 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.

4.43.1.2 CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA (IQF)

4.43.1.2.1 Características Gerais

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.

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.

4.43.1.2.2 Embalagem

- 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.

- 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.
- 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.

4.43.1.2.2 Observações

- O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.
- Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).

4.43.1.3 CHARQUE BOVINO

4.43.1.3.1 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.

4.43.1.3.2 Especificações

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.

4.43.1.3.3 Embalagem

- 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.
- 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.
- 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.

4.43.1.3.4 Observações

- O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de seis meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.
- A espessura da manta (adelgaçamento) poderá variar de 2 a 5 cm.
- Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).

4.43.1.4 PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE, CONGELADO

4.43.1.4.1 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)

4.43.1.4.2 Especificações

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.

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.

4.43.1.4.3 Embalagem

- 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.
- 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.
- 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.

4.43.1.4.4 Observações

- O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.
- Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).

4.43.1.5 COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO

4.43.1.5.1 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).

4.43.1.5.2 Especificações

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.

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.

4.43.1.5.3 Embalagem

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

4.43.1.5.4 Observações

- O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.
- Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).

4.43.1.5 COXA DA ASA DE FRANGO CONGELADA

4.43.1.5.1 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).

4.43.1.5.2 Especificações

Tipificação do corte:

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

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.

4.43.1.5.3 Embalagem

- 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.
- 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.
- 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.

4.43.1.5.4 Observações

- O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.
- Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).

4.43.1.6 AVE TEMPERADA CONGELADA

4.43.1.6.1 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 -12ºC (doze graus Celsius negativos), segundo as Normas HigiênicoSanitárias 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).

4.43.1.6.2 Especificações

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.

4.43.1.6.3 Embalagem

- Primária: produto deverá ser embalado individualmente com material 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.
- 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.
- 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.

4.43.1.6.4 Observações

- O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.
- Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).

4.43.1.6 CARNE SUÍNA DESOSSADA, CONGELADA

4.43.1.6.1 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.

4.43.1.6.2 Especificações

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.

4.43.1.6.3 Embalagem

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

4.43.1.6.4 Observações

- Na aquisição deverá ser considerada a preferência regional em relação aos cortes abaixo previstos:
- CORTES: TRASEIRO PERNIL LOMBO
- 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).

4.43.1.7 PESCADO

PEIXE CONGELADO

4.43.1.7.1 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 -18ºC (dezoito graus Celsius negativos); durante o transporte deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18ºC (dezoito graus Celsius negativos).

4.43.1.7.2 Especificações

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.

4.43.1.7.3 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.

4.43.1.7.4 Embalagem

- 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.
- 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 46/108 ICA 145-7/2018 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.
- 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;

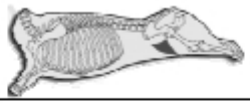
8) condições de armazenagem (temperatura de conservação); e

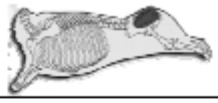
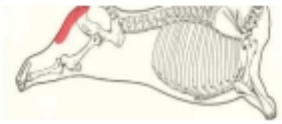
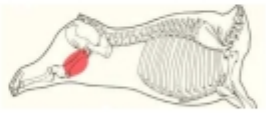
9) número de registro no SIF.

4.43.1.7.5 Observações

- As espécies adquiridas e apresentação do produto (filé ou posta) deverão ser definidas no edital de compra de acordo com a aceitação regional.
- O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de oito meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.
- Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).
- Entende-se como peso líquido do produto na embalagem o peso efetivo do pescado congelado, excetuando-se o peso da embalagem e do glaciamento.

4.43.2 **PADRONIZAÇÃO DE CORTES.**

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.

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 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.

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.

NOMENCLATURA	PADRONIZAÇÃO	OBSERVAÇÃO
Pernil		— corte obtido pela liberação das massas musculares que recobrem a região pélvica, pela separação do lombo na altura da articulação lombo-sacral.
Lombo		— corte obtido da liberação das massas musculares compreendidas entre a primeira e última vértebras lombares.

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.

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, de forma parcelada.

