

PREGÃO ELETRÔNICO

90001/2025

CONTRATANTE (160219)

(Comando da 5ª Região Militar)

OBJETO

Registro de Preços para Eventual Aquisição de Gêneros Alimentícios para o Quantitativo de Subsistência Secos e Frigorificados.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 49.548.542,30

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

CONFORME INFORMAÇÕES CONSTANTES NO COMPRASNET

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

menor preço por item

MODO DE DISPUTA:

aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

NÃO

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

NÃO



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

Sumário

1. DO OBJETO.....	4
2. DO REGISTRO DE PREÇOS.....	5
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.....	5
4. <i>DO ORÇAMENTO ESTIMADO SIGILOSO</i>	7
5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.....	7
6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	9
7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES	11
8. DA FASE DE JULGAMENTO.....	16
9. DA FASE DE HABILITAÇÃO.....	19
10. DO TERMO DE CONTRATO.....	21
11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.....	22
12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA.....	22
13. DOS RECURSOS.....	23
14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.....	24
15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.....	26
16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.....	26



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO MILITAR DO SUL
5ª REGIÃO MILITAR
“REGIÃO HERÓIS DA LAPA”**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90001/2025

(Processo Administrativo nº 64317.047093/2024-31)

Torna-se público que o Comando da Quinta Região Militar, por meio da Seção de Aquisição, Licitações e Contratos, sediado à rua trinta e um de março, s/n, Pinheirinho, Curitiba, PR, CEP 81.150-900, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a escolha de proposta mais vantajosa para a eventual aquisição de gêneros alimentícios para o Quantitativo de Subsistência – Secos e Frigorificados conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 3.1. Poderão participar deste certame os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da licitação e que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).
- 3.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.
- 3.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluindo a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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

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

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

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

3.8. *Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.*

3.9. *Nos itens 19, 21 e 23 não será concedido nesta Licitação tratamento favorecido para microempresas, empresas de pequeno porte e figuras equiparadas, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, em razão da incidência, no caso, do art. 4º, § 1º da Lei nº 14.133, de 2021.*

3.10. Não poderão disputar esta licitação:

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

3.10.2 sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

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

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

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

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

3.10.7 aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

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

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

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

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

3.12. O impedimento de que trata o item 3.10.6 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.13. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.10.4 e 3.10.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.15. O disposto nos itens 3.10.4 e 3.10.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.17. A vedação de que trata o item 3.11 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.12.1 deste Edital.

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

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

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

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

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

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

4.6. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício.

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

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

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

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

4.8.1 de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

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

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

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

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

4.8.6 constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

4.8.7 que participe do capital de outra pessoa jurídica;

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

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

4.8.10 constituída sob a forma de sociedade por ações.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1 *valor unitário do item;*

5.1.2 *marca;*

5.1.3 *fabricante;*

5.1.4 *Quantidade cotada, devendo respeitar o mínimo constante no Termo de Referência*

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

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

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

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

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

5.5.1 No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

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

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

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

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

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

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

5.12. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico.

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

5.14. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

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

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

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

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

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

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

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

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

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser *de 0,01 (um centavo)*.

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

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

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

6.11.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

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

6.11.3 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.

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

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

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

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

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

6.12.3 Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 6º do artigo 24 da IN SEGES/ME nº 73, de 2022, incluído pela IN SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

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

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

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

6.13. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.13.1 Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 5º do artigo 25 da IN SEGES/ME nº 73, de 2022, incluído pela IN SEGES/MGI nº 79, de 2024.

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

6.13.3 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

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

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

6.13.6 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado

pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

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

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

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

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

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

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

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

6.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

6.20.1 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

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

6.20.3 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

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

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

6.22. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

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

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

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

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

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

6.22.2.2. empresas brasileiras;

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

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

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

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

6.24.1 Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados como critério de aceitabilidade os preços unitários máximos definidos no Termo de Referência.

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

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

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

6.24.5 O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação

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

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

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 3.10 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1 SICAF;

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

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

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

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

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

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

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

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

7.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.6. O(s) sindicato(s) indicado(s) no subitem acima não é (são) de utilização obrigatória pelos licitantes, mas, ao longo da execução contratual, sempre se exigirá o cumprimento dos acordos, dissídios ou convenções coletivas adotados por cada licitante/contratado.

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1 conter vícios insanáveis;

7.7.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

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

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

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

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

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

7.9.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

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

7.10. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

7.10.1 Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

7.10.2 No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

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

7.12. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

7.12.1 Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

7.12.2 Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.

7.12.3 Caso a produtividade for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

7.12.4 Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem

dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

7.12.5 Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

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

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

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

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

7.15. Caso o Termo de Referência/Projeto Básico exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

7.16. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

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

7.18. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

7.19. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão analisará 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 no Termo de Referência.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

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

8.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de

29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

8.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

8.4.1 Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o Termo de Referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% (por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por meio eletrônico, via sistema CompraNet.

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

8.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

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

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

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

8.10.1 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

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

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

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

8.12.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de DUAS HORAS, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

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

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

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

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

8.14. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

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

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

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

8.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.12.1.

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

8.18. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

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

9. DO TERMO DE CONTRATO

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

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

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

9.4. Os prazos dos itens 9.2 e 9.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

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

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

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

10. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (*cinco*) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

10.2.1 a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

10.2.2 a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

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

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

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

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

11. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

11.1.1 dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021; e

11.1.2 dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

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

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

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

11.3.2 quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462, de 2023.

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

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

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

12. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br.

13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

13.1.1 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão durante o certame;

13.1.2 salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

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

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

13.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

13.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

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

13.1.5 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

13.1.6 fraudar a licitação;

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

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

13.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

13.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

13.1.8 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

13.1.9 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

13.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

13.2.1 advertência;

13.2.2 multa;

13.2.3 impedimento de licitar e contratar e

13.2.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

13.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

- 13.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;
- 13.3.2 as peculiaridades do caso concreto;
- 13.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 13.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- 13.3.5 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

13.4.1 Para as infrações previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

13.4.2 Para as infrações previstas nos itens 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7, 13.1.8 e 13.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

13.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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

13.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

13.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7, 13.1.8 e 13.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

13.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 13.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

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

13.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará

o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

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

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

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

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

14. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

14.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: salc@5rm.eb.mil.br.

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

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

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

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico **www.comprasgovernamentais.gov.br**.

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

- 15.11.1 Anexo I - Termo de Referência;
- 15.11.2 Anexo III – Minuta de Termo de Contrato;
- 15.11.3 Anexo IV – Minuta de Ata de Registro de Preços;

Forte do Pinheirinho em Curitiba, PR, 06 de março de 2025.

Documento assinado digitalmente
 **MARCOS PEDRO PEREIRA**
Data: 06/03/2025 14:20:13-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

MARCOS PEDRO PEREIRA – TC
Ordenador de Despesas do Comando da 5ª Região Militar

Termo de Referência 41/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
41/2025	160222-5. BATALHAO DE SUPRIMENTO	FREDDY RODRIGUES THOMES	06/03/2025 14:17 (v 7.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		64317.047093/2024-31

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
AQUISIÇÕES, EXCETO TIC

LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO DIRETA

MINISTÉRIO DA DEFESA

EXÉRCITO BRASILEIRO

5º BATALHÃO DE SUPRIMENTO

(Processo Administrativo nº 64317.047093/2024-31)

TERMO DE REFERÊNCIA

1.1. Aquisição de gêneros de alimentação (Quantitativo de Subsistência), nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO
01 e 02	Açúcar Cristal
03 e 04	Arroz
05 e 06	Feijão Preto
07 e 08	Feijão Cores
09 e 10	Macarrão

11 e 12	Leite em Pó
13 e 14	Café
15 e 16	Margarina
17 e 18	Óleo de Soja
19 e 20	Carne Bovina – Patinho
21 e 22	Carne Bovina – Lagarto
23 e 24	Carne Bovina – Coxão Mole
25 e 26	Carne Bovina – Miolo da Alcatra
27 e 28	Carne Bovina – Contrafilé
29 e 30	Carne de Frango – Filé de Peito
31 e 32	Carne de Frango – Coxa e Sobrecoxa
33 e 34	Carne suína – Lombo
35 e 36	Carne suína – Pernil sem Osso
37 e 38	Filé de Tilápia

ITEM	DESCRIÇÃO	CAT MAT	UND	REQ MIN	REQ MAX	QTD TOTAL	VALOR MÁX ACEITÁVEL (UNT – R\$)	VALOR MÁX ACEITÁVEL (TOTAL – R\$)
01	Açúcar Cristal	463988	kg	7100	64.173	64.173	4,66	299.046,18
02	Açúcar Cristal	463988	kg	1900	17.167	17.167	4,66	79.998,22
03	Arroz	458908	kg	23.520	208.292	208.292	7,00	1.458.044,00
04	Arroz	458908	kg	1.480	11.428	11.428	7,00	79.996,00

05	Feijão Preto	464552	kg	4.840	48.843	48.843	7,83	382.440,69
06	Feijão Preto	464552	kg	1.160	10.217	10.217	7,83	79.999,11
07	Feijão Cores	464553	kg	7.840	78.298	78.298	7,78	609.158,44
08	Feijão Cores	464553	kg	1.160	10.282	10.282	7,78	79.993,96
09	Macarrão	458953	Pct 500 gr	300	31.920	31.920	3,65	116.508,00
10	Macarrão	458953	Pct 500 gr	110	10.640	10.640	3,65	38.836,00
11	Leite em Pó	446019	kg	7.230	64.230	64.230	35,70	2.293.011,00
12	Leite em Pó	446019	kg	270	2.240	2.240	35,70	79.968,00
13	Café	606523	Pct 500 gr	2.290	24.216	24.216	25,36	614.117,76
14	Café	606523	Pct 500 gr	710	3.154	3.154	25,36	79.993,20
15	Margarina	463699	kg	2.560	22.336	22.336	14,00	312.704,00
16	Margarina	463699	kg	740	5.714	5.714	14,00	79.996,00
17	Óleo de Soja	463692	Gf (900 ml)	4.670	40.092	40.092	7,00	280.644,00
18	Óleo de Soja	463692	Gf (900 ml)	1.330	11.428	11.428	7,00	79.996,00
19	Carne Bovina – Patinho	447448	kg	10.000	197.965	197.965	39,30	7.780.024,50
20	Carne Bovina – Patinho	447448	kg	205	2.035	2.035	39,30	79.975,50
21	Carne Bovina – Lagarto	447441	kg	10.000	197.809	197.809	36,50	7.220.028,50
22	Carne Bovina – Lagarto	447441	kg	210	2.191	2.191	36,50	79.971,50
23	Carne Bovina – Coxão Mole	447431	kg	10.000	197.982	197.982	39,63	7.846.026,66
24	Carne Bovina – Coxão Mole	447431	kg	200	2.018	2.018	39,63	79.973,34
25	Carne Bovina – Miolo da Alcatra	447479	kg	9.810	98.100	98.100	36,93	3.622.833,00