OU

~~5.2. As parcelas serão entregues nos seguintes prazos e condições:[A1]~~

~~Parcela~~	~~Composição da parcela~~	~~Prazo de entrega~~
~~1ª~~	~~... unidades do item ..., ... unidades do item ...~~	~~... dias da Assinatura/da Ordem de Fornecimento/[...]~~
~~2ª~~	~~... unidades do item ..., ... unidades do item ...~~	~~... dias da Assinatura/da Ordem de Fornecimento/[...]~~
~~3ª~~	~~... unidades do item ..., ... unidades do item ...~~	~~... dias da Assinatura/da Ordem de Fornecimento/[...]~~
~~[...]~~	~~... unidades do item ..., ... unidades do item ...~~	~~... dias da Assinatura/da Ordem de Fornecimento/[...]~~

~~5.3. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos (...) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.~~

~~5.4. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço [...][A2]~~

~~5.4.1. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a ..... (.....) (dias ou meses ou anos), ou a (metade, um terço, dois terços etc.) do prazo total recomendado pelo fabricante.~~

5.5. Condições de Embalagem e Identificação:

5.5.1. Não serão aceitos produtos em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, cabendo à fiscalização do contrato recusar os materiais que não atendam aos padrões de qualidade, higiene e apresentação exigidos.

5.5.2. Será verificado a integridade das embalagens primárias, conferido no rótulo o nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, CNPJ, condições de armazenamento e quantidade (unidade e peso), conforme ICA 145-7/2018.

5.6. Condições de Transporte e Manipulação:

5.6.1. A contratada deverá realizar o transporte dos alimentos crus ou prontos para consumo em veículos fechados, devidamente higienizados e adequados ao transporte de gêneros alimentícios.

5.6.2. Durante o transporte e entrega dos produtos deverão ser observadas as normas sanitárias vigentes, mantendo-se a integridade das embalagens e respeitando-se as condições específicas de conservação de cada alimento.

5.6.3. Os alimentos não poderão estar em contato com materiais inadequados para acondicionamento de alimentos, tais como papel reciclado, jornal, revistas ou quaisquer outros materiais que possam comprometer a higiene e a segurança alimentar.

5.6.4. O responsável pela entrega dos gêneros alimentícios deverá apresentar-se devidamente uniformizado, utilizando avental limpo, sapato fechado e proteção adequada para cabelo e mãos, tais como rede, gorro ou luvas, conforme as boas práticas de manipulação de alimentos, além de portar Carteira Nacional de Habilitação (CNH) válida, quando responsável pela condução do veículo de entrega.

5.7. Condições Comerciais e Responsabilidades:

5.7.1. Nos preços cotados deverão estar inclusos todos os custos diretos e indiretos, tais como transporte, carga e descarga, seguros, tributos, taxas, frete, embalagens e quaisquer outras despesas necessárias ao fornecimento dos materiais objeto desta contratação.

5.7.2. Em caso de **troca de produtos**, por motivo de inconformidade com as especificações ou defeito de qualidade, a substituição deverá ocorrer **sem ônus para a Administração**, no endereço do contratante.

5.7.3. O licitante que apresentar proposta para os itens e não estiver estabelecido no município de Fortaleza-CE deverá arcar integralmente com todas as despesas de transporte, inclusive em caso de devolução ou substituição de produtos.

5.7.4. As marcas dos produtos envidas na proposta**,** não poderão ser alteradas no recebimento da mercadoria, salvo mediante autorização expressa da Administração, devidamente justificada e aceita pela fiscalização do contrato.

5.8. Local de Entrega:

5.8.1. Os bens deverão ser entregues na **Seção de Subsistência da Base Aérea de Fortaleza (BAFZ)**, localizada no seguinte endereço:

Avenida Borges de Melo, nº 205 – Bairro Aeroporto – Fortaleza/CE – CEP: 60.415-513. Telefone: (85) 3216-3000

5.8.2. As entregas deverão ocorrer preferencialmente durante o horário de expediente administrativo da BAFZ, observando-se os seguintes períodos:

- **Segunda-feira a quinta-feira:** das 08h às 16h;
- **Sexta-feira:** das 08h às 12h.

5.9. Prazo de Validade dos Produtos:

5.9.1. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. ICA 145-7/2018.

5.10. Comunicação de Impossibilidade de Entrega

5.10.1. Caso não seja possível realizar a entrega na data previamente estabelecida, a contratada deverá comunicar formalmente à Administração as razões da impossibilidade **com antecedência mínima de 05 (cinco) dias**, para que eventual pedido de prorrogação de prazo possa ser analisado.

5.10.2. O disposto no subitem anterior não se aplica às situações caracterizadas como **caso fortuito ou força maior**, devidamente comprovadas.

5.11. Qualificação Técnica

5.11.1. Produtos Cárneos e Derivados – SIF/SIE/SIM/SISBI-POA

Os gêneros alimentícios classificados como carnes e seus derivados, compreendendo carnes bovinas, suínas, ovinas, caprinas, aves, pescados, miúdos, produtos industrializados cárneos, embutidos, defumados, produtos temperados, congelados, resfriados e demais produtos de origem animal objeto desta contratação, deverão ser provenientes de estabelecimentos regularmente registrados e fiscalizados pelo **Serviço de Inspeção Federal (SIF)**, **Serviço de Inspeção Estadual (SIE)**, **Serviço de Inspeção Municipal (SIM)** ou pelo **Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA)**, conforme a legislação vigente.

A contratada deverá garantir que todos os produtos fornecidos atendam às normas sanitárias, de qualidade e de segurança dos alimentos estabelecidas pelos órgãos competentes, apresentando, quando solicitado pela Administração, documentação que comprove a regularidade do estabelecimento produtor, a origem dos produtos e a conformidade com a legislação aplicável, incluindo condições de rastreabilidade, inspeção sanitária e controle higiênico-sanitário durante todas as etapas de produção, armazenamento, transporte e distribuição.

5.11.2. Condições Sanitárias e de Qualidade dos Produtos Cárneos

Os produtos objeto da contratação deverão atender integralmente aos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ), às normas expedidas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes, observando os padrões relativos à identidade, composição,

conservação, rotulagem, prazo de validade, temperatura de transporte e armazenamento, embalagem, integridade física e características sensoriais.

Os produtos deverão ser entregues em embalagens originais, íntegras, devidamente identificadas, contendo informações obrigatórias de rotulagem, número do registro no serviço de inspeção correspondente, data de fabricação, prazo de validade, lote de produção e demais informações exigidas pela legislação vigente, garantindo a manutenção da cadeia de frio e a preservação da qualidade e inocuidade dos alimentos até a entrega definitiva.

Essa redação é específica para licitações de **carnes e derivados**, fortalece as exigências de qualificação técnica e está alinhada às exigências da **Lei nº 14.133/2021**, bem como às normas sanitárias do **MAPA** e da **ANVISA**.

5.11.3. **Da Qualidade dos Produtos**: Os produtos deverão apresentar padrão mínimo de qualidade compatível com as especificações constantes do Termo de Referência, não sendo aceitos itens que apresentem:

- sinais de deterioração;
- alteração de odor, sabor, textura ou aparência;
- mofo;
- contaminação;
- embalagem violada;
- armazenamento inadequado;
- prazo de validade insuficiente;
- desconformidade com as especificações técnicas estabelecidas pela Administração.

5.11.4. A contratada será integralmente responsável pela qualidade, procedência, rastreabilidade, regularidade sanitária e segurança alimentar dos produtos fornecidos, inclusive quanto aos insumos utilizados na fabricação dos itens manipulados.

5.11.5. Nos casos de produtos manipulados e de fabricação própria, a licitante deverá comprovar capacidade técnica e regularidade sanitária compatíveis com o fornecimento pretendido, assegurando a rastreabilidade, qualidade e segurança alimentar dos produtos fornecidos, sem prejuízo da ampla competitividade do certame.

5.11.6. A Administração poderá realizar, a qualquer tempo, diligências, inspeções, verificações ou solicitações de documentação complementar destinadas à comprovação da regularidade sanitária, da qualidade dos produtos e da adequação das condições de produção, armazenamento e transporte dos alimentos fornecidos.

5.11.6.1. Para fins de avaliação técnica e comprovação da conformidade dos itens ofertados ou fornecidos, poderá ser solicitada, a critério da Administração e sem alteração da proposta apresentada, a apresentação de catálogos, folders, fichas técnicas, rótulos, registros sanitários, certificados, fotografias, documentos de fabricação, composição dos produtos e demais documentos pertinentes.