26	Carne Bovina – Miolo da Alcatra	447479	kg	190	1.900	1.900	36,93	70.167,00
27	Carne Bovina – Contrafilé	447461	kg	9.800	98.000	98.000	40,00	3.920.000,00
28	Carne Bovina – Contrafilé	447461	kg	200	2.000	2.000	40,00	80.000,00
29	Carne de Frango – Filé de Peito	447581	kg	9.727	146.000	146.000	20,00	2.920.000,00
30	Carne de Frango – Filé de Peito	447581	kg	273	4.000	4.000	20,00	80.000,00
31	Carne de Frango – Coxa e Sobrecoxa	447636	kg	9.570	192.381	191.400	10,50	2.020.000,50
32	Carne de Frango – Coxa e Sobrecoxa	447636	kg	430	7.619	7.619	10,50	79.999,50
33	Carne de Porco – Lombo	447518	Kg	9.570	95.990	95.990	19,95	1.915.000,50
34	Carne de Porco – Lombo	447518	Kg	430	4.010	4.010	19,95	79.999,50
35	Carne de Porco – Pernil sem Osso	447525	Kg	9.540	95.667	95.667	18,46	1.766.012,82
36	Carne de Porco – Pernil sem Osso	447525	Kg	460	4.333	4.333	18,46	79.987,18
37	Filé de Tilápia	448953	Kg	7.790	68.100	68.100	39,92	2.718.552,00
38	Filé de Tilápia	448953	Kg	210	1.900	1.900	39,92	75.848,00
VALOR TOTAL								R\$ 49.548.542,30

Item 1

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
--------	----------------------	---------------	-----	------------------------------	-------------

AÇÚCAR CRISTAL	463988	Kg	64.173	4,66	299.046,18
----------------	--------	----	--------	------	------------

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Boletim Técnico (BT30.404-19), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Açúcar. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

2. DIVERSOS

O produto será fornecido na embalagem primária saco de polietileno resistente com capacidade para 5 (cinco) quilograma (vedada entrega em embalagem diversa), atóxico, com boa selagem e que confira proteção apropriada ao produto durante todo período de validade.

O produto será fornecido com, no mínimo, prazo de validade vigente de 20 (vinte) meses.

Item 2

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
AÇÚCAR CRISTAL	463988	Kg	17.167	4,66	79.998,22

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Boletim Técnico (BT30.404-19), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Açúcar. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

2. DIVERSOS

O produto será fornecido na embalagem primária saco de polietileno resistente com capacidade para 5 (cinco) quilograma (vedada entrega em embalagem diversa), atóxico, com boa selagem e que confira proteção apropriada ao produto durante todo período de validade.

O produto será fornecido com, no mínimo, prazo de validade vigente de 20 (vinte) meses.

Item 3

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
ARROZ BENEFICIADO E PARBOILIZADO TIPO I	458908	Kg	208.292	7,00	1.458.044,00

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Boletim Técnico (BT30.404-20), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Arroz Beneficiado. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

2. DIVERSOS

O produto será fornecido na embalagem primária saco de polietileno resistente com capacidade para 5 (cinco) quilograma (vedada entrega em embalagem diversa), atóxico, com boa selagem e que confira proteção apropriada ao produto durante todo período de validade.

O produto será fornecido com, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses.

O produto, no ato de entrega no Órgão Provedor, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação, para cada lote entregue, emitido por classificador habilitado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Item 4

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
ARROZ BENEFICIADO E PARBOILIZADO TIPO I	458908	Kg	11.996	7,00	79.996,00

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Boletim Técnico (BT30.404-20), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Arroz Beneficiado. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

2. DIVERSOS

O produto será fornecido na embalagem primária saco de polietileno resistente com capacidade para 5 (cinco) quilograma (vedada entrega em embalagem diversa), atóxico, com boa selagem e que confira proteção apropriada ao produto durante todo período de validade.

O produto será fornecido com, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses.

O produto, no ato de entrega no Órgão Provedor, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação, para cada lote entregue, emitido por classificador habilitado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Item 5

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
FEIJÃO COMUM, TIPO I, PRETO	464552	Kg	48.843	7,83	382.440,69

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Boletim Técnico (BT30.404-21), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Feijão Comum. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

2. DIVERSOS

O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de no mínimo 10 (DEZ) meses.

Deverá o produto ser fornecido na embalagem primária saco de polietileno resistente com capacidade para 1 (um) quilograma, atóxico, com boa selagem e que confira proteção apropriada ao produto durante todo período de validade e acondicionado em fardo plástico, resistente que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem com capacidade de 30 Kg.

O produto, no ato de entrega no Órgão Provedor, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação, para cada lote entregue, emitido por classificador habilitado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Item 6

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
FEIJÃO COMUM, TIPO I, PRETO	464552	Kg	10.217	7,83	79.999,11

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Boletim Técnico (BT30.404-21), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Feijão Comum. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

2. DIVERSOS

O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de no mínimo 10 (DEZ) meses.

Deverá o produto ser fornecido na embalagem primária saco de polietileno resistente com capacidade para 1 (um) quilograma, atóxico, com boa selagem e que confira proteção apropriada ao produto durante todo período de validade e acondicionado em fardo plástico, resistente que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem com capacidade de 30 Kg.

O produto, no ato de entrega no Órgão Provedor, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação, para cada lote entregue, emitido por classificador habilitado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Item 7

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
FEIJÃO COMUM, TIPO I, CORES	464553	Kg	78.298	7,78	609.158,44

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Boletim Técnico (BT30.404-21), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Feijão Comum, – Classificação do Produto <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

2. DIVERSOS

O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de no mínimo 10 (DEZ) meses.

Deverá o produto ser fornecido na embalagem primária saco de polietileno resistente com capacidade para 1 (um) quilograma, atóxico, com boa selagem e que confira proteção apropriada ao produto durante todo período de validade e acondicionado em fardo plástico, resistente que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem com capacidade de 30 Kg.

O produto, no ato de entrega no Órgão Provedor, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação, para cada lote entregue, emitido por classificador habilitado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Item 8

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
FEIJÃO COMUM, TIPO I, CORES	464553	Kg	11.282	7,78	79.993,96

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Boletim Técnico (BT30.404-21), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Feijão Comum, – Classificação do Produto <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

2. DIVERSOS

O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de no mínimo 10 (DEZ) meses.

Deverá o produto ser fornecido na embalagem primária saco de polietileno resistente com capacidade para 1 (um) quilograma, atóxico, com boa selagem e que confira proteção apropriada ao produto durante todo período de validade e acondicionado em fardo plástico, resistente que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem com capacidade de 30 Kg.

O produto, no ato de entrega no Órgão Provedor, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação, para cada lote entregue, emitido por classificador habilitado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Item 9

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
MACARRÃO COM OVOS, ESPAGUETE	458953	Pct 500 gramas	31.920	3,65	116.508,00

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Boletim Técnico (BT30.404-25), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Macarrão. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

2. DIVERSOS

Será aceito para o item somente macarrão no formato espaguete, cor homogênea, vedado recebimento de macarrão “colorido”.

O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses.

Item 10

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
MACARRÃO COM OVOS, ESPAGUETE	458953	Pct 500 gramas	10.640	3,65	38.836,00

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Boletim Técnico (BT30.404-25), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Macarrão. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

2. DIVERSOS

Será aceito para o item somente macarrão no formato espaguete, cor homogênea, vedado recebimento de macarrão “colorido”.

O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses.

Item 11

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO, INTEGRAL	446019	Kg	64.230	35,70	2.293.011,00

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Deverá conter em sua composição: Leite integral e lecitina de soja. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADO DE SOJA, CONTÉM LACTOSE, NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Boletim Técnico (BT30.404-18), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Leite em Pó Instantâneo. 2ª Edição 2021 <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

2. DIVERSOS. O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) meses.

Deverá o produto ser fornecido na embalagem primária de saco aluminizado resistente, atóxico e hermético com capacidade de 1 Kg (1 quilograma).

3. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

CLASSIFICAÇÃO	TEOR DE GORDURA	PADRÃO	
INTEGRAL	≥26%	DISPERSABILIDADE	UMECTABILIDADE
		≥85%	≤60s

4.DIVERSOS

O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) meses.

Deverá o produto ser fornecido na embalagem primária de saco aluminizado resistente, atóxico e hermético com capacidade de 1 Kg (1 quilograma). Vedada entrega embalagem diversas (conforme especificação do Boletim Técnico (BT30.404-18).

Item 12

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO, INTEGRAL	446019	Kg	2.240	35,70	79.968,00

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Deverá conter em sua composição: Leite integral e lecitina de soja. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADO DE SOJA, CONTÉM LACTOSE, NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Boletim Técnico (BT30.404-18), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Leite em Pó Instantâneo. 2ª Edição 2021 <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

2. DIVERSOS. O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) meses.

Deverá o produto ser fornecido na embalagem primária de saco aluminizado resistente, atóxico e hermético com capacidade de 1 Kg (1 quilograma).

3. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

CLASSIFICAÇÃO	TEOR DE GORDURA	PADRÃO	
INTEGRAL	≥26%	DISPERSABILIDADE	UMECTABILIDADE
		≥85%	≤60s

4.DIVERSOS

O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) meses.

Deverá o produto ser fornecido na embalagem primária de saco aluminizado resistente, atóxico e hermético com capacidade de 1 Kg (1 quilograma). Vedada entrega embalagem diversas (conforme especificação do Boletim Técnico (BT30.404-18).