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

OU

~~5.12. O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, será de, no mínimo, ___ (____) meses, ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.~~

~~5.13. Caso o prazo da garantia oferecida pelo fabricante seja inferior ao estabelecido nesta cláusula, o fornecedor deverá complementar a garantia do bem ofertado pelo período restante. [A5]~~

~~5.14. A garantia será prestada com vistas a manter os equipamentos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.~~

~~5.15. A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pelo próprio Contratado, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.~~

~~5.16. Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.~~

~~5.17. As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.~~

~~5.18. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo~~

de até XX (xxxxx) dias úteis, já incluído nesse prazo o tempo necessário para eventual retirada e devolução do bem, a cargo do Contratado.

5.19. O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.

5.20. Na hipótese do subitem acima, o Contratado deverá disponibilizar equipamento equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.

5.21. Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.

5.22. O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.

5.23. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.[A6]

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

6.5.1. A execução contratual será acompanhada e avaliada por meio de Instrumento de Medição de Resultado (IMR), destinado à aferição da qualidade dos produtos fornecidos, da regularidade das entregas, do cumprimento das obrigações contratuais e das condições sanitárias aplicáveis ao objeto.

6.5.2. O IMR possui como finalidade estabelecer critérios objetivos para avaliação do desempenho da contratada durante a execução contratual, permitindo à Administração verificar a conformidade dos produtos fornecidos e adotar medidas corretivas, quando necessário.

6.5.3. A avaliação da execução contratual poderá considerar, dentre outros aspectos:

a) qualidade dos produtos fornecidos;

b) conformidade com as especificações técnicas;

c) condições sanitárias e de acondicionamento;

d) pontualidade das entregas;

e) regularidade documental e sanitária;

f) atendimento das solicitações da fiscalização;

g) índice de reclamações registradas pela Administração.

6.5.4. O detalhamento dos indicadores, critérios de avaliação, metodologia de cálculo, níveis de desempenho e eventuais glosas aplicáveis constará em documento próprio Anexo ao Termo de Referência.

6.5.5. A utilização do IMR não exclui a aplicação das demais sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133 /2021, neste Termo de Referência e no instrumento contratual.

Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.8. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.9. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.12. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

6.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.14. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

~~6.15. *Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:*~~
~~6.15.1. *[...];*~~
~~6.15.2. *[...]; e*~~
~~6.15.3. *[...].[A2]*~~

6.16. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

Gestor do Contrato

6.17. Cabe ao gestor do contrato:

6.17.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.17.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.17.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.17.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.17.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.17.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.17.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

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. Multa: a dosimetria de multa em caso de descumprimento de cláusula editalícia ou obrigação contratual, por parte do licitante ou contratado, obedecerá os critérios estabelecidos na Portaria GABAER Nº 623/GC4, DE 20 DENOVEMBRO DE 2023, disponível no seguinte link: https://www2.fab.mil.br/eear/phocadownload/PORTARIA-623-GC4-PAAI.pdf

7.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

7.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

7.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima nas alíneas “e” a “h”, de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 5% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

7.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 2% (dois por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:

7.2.4.7.1. fornecimento de produtos em desacordo com as especificações técnicas previstas no Termo de Referência;

7.2.4.7.2. entrega de produtos com prazo de validade inadequado, embalagem violada ou em condições impróprias para consumo;

7.2.4.7.3. descumprimento das normas sanitárias aplicáveis ao objeto contratual;

7.2.4.7.4. atraso reiterado nas entregas, ainda que não caracterizada a inexecução total do contrato;

7.2.4.7.5. não apresentação, quando solicitados pela Administração, de catálogos, fichas técnicas, registros sanitários, certificados ou demais documentos necessários à verificação da conformidade dos produtos fornecidos.

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 15 (quinze) 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.

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 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) 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 10 (dez) 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-E, divulgado pelo InstitutoBrasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), de correção monetária.

Forma de pagamento

8.22. O 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.

~~Antecipação de pagamento[A6]~~
~~8.27. A presente contratação permite a antecipação de pagamento ..... (parcial/total), conforme as regras previstas no presente tópico.~~

~~8.28. O Contratado emitirá recibo/nota fiscal/fatura/documento idôneo/... correspondente ao valor da antecipação de pagamento de R$ ..... (valor por extenso), tão logo ... (incluir condicionante – ex: seja assinado o termo de contrato, ou seja, prestada a garantia etc.), para que o Contratante efetue o pagamento antecipado.~~
~~8.29. Para as etapas seguintes do contrato, a antecipação do pagamento ocorrerá da seguinte forma:~~
~~8.29.1. R$..... (valor em extenso) quando do início da segunda etapa.~~
~~8.29.2. (...)[A7]~~

~~8.30. Quando admitida a antecipação de pagamento, fica o Contratado obrigado a devolver, com correção monetária, a integralidade do valor antecipado, na hipótese de inexecução do objeto.~~

~~8.31. No caso de inexecução parcial, deverá haver a devolução do valor relativo à parcela não executada do contrato.~~

~~8.32. O valor relativo à parcela antecipada e não executada do contrato será atualizado monetariamente pela variação acumulada do ..... (especificar o índice de correção monetária a ser adotado), ou outro índice que venha a substituí-lo, desde a data do pagamento da antecipação até a data da devolução.~~

~~8.33. A liquidação ocorrerá de acordo com as regras do tópico respectivo deste instrumento.~~

8.34. O pagamento antecipado será efetuado no prazo máximo de até ..... (....) dias, contados do recebimento do ..... (recibo OU nota fiscal OU fatura OU documento idôneo).

8.35. A antecipação de pagamento dispensa o ateste ou recebimento prévios do objeto, os quais deverão ocorrer após a regular execução da parcela contratual a que se refere o valor antecipado.

8.36. O pagamento de que trata este item está condicionado à tomada das seguintes providências pelo Contratado:[A8]

8.36.1. comprovação da execução da etapa imediatamente anterior do objeto pelo Contratado, para a antecipação do valor remanescente;[A9]

8.36.2. prestação da garantia adicional nas modalidades de que trata o art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de ...%.[A10]

8.37. O pagamento do valor a ser antecipado ocorrerá respeitando eventuais retenções tributárias incidentes.

Cessão de Crédito

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

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

8.38.2. 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.

8.38.3. 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.

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

8.39. 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

8.40. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 11/06/2026.

8.41. 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-E, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

8.43. 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).

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

8.45. 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.

8.46. 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.

8.47. 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.

OU

~~9.2. O fornecedor será selecionado por meio de contratação direta com fundamento no art. [74 OU 75], inciso [indicar o inciso], da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, com base no seguinte fundamento: [descrever a fundamentação da contratação para enquadramento no dispositivo legal indicado].~~

Forma de fornecimento

9.3. O fornecimento do objeto será parcelado, de acordo com as necessidades da Administração, mediante emissão de ordens de fornecimento ou instrumento equivalente, durante a vigência da Ata de Registro de Preços ou do contrato.

~~Critérios de aceitabilidade de preços~~

~~*9.4. Em se tratando de contratação para registro de preços, caso adotado o critério de julgamento de menor preço ou de maior desconto por grupo de itens, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será[A2] :*~~

~~*9.4.1 Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital OU tabela constante no item XXXXXX deste Termo de Referência.*~~

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

9.6. 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;

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

9.8. 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;

9.9. 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;

9.10. 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;

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

9.12. 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;

9.13. 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.

~~9.14. *Ato de autorização para o exercício da atividade de ..... (especificar a atividade contratada sujeita à autorização), expedido por ..... (especificar o órgão competente) nos termos do art. ..... da (Lei/Decreto) nº .....[A7]*~~

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.17. 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;

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

9.19. 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;

9.20. 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;

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

9.22. 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.

9.23. 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

9.24. 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;

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

9.26. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois 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:

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

SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =	Ativo Circulante
	Passivo Circulante

9.27. 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 correspondente a 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

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

9.29. 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;

9.30. 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.

9.31. 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.