Item 13

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
CAFÉ TORRADO E MOÍDO	606523	Pct 500 gramas	24.216	25,36	614.117,76

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Boletim Técnico (BT30.404-26), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Café Torrado e Moído.
<http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

2. DIVERSOS

O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses.

Deverá o produto ser fornecido na embalagem primária de saco a vácuo puro, atóxico, resistente ao impacto, com vedação forte e com alta barreira protetora a luz, umidade e oxigênio, com capacidade de 500 gramas.

Qualidade global: regular a excelente e nota de Qualidade Global igual ou maior 4,5 pontos.

Moagem média ou fina. Ponto de torra média ou clara. Espécie: 100% ou predominantemente arábica.

Recebimento condicionado à seguinte documentação no ato da entrega:	Documento de Classificação do Café, previsto na Portaria SDA /MAPA nº 570, de 9 de maio de 2022 (devendo constar, obrigatoriamente, o nome do classificador e o seu número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento);
	Laudo de Análises Complementares, previstas nos Anexos, I, II, III, IV e V da Portaria SDA/MAPA nº 570, de 9 de maio de 2022 (devendo constar, obrigatoriamente, o nome do classificador e o seu número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), especialmente somatório de matérias estranhas e impurezas, fragmentos de insetos e elementos estranhos.

Item 14

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
CAFÉ TORRADO E MOÍDO	606523	Pct 500 gramas	3.154	25,36	79.993,20

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Boletim Técnico (BT30.404-26), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Café Torrado e Moído.
<http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

2. DIVERSOS

O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses.

Deverá o produto ser fornecido na embalagem primária de saco a vácuo puro, atóxico, resistente ao impacto, com vedação forte e com alta barreira protetora a luz, umidade e oxigênio, com capacidade de 500 gramas.

Qualidade global: regular a excelente e nota de Qualidade Global igual ou maior 4,5 pontos.

Moagem média ou fina. Ponto de torra média ou clara. Espécie: 100% ou predominantemente arábica.

Recebimento condicionado à seguinte documentação no ato da entrega:	Documento de Classificação do Café, previsto na Portaria SDA/MAPA nº 570, de 9 de maio de 2022 (devendo constar, obrigatoriamente, o nome do classificador e o seu número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento);
	Laudo de Análises Complementares, previstas nos Anexos, I, II, III, IV e V da Portaria SDA/MAPA nº 570, de 9 de maio de 2022 (devendo constar, obrigatoriamente, o nome do classificador e o seu número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), especialmente somatório de matérias estranhas e impurezas, fragmentos de insetos e elementos estranhos.

Item 15

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
MARGARINA	463699	Kg	22.336	14,00	312.704,00

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes e derivados, com sal e outros ingredientes, destinados à alimentação humana; produzido, embalado, transportado e conservado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Temperatura ambiente ou sob refrigeração conforme rotulagem (igual ou inferior a 10°C).
Condições de recusa imediata	Teor de lipídio informado na rotulagem inferior ao padrão estabelecido; Quebra da emulsão do produto ou temperatura superior ao constante na rotulagem.
Transporte	Veículo adequado para o transporte de alimentos.

3. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-34 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Margarina. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

3.1. Características Organolépticas

Aspecto	— firme, homogênea, uniforme.
Cor	— amarela ou branco amarelada, homogênea normal.
Odor e Sabor	— característicos. Livre de notas oxidadas, desagradáveis ao paladar

3.2. Critério Macroscópico

Ausência de qualquer matéria estranha ao produto.

3.3. Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Lipídios Totais (%)	≥70 %	Mínimo

3.4. Critério Microbiológico

MICRO-ORGANISMO	n	VMP	RESULTADO EXIGIDO
Salmonella sp/25 g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável,
Enterobacteriaceae/g	5	10	Satisfatório com qualidade aceitável
Bolores e leveduras/g	5	5 x 10 ²	Satisfatório com qualidade aceitável

n = nº de unidades amostrais; VMP = valor máximo permitido

4. EMBALAGEM

a. O produto deverá ser embalado em balde plástico 3 Kg ou 15 Kg hermeticamente fechado, resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

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

c. Identificação da origem;

d. Denominação de venda e a marca;

e. Lista de ingredientes;

- f. Identificação do lote;
- g. peso líquido;
- h. data de validade;
- i. informação nutricional;
- j. Condições de conservação;
- k. Teor de lipídios.

5. OBSERVAÇÕES

- a. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de SETE meses.

6. LEGISLAÇÃO

- a. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
- b. RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
- c. Port. INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;
- d. RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;
- e. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
- f. RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;
- g. RDC ANVISA nº 123, 13 de maio de 2004;
- h. RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;
- i. Port. INMETRO nº 153, de 19 de maio de 2008;
- j. RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;
- k. IN MAPA nº 66, de 10 de dezembro de 2019;
- l. RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
- m. IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;
- n. IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;
- o. RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020.

Item 16

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
MARGARINA	463699	Kg	5.714	14,00	79.996,00

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes e derivados, com sal e outros ingredientes, destinados à alimentação humana; produzido, embalado, transportado e conservado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Temperatura ambiente ou sob refrigeração conforme rotulagem (igual ou inferior a 10°C).
Condições de recusa imediata	Teor de lipídio informado na rotulagem inferior ao padrão estabelecido; Quebra da emulsão do produto ou temperatura superior ao constante na rotulagem.
Transporte	Veículo adequado para o transporte de alimentos.

3. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-34 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Margarina. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qc>

3.1. Características Organolépticas

Aspecto	— firme, homogênea, uniforme.
Cor	— amarela ou branco amarelada, homogênea normal.
Odor e Sabor	— característicos. Livre de notas oxidadas, desagradáveis ao paladar

3.2. Critério Macroscópico

Ausência de qualquer matéria estranha ao produto.

3.3. Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Lipídios Totais (%)	≥70 %	Mínimo

3.4. Critério Microbiológico

MICROORGANISMO	n	VMP	RESULTADO EXIGIDO
Salmonella sp/25 g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável,
Enterobacteriaceae/g	5	10	Satisfatório com qualidade aceitável
Bolores e leveduras/g	5	5 x 10 ²	Satisfatório com qualidade aceitável

n = nº de unidades amostrais; VMP = valor máximo permitido

4. EMBALAGEM

a. O produto deverá ser embalado em balde plástico 3 Kg ou 15 Kg hermeticamente fechado, resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

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

c. Identificação da origem;

d. Denominação de venda e a marca;

e. Lista de ingredientes;

f. Identificação do lote;

g. peso líquido;

h. data de validade;

i. informação nutricional;

j. Condições de conservação;

k. Teor de lipídios.

5. OBSERVAÇÕES

a. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de SETE meses.

6. LEGISLAÇÃO

a. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;

b. RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;

c. Port. INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;

d. RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;

e. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;

f. RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;

g. RDC ANVISA nº 123, 13 de maio de 2004;

h. RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;

i. Port. INMETRO nº 153, de 19 de maio de 2008;

j. RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;

k. IN MAPA nº 66, de 10 de dezembro de 2019;

l. RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;

m. IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;

n. IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;

o. RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020.

Item 17

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
ÓLEO DE SOJA, REFINADO, TIPO I	463692	Garrafa 900ml	40.092	7,00	280.644,00

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Boletim Técnico (BT30.404-33), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Óleo de Soja Refinado. .
<http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gs>

2. DIVERSOS

O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) meses.

Deverá o produto ser fornecido garrafa tipo PET de 0,9 litro, de material atóxico que impossibilite alterações nas características organolépticas e composição física e química do produto, com abertura na parte superior a prova de violação.

Item 18

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
ÓLEO DE SOJA, REFINADO, TIPO I	463692	Garrafa 900ml	11.428	7,00	79.996,00

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Boletim Técnico (BT30.404-33), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Óleo de Soja Refinado. .
<http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gs>

2. DIVERSOS

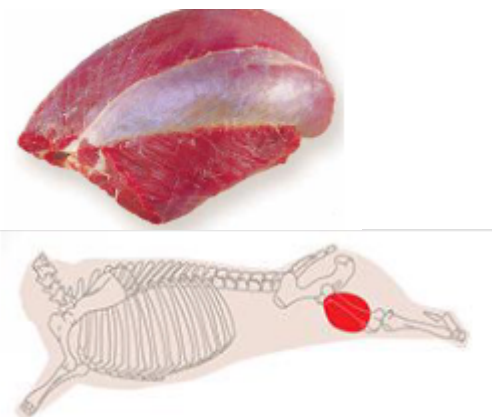
O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) meses.

Deverá o produto ser fornecido garrafa tipo PET de 0,9 litro, de material atóxico que impossibilite alterações nas características organolépticas e composição física e química do produto, com abertura na parte superior a prova de violação.

Item 19

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
CARNE BOVINA desossada, congelada, corte traseiro – PATINHO	447448	Kg	197.965	39,30	7.780.024,50

PADRONIZAÇÃO DO CORTES DE BOVINOS

Nomenclatura	Padronização	Observações
PATINHO		Corte: Constituído das massas musculares da face anterior do coxão separado do coxão-mole, do coxão-duro e da maminha-da-alcatra Base óssea: Fêmur e patela Componentes musculares: músculo reto femoral, vasto lateral, vasto medial e vasto intermediário Gordura de Cobertura: Isento de Gordura

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.

Deverá estar obrigatoriamente com a "toilet" perfeita (refile), sem aparas, aponeuroses, e deve estar isento de gordura.

2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a -12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

3. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Carne Bovina desossada congelada. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

3.1 Critério Organoléptico

Aspecto	Uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pelos e couro, sem manchas, ausência de limo na superfície; aparência marmórea e brilhante; a gordura não deve apresentar pontos hemorrágicos. O produto deve ser livre de aponeuroses, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. A peça embalada não deve apresentar acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente. Não apresentar sinais de queimadura pelo frio, de rachadura na superfície, nem tampouco perfurações.

Cor	Variando do vermelho rosado ao vermelho pardo, uniforme.
Consistência	Carne firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida, isenta de acúmulo anormal de líquido, gelatinoso e sanguinolento, entre as fibras musculares.
Odor e sabor	Suave, agradável, característico e próprio.

3.2 Critério Macroscópico

Ausência de qualquer corpo estranho.

3.3 Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÕES
Limite de temperatura de recebimento	≤ -12°C (com tolerância de + 2°C)
Teste de cocção	Ausência de odor de ranço, amoniacal e metálico.
pH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativo
Reação de Éber para amônia	Negativo
Reação de Kreis*	Negativo
Pesquisa de formaldeído	Negativo
Prova para sulfitos (qualitativa)	Negativo
Presença de nitritos (qualitativa)	Negativo
Gordura de cobertura	Isento

* exceto para os cortes que não apresentam gordura de cobertura.

3.4 Critério Microbiológico

MICRO-ORGANISMO	Nº de amostras	c	m	M	C = nº de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária
Salmonella/25 g	5	0	Aus	-	m = limite microbiológico, que um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária"

					e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";
<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²	M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável".

4. EMBALAGEM

a) Primária: Plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001.

b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10kg a 30kg.

c) Rotulagem:

Na embalagem primária: etiqueta de poliestireno para contato direto com o alimento com as seguintes informações obrigatórias:

- denominação (nome) de venda;
- lista de ingredientes;
- identificação da origem;
- denominação do corte;
- nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento;
- carimbo oficial de inspeção;
- instruções sobre a conservação do produto;
- identificação do lote;
- prazo de validade;
- indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"; (1) e
- instruções sobre o preparo e uso do produto.

Na embalagem secundária: etiqueta adesiva ou impressão na embalagem, com as seguintes informações obrigatórias:

- identificação da origem;
- denominação de venda;
- denominação do corte;
- identificação do lote;
- conteúdo líquido;
- prazo de validade;
- instruções sobre a conservação do produto;

- indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"(1)

(1) Nos casos de equivalência do serviço de inspeção integrante do SISBI-Poa com o SIF, considerar os modelos de selo SISBI, conforme a Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024.

5. OBSERVAÇÕES

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

6. LEGISLAÇÃO

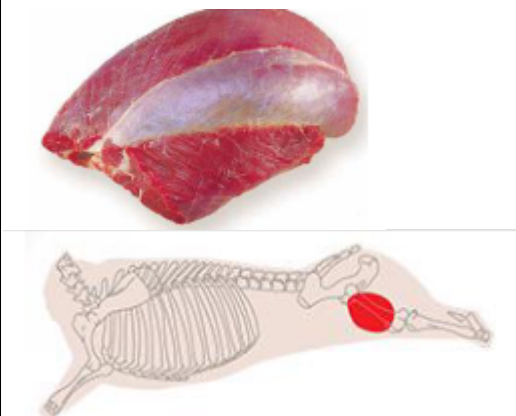
- Portaria MAA, nº 05, de 8 de novembro de 1988;
- Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
- Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;
- RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
- Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
- N MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
- Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
- IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
- Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
- RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.
- Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
- RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;
- IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;
- RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;
- RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;
- Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023;
- RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023;
- Portaria SDA/MAPA nº 1.021, de 22 de fevereiro de 2024;
- Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;
- Portaria INMETRO nº 262, de 9 de julho de 2024;
- IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024.

Item 20

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
CARNE BOVINA desossada, congelada,					

corte traseiro – PATINHO	447448	Kg	2.035	39,30	79.975,50
--------------------------	--------	----	-------	-------	-----------

PADRONIZAÇÃO DO CORTES DE BOVINOS

Nomenclatura	Padronização	Observações
PATINHO		Corte: Constituído das massas musculares da face anterior do coxão separado do coxão-mole, do coxão-duro e da maminha-da-alcatra Base óssea: Fêmur e patela Componentes musculares: músculo reto femoral, vasto lateral, vasto medial e vasto intermediário Gordura de Cobertura: Isento de Gordura

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.

Deverá estar obrigatoriamente com a “toilet” perfeita (refile), sem aparas, aponeuroses, e deve estar isento de gordura.

2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a -12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

3. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Carne Bovina desossada congelada. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

3.1 Critério Organoléptico

Aspecto	Uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pelos e couro, sem manchas, ausência de limo na superfície; aparência marmórea e brilhante; a gordura não deve apresentar pontos hemorrágicos. O produto deve ser livre de aponeuroses, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. A peça embalada não deve apresentar acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento,
---------	--

	respectivamente. Não apresentar sinais de queimadura pelo frio, de rachadura na superfície, nem tampouco perfurações.
Cor	Variando do vermelho rosado ao vermelho pardo, uniforme.
Consistência	Carne firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida, isenta de acúmulo anormal de líquido, gelatinoso e sanguinolento, entre as fibras musculares.
Odor e sabor	Suave, agradável, característico e próprio.

3.2 Critério Macroscópico

Ausência de qualquer corpo estranho.

3.3 Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÕES
Limite de temperatura de recebimento	≤ -12°C (com tolerância de + 2°C)
Teste de cocção	Ausência de odor de ranço, amoniacal e metálico.
pH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativo
Reação de Éber para amônia	Negativo
Reação de Kreis*	Negativo
Pesquisa de formaldeído	Negativo
Prova para sulfitos (qualitativa)	Negativo
Presença de nitritos (qualitativa)	Negativo
Gordura de cobertura	Isento

* exceto para os cortes que não apresentam gordura de cobertura.

3.4 Critério Microbiológico

MICRO-ORGANISMO	Nº de amostras	c	m	M	C = nº de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária

Salmonella/25 g	5	0	Aus	-	m = limite microbiológico, que um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";
<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²	M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável".

4. EMBALAGEM

a) Primária: Plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001.

b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10kg a 30kg.

c) Rotulagem:

Na embalagem primária: etiqueta de poliestireno para contato direto com o alimento com as seguintes informações obrigatórias:

- denominação (nome) de venda;
- lista de ingredientes;
- identificação da origem;
- denominação do corte;
- nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento;
- carimbo oficial de inspeção;
- instruções sobre a conservação do produto;
- identificação do lote;
- prazo de validade;
- indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"; (1) e
- instruções sobre o preparo e uso do produto.

Na embalagem secundária: etiqueta adesiva ou impressão na embalagem, com as seguintes informações obrigatórias:

- identificação da origem;
- denominação de venda;
- denominação do corte;
- identificação do lote;
- conteúdo líquido;

- prazo de validade;
- instruções sobre a conservação do produto;
- indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"(1)

(1) Nos casos de equivalência do serviço de inspeção integrante do SISBI-Poa com o SIF, considerar os modelos de selo SISBI, conforme a Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024.

5. OBSERVAÇÕES

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

6. LEGISLAÇÃO

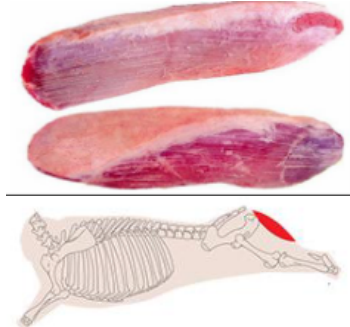
- Portaria MAA, nº 05, de 8 de novembro de 1988;
- Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
- Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;
- RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
- Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
- N MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
- Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
- IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
- Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
- RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.
- Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
- RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;
- IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;
- RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;
- RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;
- Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023;
- RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023;
- Portaria SDA/MAPA nº 1.021, de 22 de fevereiro de 2024;
- Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;
- Portaria INMETRO nº 262, de 9 de julho de 2024;
- IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024.

Item 21

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
--------	-------------------------	------------------	-----	---------------------------------	-------------

CARNE BOVINA desossada, congelada, corte traseiro – LAGARTO.	447441	Kg	197.809	36,50	7.220.028,50
--	--------	----	---------	-------	--------------

PADRONIZAÇÃO DO CORTES DE BOVINOS

LAGARTO		Corte: Constituído da massa muscular localizada entre o coxão duro e o coxão mole. Base óssea: Ilíaco (tuberosidade isquiática) e tarso (tuberosidade calcânea). Componente muscular: semi-tendinoso. Gordura de cobertura: $\leq 5\%$ do peso da peça.
---------	---	--

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 Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos"; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal.

Deverá estar obrigatoriamente com a "toilet" perfeita (refile), sem aparas, aponeuroses, e deve estar isento de gordura.

2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a -12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

3. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Carne Bovina desossada congelada. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

3.1 Critério Organoléptico

Aspecto	Uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pelos e couro, sem manchas, 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 ser livre de aponeuroses, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. A peça embalada não deve apresentar acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente. Não apresentar sinais de queimadura pelo frio, de rachadura na superfície, nem tampouco perfurações.
---------	---

Cor	Variando do vermelho rosado ao vermelho pardo, uniforme.
Consistência	Carne firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida, isenta de acúmulo anormal de líquido, gelatinoso e sanguinolento, entre as fibras musculares.
Odor e sabor	Suave, agradável, característico e próprio.

3.2 Critério Macroscópico

Ausência de qualquer corpo estranho.

3.3 Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÕES
Limite de temperatura de recebimento	$\leq -12^{\circ}\text{C}$ (com tolerância de $+ 2^{\circ}\text{C}$)
Teste de cocção	Ausência de odor de ranço, amoniacal e metálico.
pH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativo
Reação de Éber para amônia	Negativo
Reação de Kreis*	Negativo
Pesquisa de formaldeído	Negativo
Prova para sulfitos (qualitativa)	Negativo
Presença de nitritos (qualitativa)	Negativo
Gordura de cobertura	Isento

* exceto para os cortes que não apresentam gordura de cobertura.

3.4 Critério Microbiológico

MICRO-ORGANISMO	Nº de amostras	c	m	M	C = nº de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária
Salmonella /25 g	5	0	Aus	-	m = limite microbiológico, que um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de

					"Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";
<i>Escherichia coli/g</i>	5	2	10	10 ²	M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável".

4. EMBALAGEM

a) Primária: Plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001.

b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10kg a 30kg.

c) Rotulagem:

Na embalagem primária: etiqueta de poliestireno para contato direto com o alimento com as seguintes informações obrigatórias:

- denominação (nome) de venda;
- lista de ingredientes;
- identificação da origem;
- denominação do corte;
- nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento;
- carimbo oficial de inspeção;
- instruções sobre a conservação do produto;
- identificação do lote;
- prazo de validade;
- indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura

SIF/DIPOA sob nº-----/-----"; (1) e

- instruções sobre o preparo e uso do produto.

Na embalagem secundária: etiqueta adesiva ou impressão na embalagem, com as seguintes informações obrigatórias:

- identificação da origem;
- denominação de venda;
- denominação do corte;
- identificação do lote;
- conteúdo líquido;
- prazo de validade;
- instruções sobre a conservação do produto;
- indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"(1)

(1) Nos casos de equivalência do serviço de inspeção integrante do SISBI-Poa com o SIF, considerar os modelos de selo SISBI, conforme a Portaria MAPA nº672, de 8 de abril de 2024.

5. OBSERVAÇÕES

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

6. LEGISLAÇÃO

- Portaria MAA, nº 05, de 8 de novembro de 1988;
- Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
- Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;
- RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
- Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
- N MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
- Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
- IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
- Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
- RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.
- Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
- RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;
- IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;
- RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;
- RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;
- Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023;
- RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023;
- Portaria SDA/MAPA nº 1.021, de 22 de fevereiro de 2024;
- Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;
- Portaria INMETRO nº 262, de 9 de julho de 2024;
- IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024.

Item 22

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
CARNE BOVINA desossada, congelada, corte traseiro – LAGARTO.	447441	Kg	2.191	36,50	79.971,50

PADRONIZAÇÃO DO CORTES DE BOVINOS

LAGARTO		Corte: Constituído da massa muscular localizada entre o coxão duro e o coxão mole. Base óssea: Ilíaco (tuberosidade isquiática) e tarso (tuberosidade calcânea). Componente muscular: semi-tendinoso. Gordura de cobertura: ≤ 5% do peso da peça.
---------	---	---

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.

Deverá estar obrigatoriamente com a "toilet" perfeita (refile), sem aparas, aponeuroses, e deve estar isento de gordura.

2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a -12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

3. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Carne Bovina desossada congelada. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qc>

3.1 Critério Organoléptico

Aspecto	Uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pelos e couro, sem manchas, 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 ser livre de aponeuroses, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. A peça embalada não deve apresentar acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente. Não apresentar sinais de queimadura pelo frio, de rachadura na superfície, nem tampouco perfurações.
Cor	Variando do vermelho rosado ao vermelho pardo, uniforme.
Consistência	Carne firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida, isenta de acúmulo anormal de líquido, gelatinoso e sanguinolento, entre as fibras musculares.

Odor e sabor	Suave, agradável, característico e próprio.
--------------	---

3.2 Critério Macroscópico

Ausência de qualquer corpo estranho.

3.3 Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÕES
Limite de temperatura de recebimento	≤ -12°C (com tolerância de + 2°C)
Teste de cocção	Ausência de odor de ranço, amoniacal e metálico.
pH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativo
Reação de Éber para amônia	Negativo
Reação de Kreis*	Negativo
Pesquisa de formaldeído	Negativo
Prova para sulfitos (qualitativa)	Negativo
Presença de nitritos (qualitativa)	Negativo
Gordura de cobertura	Isento

* exceto para os cortes que não apresentam gordura de cobertura.

3.4 Critério Microbiológico

MICRO-ORGANISMO	Nº de amostras	c	m	M	C = nº de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária
Salmonella /25 g	5	0	Aus	-	m = limite microbiológico, que um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";

<i>Escherichia coli/g</i>	5	2	10	10 ²	M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável".
---------------------------	---	---	----	-----------------	---

4. EMBALAGEM

a) Primária: Plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001.

b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10kg a 30kg.

c) Rotulagem:

Na embalagem primária: etiqueta de poliestireno para contato direto com o alimento com as seguintes informações obrigatórias:

- denominação (nome) de venda;
- lista de ingredientes;
- identificação da origem;
- denominação do corte;
- nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento;
- carimbo oficial de inspeção;
- instruções sobre a conservação do produto;
- identificação do lote;
- prazo de validade;
- indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"; (1) e
- instruções sobre o preparo e uso do produto.

Na embalagem secundária: etiqueta adesiva ou impressão na embalagem, com as seguintes informações obrigatórias:

- identificação da origem;
- denominação de venda;
- denominação do corte;
- identificação do lote;
- conteúdo líquido;
- prazo de validade;
- instruções sobre a conservação do produto;
- indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"(1)

(1) Nos casos de equivalência do serviço de inspeção integrante do SISBI-Poa com o SIF, considerar os modelos de selo SISBI, conforme a Portaria MAPA nº672, de 8 de abril de 2024.

5. OBSERVAÇÕES

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

6. LEGISLAÇÃO

Portaria MAA, nº 05, de 8 de novembro de 1988;

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;

Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;

RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;

Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;

N MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;

IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;

Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;

RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.

Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;

RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;

IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;

RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;

RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;

Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023;

RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023;

Portaria SDA/MAPA nº 1.021, de 22 de fevereiro de 2024;

Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;

Portaria INMETRO nº 262, de 9 de julho de 2024;

IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024.

Item 23

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
CARNE BOVINA - COXÃO MOLE	447431	Kg	197.982	39,63	7.846.026,66

PADRONIZAÇÃO DO CORTES DE BOVINOS

		Corte: Constituído das massas musculares da face interna do coxão, separado do patinho, do lagarto e do coxão duro.
--	---	---

COXÃO MOLE			BASE ÓSSEA: Ísquio, púbis, fêmur e tibia (extremidade proximal). COMPONENTES MUSCULARES: Sartório, reto interno (grácil), pectíneo, adutor, semimembranoso, gêmeos, obturador externo, obturador interno e quadrado femoral. Gordura de cobertura: Isento de gordura.
------------	---	---	--

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.

Deverá estar obrigatoriamente com a "toilet" perfeita (refile), sem aparas, aponeuroses, e deve estar isento de gordura.

2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a -12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

3. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Carne Bovina desossada congelada. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

3.1 Critério Organoléptico

Aspecto	Uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pelos e couro, sem manchas, 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 ser livre de aponeuroses, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. A peça embalada não deve apresentar acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente. Não apresentar sinais de queimadura pelo frio, de rachadura na superfície, nem tampouco perfurações.
Cor	Variando do vermelho rosado ao vermelho pardo, uniforme.
Consistência	Carne firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida, isenta de acúmulo anormal de líquido, gelatinoso e sanguinolento, entre as fibras musculares.
Odor e sabor	Suave, agradável, característico e próprio.

3.2 Critério Macroscópico

Ausência de qualquer corpo estranho.

3.3 Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÕES
Limite de temperatura de recebimento	$\leq -12^{\circ}\text{C}$ (com tolerância de $+ 2^{\circ}\text{C}$)
Teste de cocção	Ausência de odor de ranço, amoniacal e metálico.
pH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativo
Reação de Éber para amônia	Negativo
Reação de Kreis*	Negativo
Pesquisa de formaldeído	Negativo
Prova para sulfitos (qualitativa)	Negativo
Presença de nitritos (qualitativa)	Negativo
Gordura de cobertura	Isento

* exceto para os cortes que não apresentam gordura de cobertura.

3.4 Critério Microbiológico

MICRO-ORGANISMO	Nº de amostras	c	m	M	C = nº de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária
Salmonella /25 g	5	0	Aus	-	m = limite microbiológico, que um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";
Escherichia coli/g	5	2	10	10^2	M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável".

4. EMBALAGEM

a) Primária: Plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001.

b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10kg a 30kg.

c) Rotulagem:

Na embalagem primária: etiqueta de poliestireno para contato direto com o alimento com as seguintes informações obrigatórias:

- denominação (nome) de venda;
- lista de ingredientes;
- identificação da origem;
- denominação do corte;
- nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento;
- carimbo oficial de inspeção;
- instruções sobre a conservação do produto;
- identificação do lote;
- prazo de validade;
- indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"; (1) e
- instruções sobre o preparo e uso do produto.

Na embalagem secundária: etiqueta adesiva ou impressão na embalagem, com as seguintes informações obrigatórias:

- identificação da origem;
- denominação de venda;
- denominação do corte;
- identificação do lote;
- conteúdo líquido;
- prazo de validade;
- instruções sobre a conservação do produto;
- indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"(1)

(1) Nos casos de equivalência do serviço de inspeção integrante do SISBI-Poa com o SIF, considerar os modelos de selo SISBI, conforme a Portaria MAPA nº672, de 8 de abril de 2024.

5. OBSERVAÇÕES

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

6. LEGISLAÇÃO

Portaria MAA, nº 05, de 8 de novembro de 1988;

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;

Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;

RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;

Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;

N MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;

IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;

Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;

RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.

Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;

RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;

IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;

RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;

RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;

Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023;

RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023;

Portaria SDA/MAPA nº 1.021, de 22 de fevereiro de 2024;

Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;

Portaria INMETRO nº 262, de 9 de julho de 2024;

IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024.

Item 24

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
CARNE BOVINA - COXÃO MOLE	447431	Kg	2.018	39,63	79.973,34

PADRONIZAÇÃO DO CORTES DE BOVINOS

COXÃO MOLE		Corte: Constituído das massas musculares da face interna do coxão, separado do patinho, do lagarto e do coxão duro. BASE ÓSSEA: Ísquio, púbis, fêmur e tibia (extremidade proximal). COMPONENTES MUSCULARES: Sartório, reto interno (grácil), pectíneo, adutor, semimembranoso, gêmeos, obturador externo, obturador interno e quadrado femoral. Gordura de cobertura: Isento de gordura.
------------	---	---

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.

Deverá estar obrigatoriamente com a "toilet" perfeita (refile), sem aparas, aponeuroses, e deve estar isento de gordura.

2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a -12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

3. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Carne Bovina desossada congelada. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

3.1 Critério Organoléptico

Aspecto	Uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pelos e couro, sem manchas, 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 ser livre de aponeuroses, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. A peça embalada não deve apresentar acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente. Não apresentar sinais de queimadura pelo frio, de rachadura na superfície, nem tampouco perfurações.
Cor	Variando do vermelho rosado ao vermelho pardo, uniforme.
Consistência	Carne firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida, isenta de acúmulo anormal de líquido, gelatinoso e sanguinolento, entre as fibras musculares.
Odor e sabor	Suave, agradável, característico e próprio.

3.2 Critério Macroscópico

Ausência de qualquer corpo estranho.

3.3 Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÕES

Limite de temperatura de recebimento	$\leq -12^{\circ}\text{C}$ (com tolerância de $+ 2^{\circ}\text{C}$)
Teste de cocção	Ausência de odor de ranço, amoniacal e metálico.
pH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativo
Reação de Éber para amônia	Negativo
Reação de Kreis*	Negativo
Pesquisa de formaldeído	Negativo
Prova para sulfitos (qualitativa)	Negativo
Presença de nitritos (qualitativa)	Negativo
Gordura de cobertura	Isento

* exceto para os cortes que não apresentam gordura de cobertura.

3.4 Critério Microbiológico

MICRO-ORGANISMO	Nº de amostras	c	m	M	C = nº de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária
Salmonella /25 g	5	0	Aus	-	m = limite microbiológico, que um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";
Escherichia coli/g	5	2	10	10^2	M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável".

4. EMBALAGEM

a) Primária: Plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001.

b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10kg a 30kg.

c) Rotulagem:

Na embalagem primária: etiqueta de poliestireno para contato direto com o alimento com as seguintes informações obrigatórias:

- denominação (nome) de venda;
- lista de ingredientes;
- identificação da origem;
- denominação do corte;
- nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento;
- carimbo oficial de inspeção;
- instruções sobre a conservação do produto;
- identificação do lote;
- prazo de validade;
- indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"; (1) e
- instruções sobre o preparo e uso do produto.

Na embalagem secundária: etiqueta adesiva ou impressão na embalagem, com as seguintes informações obrigatórias:

- identificação da origem;
- denominação de venda;
- denominação do corte;
- identificação do lote;
- conteúdo líquido;
- prazo de validade;
- instruções sobre a conservação do produto;
- indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"(1)

(1) Nos casos de equivalência do serviço de inspeção integrante do SISBI-Poa com o SIF, considerar os modelos de selo SISBI, conforme a Portaria MAPA nº672, de 8 de abril de 2024.

5. OBSERVAÇÕES

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

6. LEGISLAÇÃO

Portaria MAA, nº 05, de 8 de novembro de 1988;

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;

Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;

RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;

Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;

N MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;

IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;

Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;

RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.

Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;

RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;

IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;

RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;

RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;

Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023;

RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023;

Portaria SDA/MAPA nº 1.021, de 22 de fevereiro de 2024;

Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;

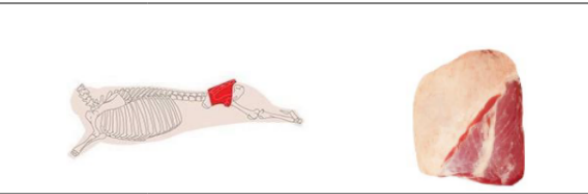
Portaria INMETRO nº 262, de 9 de julho de 2024;

IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024.

Item 25

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
CARNE BOVINA desossada, congelada, corte MIOLO DA ALCATRA.	447479	Kg	98.100	36,93	3.622.833,00

PADRONIZAÇÃO DO CORTES DE BOVINOS

MIOLO DA ALCATRA		Corte: Constituído das massas musculares compreendidas entre o lombo e o coxão. 1. Na extremidade posterior, faz-se um corte, à altura da articulação sacrococcígea, em direção ao trocanter maior. Liberam-se as massas musculares aderidas aos ossos sacro e ilíaco, a partir do trocanter maior. Retira-se a picanha e a maminha. Base óssea: sacro, já seccionado longitudinalmente, e ilíaco (coxal). Componentes musculares: Glúteo médio, glúteo acessório e glúteo profundo. Gordura de cobertura: ≤ 5% do peso da peça.
---------------------	---	--

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.

Deverá estar obrigatoriamente com a "toilet" perfeita (refile), sem aparas, aponeuroses, e deve estar isento de gordura.

2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a -12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

3. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Carne Bovina desossada congelada. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-q5>

3.1 Critério Organoléptico

Aspecto	Uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pelos e couro, sem manchas, 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 ser livre de aponeuroses, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. A peça embalada não deve apresentar acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente. Não apresentar sinais de queimadura pelo frio, de rachadura na superfície, nem tampouco perfurações.
Cor	Variando do vermelho rosado ao vermelho pardo, uniforme.
Consistência	Carne firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida, isenta de acúmulo anormal de líquido, gelatinoso e sanguinolento, entre as fibras musculares.
Odor e sabor	Suave, agradável, característico e próprio.

3.2 Critério Macroscópico

Ausência de qualquer corpo estranho.

3.3 Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÕES
Limite de temperatura de recebimento	≤ -12°C (com tolerância de + 2°C)
Teste de cocção	Ausência de odor de ranço, amoniacal e metálico.

pH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativo
Reação de Éber para amônia	Negativo
Reação de Kreis*	Negativo
Pesquisa de formaldeído	Negativo
Prova para sulfitos (qualitativa)	Negativo
Presença de nitritos (qualitativa)	Negativo
Gordura de cobertura	Isento

* exceto para os cortes que não apresentam gordura de cobertura.

3.4 Critério Microbiológico

MICRO-ORGANISMO	Nº de amostras	c	m	M	C = nº de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária
Salmonella /25 g	5	0	Aus	-	m = limite microbiológico, que um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";
Escherichia coli/g	5	2	10	10 ²	M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável".

4. EMBALAGEM

- a) Primária: Plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001.
- b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10kg a 30kg.
- c) Rotulagem:

Na embalagem primária: etiqueta de poliestireno para contato direto com o alimento com as seguintes informações obrigatórias:

- denominação (nome) de venda;
- lista de ingredientes;
- identificação da origem;
- denominação do corte;
- nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento;
- carimbo oficial de inspeção;
- instruções sobre a conservação do produto;
- identificação do lote;
- prazo de validade;
- indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"; (1) e
- instruções sobre o preparo e uso do produto.

Na embalagem secundária: etiqueta adesiva ou impressão na embalagem, com as seguintes informações obrigatórias:

- identificação da origem;
- denominação de venda;
- denominação do corte;
- identificação do lote;
- conteúdo líquido;
- prazo de validade;
- instruções sobre a conservação do produto;
- indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"(1)

(1) Nos casos de equivalência do serviço de inspeção integrante do SISBI-Poa com o SIF, considerar os modelos de selo SISBI, conforme a Portaria MAPA nº672, de 8 de abril de 2024.

5. OBSERVAÇÕES

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

6. LEGISLAÇÃO

Portaria MAA, nº 05, de 8 de novembro de 1988;

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;

Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;

RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;

Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;

N MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;

IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;

Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;

RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.

Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;

RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;

IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;

RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;

RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;

Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023;

RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023;

Portaria SDA/MAPA nº 1.021, de 22 de fevereiro de 2024;

Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;

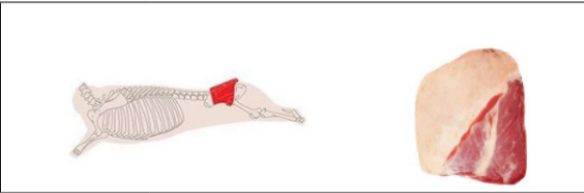
Portaria INMETRO nº 262, de 9 de julho de 2024;

IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024

Item 26

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
CARNE BOVINA desossada, congelada, corte MIOLO DA ALCATRA.	447479	Kg	1.900	36,93	70.167,00

PADRONIZAÇÃO DO CORTES DE BOVINOS

MIOLO DA ALCATRA		Corte: Constituído das massas musculares compreendidas entre o lombo e o coxão. 1. Na extremidade posterior, faz-se um corte, à altura da articulação sacrococcígea, em direção ao trocanter maior. Liberam-se as massas musculares aderidas aos ossos sacro e ilíaco, a partir do trocanter maior. Retira-se a picanha e a maminha. Base óssea: sacro, já seccionado longitudinalmente, e ilíaco (coxal). Componentes musculares: Glúteo médio, glúteo acessório e glúteo profundo. Gordura de cobertura: ≤ 5% do peso da peça.
------------------	---	--

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 Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal.

Deverá estar obrigatoriamente com a “toilet” perfeita (refile), sem aparas, aponeuroses, e deve estar isento de gordura.

2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a -12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

3. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Carne Bovina desossada congelada. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

3.1 Critério Organoléptico

Aspecto	Uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pelos e couro, sem manchas, 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 ser livre de aponeuroses, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. A peça embalada não deve apresentar acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente. Não apresentar sinais de queimadura pelo frio, de rachadura na superfície, nem tampouco perfurações.
Cor	Variando do vermelho rosado ao vermelho pardo, uniforme.
Consistência	Carne firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida, isenta de acúmulo anormal de líquido, gelatinoso e sanguinolento, entre as fibras musculares.
Odor e sabor	Suave, agradável, característico e próprio.

3.2 Critério Macroscópico

Ausência de qualquer corpo estranho.

3.3 Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÕES
Limite de temperatura de recebimento	≤ -12°C (com tolerância de + 2°C)
Teste de cocção	Ausência de odor de ranço, amoniacal e metálico.
pH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)

Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativo
Reação de Éber para amônia	Negativo
Reação de Kreis*	Negativo
Pesquisa de formaldeído	Negativo
Prova para sulfitos (qualitativa)	Negativo
Presença de nitritos (qualitativa)	Negativo
Gordura de cobertura	Isento

* exceto para os cortes que não apresentam gordura de cobertura.

3.4 Critério Microbiológico

MICRO-ORGANISMO	Nº de amostras	c	m	M	C = nº de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária
Salmonella /25 g	5	0	Aus	-	m = limite microbiológico, que um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";
Escherichia coli/g	5	2	10	10 ²	M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável".

4. EMBALAGEM

a) Primária: Plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001.

b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10kg a 30kg.

c) Rotulagem:

Na embalagem primária: etiqueta de poliestireno para contato direto com o alimento com as seguintes informações obrigatórias:

- denominação (nome) de venda;
- lista de ingredientes;

- identificação da origem;
- denominação do corte;
- nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento;
- carimbo oficial de inspeção;
- instruções sobre a conservação do produto;
- identificação do lote;
- prazo de validade;
- indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"; (1) e
- instruções sobre o preparo e uso do produto.

Na embalagem secundária: etiqueta adesiva ou impressão na embalagem, com as seguintes informações obrigatórias:

- identificação da origem;
- denominação de venda;
- denominação do corte;
- identificação do lote;
- conteúdo líquido;
- prazo de validade;
- instruções sobre a conservação do produto;
- indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"(1)

(1) Nos casos de equivalência do serviço de inspeção integrante do SISBI-Poa com o SIF, considerar os modelos de selo SISBI, conforme a Portaria MAPA nº672, de 8 de abril de 2024.

5. OBSERVAÇÕES

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

6. LEGISLAÇÃO

Portaria MAA, nº 05, de 8 de novembro de 1988;

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;

Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;

RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;

Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;

N MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;

IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;

Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;

RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.

Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;

RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;

IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;

RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;

RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;

Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023;

RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023;

Portaria SDA/MAPA nº 1.021, de 22 de fevereiro de 2024;

Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;

Portaria INMETRO nº 262, de 9 de julho de 2024;

IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024

Item 27

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
CARNE BOVINA desossada, congelada, corte traseiro CONTRAFILÉ (FILÉ DE LOMBO).	447461	Kg	98.000	40,00	3.920.000,00

PADRONIZAÇÃO DO CORTES DE BOVINOS

CONTRAFILÉ (FILÉ DE LOMBO)		Corte: Constituído das massas musculares compreendidas entre o filé-de-costela e alcatra. Base óssea: Três últimas vértebras torácicas (décima primeira até a décima terceira) e seis vértebras lombares, bem como a porção dorsal das costelas que permanecem no corte(11ª à 13ª). Componentes musculares: Glúteo médio, iliocostal lombar, longo dorsal, espinhais dorsais, multifídeos, intercostais internos e externos, intertransversos lombares, elevadores das costelas e retrator da costela. Gordura de cobertura: Homogênea, espessura de 6 a 10mm.
----------------------------	---	--

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.

Deverá estar obrigatoriamente com a “toilet” perfeita (refile), sem aparas, aponeuroses, e deve estar isento de gordura.

2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a -12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

3. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Carne Bovina desossada congelada. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

3.1 Critério Organoléptico

Aspecto	Uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pelos e couro, sem manchas, 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 ser livre de aponeuroses, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. A peça embalada não deve apresentar acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente. Não apresentar sinais de queimadura pelo frio, de rachadura na superfície, nem tampouco perfurações.
Cor	Variando do vermelho rosado ao vermelho pardo, uniforme.
Consistência	Carne firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida, isenta de acúmulo anormal de líquido, gelatinoso e sanguinolento, entre as fibras musculares.
Odor e sabor	Suave, agradável, característico e próprio.

3.2 Critério Macroscópico

Ausência de qualquer corpo estranho.

3.3 Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÕES
Limite de temperatura de recebimento	≤ -12°C (com tolerância de + 2°C)
Teste de cocção	Ausência de odor de ranço, amoniacal e metálico.
pH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativo

Reação de Éber para amônia	Negativo
Reação de Kreis*	Negativo
Pesquisa de formaldeído	Negativo
Prova para sulfitos (qualitativa)	Negativo
Presença de nitritos (qualitativa)	Negativo
Gordura de cobertura	Isento

* exceto para os cortes que não apresentam gordura de cobertura.

3.4 Critério Microbiológico

MICRO-ORGANISMO	Nº de amostras	c	m	M	C = nº de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária
Salmonella/25 g	5	0	Aus	-	m = limite microbiológico, que um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";
<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²	M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável".

4. EMBALAGEM

a) Primária: Plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001.

b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10kg a 30kg.

c) Rotulagem:

Na embalagem primária: etiqueta de poliestireno para contato direto com o alimento com as seguintes informações obrigatórias:

- denominação (nome) de venda;
- lista de ingredientes;
- identificação da origem;
- denominação do corte;
- nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento;

- carimbo oficial de inspeção;
- instruções sobre a conservação do produto;
- identificação do lote;
- prazo de validade;
- indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"; (1) e
- instruções sobre o preparo e uso do produto.

Na embalagem secundária: etiqueta adesiva ou impressão na embalagem, com as seguintes informações obrigatórias:

- identificação da origem;
- denominação de venda;
- denominação do corte;
- identificação do lote;
- conteúdo líquido;
- prazo de validade;
- instruções sobre a conservação do produto;
- indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"(1)

(1) Nos casos de equivalência do serviço de inspeção integrante do SISBI-Poa com o SIF, considerar os modelos de selo SISBI, conforme a Portaria MAPA nº672, de 8 de abril de 2024.

5. OBSERVAÇÕES

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

6. LEGISLAÇÃO

Portaria MAA, nº 05, de 8 de novembro de 1988;

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;

Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;

RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;

Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;

N MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;

IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;

Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;

RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.

Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;

RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;

IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;

RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;

RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;

Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023;

RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023;

Portaria SDA/MAPA nº 1.021, de 22 de fevereiro de 2024;

Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;

Portaria INMETRO nº 262, de 9 de julho de 2024;

IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024

Item 28

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
CARNE BOVINA desossada, congelada, corte traseiro CONTRAFILÉ (FILÉ DE LOMBO).	447461	Kg	2.000	40,00	80.000,00

PADRONIZAÇÃO DO CORTES DE BOVINOS

CONTRAFILÉ (FILÉ DE LOMBO)		Corte: Constituído das massas musculares compreendidas entre o filé-de-costela e alcatra. Base óssea: Três últimas vértebras torácicas (décima primeira até a décima terceira) e seis vértebras lombares, bem como a porção dorsal das costelas que permanecem no corte(11ª à 13ª). Componentes musculares: Glúteo médio, iliocostal lombar, longo dorsal, espinhais dorsais, multifídeos, intercostais internos e externos, intertransversos lombares, elevadores das costelas e retrator da costela. Gordura de cobertura: Homogênea, espessura de 6 a 10mm.
----------------------------	---	--

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.

Deverá estar obrigatoriamente com a “toillet” perfeita (refile), sem aparas, aponeuroses, e deve estar isento de gordura.

2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a -12°C (tolerância de +2ºc) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.

Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.
------------	---

3. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Carne Bovina desossada congelada. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

3.1 Critério Organoléptico

Aspecto	Uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pelos e couro, sem manchas, 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 ser livre de aponeuroses, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. A peça embalada não deve apresentar acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente. Não apresentar sinais de queimadura pelo frio, de rachadura na superfície, nem tampouco perfurações.
Cor	Variando do vermelho rosado ao vermelho pardo, uniforme.
Consistência	Carne firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida, isenta de acúmulo anormal de líquido, gelatinoso e sanguinolento, entre as fibras musculares.
Odor e sabor	Suave, agradável, característico e próprio.

3.2 Critério Macroscópico

Ausência de qualquer corpo estranho.

3.3 Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÕES
Limite de temperatura de recebimento	$\leq -12^{\circ}\text{C}$ (com tolerância de $+ 2^{\circ}\text{C}$)
Teste de cocção	Ausência de odor de ranço, amoniacal e metálico.
pH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativo
Reação de Éber para amônia	Negativo
Reação de Kreis*	Negativo

Pesquisa de formaldeído	Negativo
Prova para sulfitos (qualitativa)	Negativo
Presença de nitritos (qualitativa)	Negativo
Gordura de cobertura	Isento

* exceto para os cortes que não apresentam gordura de cobertura.

3.4 Critério Microbiológico

MICRO-ORGANISMO	Nº de amostras	c	m	M	C = nº de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária
Salmonella /25 g	5	0	Aus	-	m = limite microbiológico, que um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";
Escherichia coli/g	5	2	10	10 ²	M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável".

4. EMBALAGEM

a) Primária: Plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001.

b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10kg a 30kg.

c) Rotulagem:

Na embalagem primária: etiqueta de poliestireno para contato direto com o alimento com as seguintes informações obrigatórias:

- denominação (nome) de venda;
- lista de ingredientes;
- identificação da origem;
- denominação do corte;
- nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento;
- carimbo oficial de inspeção;
- instruções sobre a conservação do produto;

- identificação do lote;
- prazo de validade;
- indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"; (1) e
- instruções sobre o preparo e uso do produto.

Na embalagem secundária: etiqueta adesiva ou impressão na embalagem, com as seguintes informações obrigatórias:

- identificação da origem;
- denominação de venda;
- denominação do corte;
- identificação do lote;
- conteúdo líquido;
- prazo de validade;
- instruções sobre a conservação do produto;
- indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"(1)

(1) Nos casos de equivalência do serviço de inspeção integrante do SISBI-Poa com o SIF, considerar os modelos de selo SISBI, conforme a Portaria MAPA nº672, de 8 de abril de 2024.

5. OBSERVAÇÕES

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

6. LEGISLAÇÃO

Portaria MAA, nº 05, de 8 de novembro de 1988;

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;

Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;

RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;

Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;

N MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;

IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;

Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;

RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.

Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;

RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;

IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;

RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;

RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;

Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023;

RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023;

Portaria SDA/MAPA nº 1.021, de 22 de fevereiro de 2024;

Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;

Portaria INMETRO nº 262, de 9 de julho de 2024;

IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024.

Item 29

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
FILÉ DE PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE, CONGELADO	447581	Kg	146.000	20,00	2.920.000,00

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

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

2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a -12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

3. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-36 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Filé de Peito de Frango Congelado.

<http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=578:2-2-6-bt30-404-36-file-de-peito-de-frango-congelado>

- Critério Organoléptico

Aspecto	Uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, sem manchas escuras e sem evidências de processo inflamatório, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular e sem acúmulo de placas de gelo entre as peças.
---------	---

Cor	Amarelo-avermelhado ao amarelo-esbranquiçado.
Consistência	Firme, macia e ligeiramente úmida.
Odor e sabor	Suave, agradável, característico e próprio.

- Critério Macroscópico

Ausência de qualquer corpo estranho

- Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÕES
Teste de cocção	Ausência de odores impróprios ou alterados.
pH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativa
Relação umidade/proteína	$\leq 4,02$

- Critério Microbiológico

MICRO-ORGANISMO	n	c	m	M	ACEITABILIDADE
<i>Salmonella enteritidis</i> /25g	5	0	Aus	-	(1)
<i>Salmonella typhimurium</i> /25g	5	0	Aus	-	(1)
<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	5×10^2	5×10^3	(2)
Aeróbios mesófilos/g	5	3	10^5	10^6	(2)

(1) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for ausência ou menor ou igual a m;

(2) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for menor ou igual a m.

4. EMBALAGEM

a.Primária: saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade até 5 Kg. Deve atender aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001.

b.Secundária: caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade até 20 Kg.

c.Rotulagem:

Na embalagem primária: etiqueta adesiva ou impressão na embalagem, com as seguintes informações obrigatórias:

- denominação (nome) de venda;
- lista de ingredientes;
- identificação da origem;
- denominação do corte;
- nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento;
- carimbo oficial de inspeção;
- instruções sobre a conservação do produto;
- identificação do lote;
- prazo de validade;
- indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"; (1) e
- instruções sobre o preparo e uso do produto;

Na embalagem secundária: etiqueta adesiva ou impressão na embalagem, com as seguintes informações obrigatórias:

- identificação da origem;
- denominação de venda;
- denominação do corte;
- identificação do lote;
- conteúdo líquido;
- prazo de validade;
- instruções sobre a conservação do produto;
- indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----". (1)

(1) Nos casos de equivalência do serviço de inspeção integrante do SISBI-Poa com o SIF, considerar os modelos de selo SISBI, conforme a Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024.

5. OBSERVAÇÕES

a.O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (NOVE) meses, nas condições de conservação constantes na embalagem.

6. LEGISLAÇÃO

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;

Portaria MAA nº 210, de 10 de novembro de 1998;

RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;

Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;

IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;

IN MAPA nº 30, de 12 de agosto de 2014;

IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;

Portaria nº 74, de 7 de maio de 2019;

Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;

IN ANVISA nº 75, de 8 de outubro de 2020;

RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;

Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;

Portaria nº 240, de 23 de julho de 2021;

RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022

Portaria nº 557, de 30 de março de 2022;

Decreto nº 11.034, de 5 de abril de 2022;

Portaria nº 449, de 15 de junho de 2022;

IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;

RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;

RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;

Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023;

Portaria SDA/MAPA nº 1.021, de 22 de fevereiro de 2024;

Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;

Portaria INMETRO nº 262, de 9 de julho de 2024;

IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024.

7. PADRONIZAÇÃO DE REFERÊNCIA PARA CORTES DE AVES

Nomenclatura	Padronização	Observações
Filé de peito de frango		Tipificação do corte: considera-se "filé de peito de frango", o corte meio peito, constituído das partes do peito do frango, sem osso, sem cartilagem, sem pele e sem sassami. Base óssea: esterno (quilha), clavícula e coracóides. - Componentes Musculares: <i>Pectoralis major</i> , sem o <i>Supracoracoideus</i> (sem sassami).

Item 30

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
FILÉ DE PEITO DE FRANGO	447581	Kg	4.000	20,00	80.000,00

DESOSSADO, SEM PELE, CONGELADO					
--------------------------------------	--	--	--	--	--

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

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

2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a -12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

3. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-36 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Filé de Peito de Frango Congelado.

<http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=578:2-2-6-bt30-404-36-file-de-peito-de-frango-congelado>

- Critério Organoléptico

Aspecto	Uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, sem manchas escuras e sem evidências de processo inflamatório, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular e sem acúmulo de placas de gelo entre as peças.
Cor	Amarelo-avermelhado ao amarelo-esbranquiçado.
Consistência	Firme, macia e ligeiramente úmida.
Odor e sabor	Suave, agradável, característico e próprio.

- Critério Macroscópico

Ausência de qualquer corpo estranho

- Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÕES
Teste de cocção	Ausência de odores impróprios ou alterados.
pH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)

Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativa
Relação umidade/proteína	$\leq 4,02$

• Critério Microbiológico

MICRO-ORGANISMO	n	c	m	M	ACEITABILIDADE
<i>Salmonella enteritidis</i> /25g	5	0	Aus	-	(1)
<i>Salmonella typhimurium</i> /25g	5	0	Aus	-	(1)
<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	5×10^2	5×10^3	(2)
Aeróbios mesófilos/g	5	3	10^5	10^6	(2)

(1) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for ausência ou menor ou igual a m;

(2) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for menor ou igual a m.

4. EMBALAGEM

a.Primária: saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade até 5 Kg. Deve atender aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001.

b.Secundária: caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade até 20 Kg.

c.Rotulagem:

Na embalagem primária: etiqueta adesiva ou impressão na embalagem, com as seguintes informações obrigatórias:

- denominação (nome) de venda;
- lista de ingredientes;
- identificação da origem;
- denominação do corte;
- nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento;
- carimbo oficial de inspeção;
- instruções sobre a conservação do produto;
- identificação do lote;
- prazo de validade;
- indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"; (1) e

- instruções sobre o preparo e uso do produto;

Na embalagem secundária: etiqueta adesiva ou impressão na embalagem, com as seguintes informações obrigatórias:

- identificação da origem;
- denominação de venda;
- denominação do corte;
- identificação do lote;
- conteúdo líquido;
- prazo de validade;
- instruções sobre a conservação do produto;
- indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----". (1)

(1) Nos casos de equivalência do serviço de inspeção integrante do SISBI-Poa com o SIF, considerar os modelos de selo SISBI, conforme a Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024.

5. OBSERVAÇÕES

a.O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (NOVE) meses, nas condições de conservação constantes na embalagem.

6. LEGISLAÇÃO

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;

Portaria MAA nº 210, de 10 de novembro de 1998;

RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;

Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;

IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;

IN MAPA nº 30, de 12 de agosto de 2014;

IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;

Portaria nº 74, de 7 de maio de 2019;

Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;

IN ANVISA nº 75, de 8 de outubro de 2020;

RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;

Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;

Portaria nº 240, de 23 de julho de 2021;

RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022

Portaria nº 557, de 30 de março de 2022;

Decreto nº 11.034, de 5 de abril de 2022;

Portaria nº 449, de 15 de junho de 2022;

IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;

RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;

RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;

Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023;

Portaria SDA/MAPA nº 1.021, de 22 de fevereiro de 2024;

Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;

Portaria INMETRO nº 262, de 9 de julho de 2024;

IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024.

7. PADRONIZAÇÃO DE REFERÊNCIA PARA CORTES DE AVES

Nomenclatura	Padronização	Observações
Filé de peito de frango		Tipificação do corte: considera-se “filé de peito de frango”, o corte meio peito, constituído das partes do peito do frango, sem osso, sem cartilagem, sem pele e sem sassami. Base óssea: esterno (quilha), clavícula e coracóides. - Componentes Musculares: <i>Pectoralis major</i> , sem o <i>Supracoracóideus</i> (sem sassami).

Item 31

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
COXA COM SOBRECOPA DE FRANGO (congelada, sem dorso)	447636	Kg	192.381	10,50	2.020.000,50

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto proveniente de parte muscular comestível das aves abatidas, do Genero *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).

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

2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a -12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

3. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-11 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Coxa com sobrecoxa de frango congelada.

<http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

- Critério Organoléptico

Aspecto	- uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, sem manchas escuras e sem evidências de processo inflamatório, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular e sem acúmulo de placas de gelo entre as peças.
Cor	Amarelo-avermelhado ao amarelo-esbranquiçado.
Consistência	- Firme, macia e ligeiramente úmida.
Odor e sabor	- suave, agradável, característico e próprio.

- Critério Macroscópico

Ausência de qualquer corpo estranho

- Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÕES
Teste de cocção	Ausência de odores impróprios ou alterados.
pH	5,3 a 6,4 no extrato aquoso.
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativa
Reação de Éber para amônia	Negativo
Relação Umidade/Proteína	$\leq 4,72$

- Critério Microbiológico

MICROORGANISMO	n	c	m	M	ACEITABILIDADE
<i>Salmonella enteritidis</i> /25g	5	0	Aus	-	(1)
<i>Salmonella typhimurium</i> /25g	5	0	Aus	-	(1)
<i>Escherichia coli</i> lg	5	3	5×10^2	5×10^3	(2)

Aeróbios mesófilos/g	5	3	10^5	10^6	(2)
----------------------	---	---	--------	--------	-----

(1) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for ausência ou menor ou igual a m;

(2) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for menor ou igual a m.

4. EMBALAGEM

a. Primária: saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade até 5 Kg.

b. Secundária: caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade até 20 Kg.

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

- denominação (nome) de venda;
- lista de ingredientes;
- conteúdo líquido;
- Identificação da origem;
- denominação do corte;
- nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento;
- carimbo oficial de inspeção;
- instruções sobre a conservação do produto;
- identificação do lote;
- prazo de validade;
- indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº ____/____; e
- instruções sobre o preparo e uso do produto.

5. OBSERVAÇÕES

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

6. LEGISLAÇÃO

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;

Portaria MAA, nº 210, de 10 de novembro de 1998;

RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;

Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;

IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;

IN MAPA nº 25, de 18 de julho de 2013;

IN MAPA nº 30, de 12 de agosto de 2014;

IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;

Portaria nº 74, de 7 de maio de 2019;

Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;

RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;

RDC ANVISA nº 459, de 21 de dezembro de 2020;

Port INMETRO nº 249, de 09 de junho de 2021;

Portaria nº 240, de 23 de julho de 2021;

RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;

Portaria nº 557, de 30 de março de 2022;

Decreto nº 11.034, de 5 de abril de 2022;

Portaria nº 449, de 15 de junho de 2022;

IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;

RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;

RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;

Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023.

7. PADRONIZAÇÃO DE REFERÊNCIA PARA CORTES DE AVES

Nomenclatura	Padronização	Observações
Coxa com sobrecoxa de frango		Base óssea: tibiotarso, fíbula e fêmur (sem o dorso). Componentes musculares: correspondentes à base óssea e com presença de pele sobre a massa muscular.

Item 32

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO (congelada, sem dorso)	447636	Kg	7.619	10,50	79.999,50

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto proveniente de parte muscular comestível das aves abatidas, do Genero *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).

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

2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a -12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

3. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-11 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Coxa com sobrecoxa de frango congelada.

<http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

- Critério Organoléptico

Aspecto	- uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, sem manchas escuras e sem evidências de processo inflamatório, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular e sem acúmulo de placas de gelo entre as peças.
Cor	Amarelo-avermelhado ao amarelo-esbranquiçado.
Consistência	- Firme, macia e ligeiramente úmida.
Odor e sabor	- suave, agradável, característico e próprio.

- Critério Macroscópico

Ausência de qualquer corpo estranho

- Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÕES
Teste de cocção	Ausência de odores impróprios ou alterados.