9.32. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

~~9.33. *Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente* ***.....(escrever por extenso, se for o caso)****, em plena validade;[A17]*~~

~~9.33.1. *Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato ou do aceite de instrumento equivalente, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.*~~

9.34. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

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

9.34.1.1. Objeto similar ou igual ao especificado no Termo de Referência com 50% dos quantitativos estimados para adjudicação e comprovação de aptidão técnica;

9.34.1.2. Nome, endereço e telefone da pessoa jurídica, através dos quais a contratante possa entrar em contato com o declarante;

9.34.2. 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.

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

9.30.4. 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.

~~*9.35. Prova de atendimento aos requisitos ....., previstos na lei .....: [A20] .*~~

Disposições gerais sobre habilitação

9.36. 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.

9.37. 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.

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

9.39. 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.

9.40. 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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de **R$ 5.786.180,52** (Cinco milhões, setecentos e oitenta e seis mil, cento e oitenta reais e cinquenta e dois centavos.), conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1

~~10.2. *O valor de referência para aplicação do maior desconto corresponde a R$.....[A1]*~~

OU

~~10.3. *O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas. [A2]*~~

~~10.3.1. *Quando as propostas permanecerem com preços acima do orçamento estimado, o custo estimado da contratação será tornado público após a fase de lances.*~~

~~10.4. *A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre Contratante e Contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.[A3]*~~

10.5. 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:

10.5.1. 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;

10.5.2. 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;

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

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

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

11.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de **R$ 5.786.180,52** (Cinco milhões, setecentos e oitenta e seis mil, cento e oitenta reais e cinquenta e dois centavos.), conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1.

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/unidade: 00001
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.

OU

~~11.4. *A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente[A2] .*~~

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

(Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024)

OU

(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 úteis, 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 OU na Autorização de Contratação Direta e /ou no Aviso de Dispensa Eletrônica, 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 n° 14.133, de 2021.

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

OU

~~2.3. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.~~

~~2.4. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o Contratado, bem como à inexistência de registros no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).~~

~~2.5. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.~~

~~2.6. A prorrogação contratual deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.~~

~~2.7. A contratação não poderá ser prorrogada quando o Contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.~~

~~**OU**~~

~~2.8. O prazo de vigência da contratação é de até 12 (doze) meses, contados da data da ocorrência da situação em~~ergencial, ~~improrrogável, na forma do art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021.~~

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.

3.1.10. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

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, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

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, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

OU

5.4. A contratação será extinta quando vencido o prazo estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

5.5. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, mediante justificativa formal de que não dispõe de créditos orçamentários para sua continuidade ou de que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

5.5.1. Nesse caso, a extinção antecipada ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, garantido um prazo mínimo de dois meses para ciência formal do contratado, devendo ser observada a regra do art. 183 da Lei nº 14.133, de 2021 para a contagem deste prazo.

5.6. O contrato poderá ser extinto com fundamento na ausência de créditos orçamentários ou na perda de vantagem contratual antes da data de aniversário, desde que ocorra com ônus para o CONTRATANTE, conforme previsto no art. 138, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

OU

5.7. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, observado o art. 75, inciso VIII, da Lei n.º 14.133/2021, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

5.8. 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.

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

5.8.2. 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.

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

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

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

5.9.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

5.9.3. Indenizações e multas.

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

5.11. 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. 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 Fortaleza, Seção Judiciária do Ceará, 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[A1]

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 Eletrônico* 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.

SUE ELLEN SIMONE MAR E SOL ALVES FRAZAO

Membro da comissão de contratação

VILMAR BATISTA SILVA

Membro da comissão de contratação

ABNER LIMA DE SOUZA

Membro da comissão de contratação

MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	Termo de Referência atualizado dia 27/07
Data/Hora de Criação:	27/07/2026 15:08:04
Páginas do Documento:	47
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	48
Hash MD5:	ace7474d3d1f9ec5e097bed99394558a
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 1º Ten SUE ELLEN SIMONE MAR E SOL ALVES FRAZÃO no dia 27/07/2026 às 13:31:19 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Segundo Sargento VILMAR BATISTA SILVA no dia 27/07/2026 às 13:37:24 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cabo ABNER LIMA DE SOUZA no dia 27/07/2026 às 13:39: 35 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cel SANDRO SADIQUE ADI no dia 28/07/2026 às 16:04:59 no horário oficial de Brasília.

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO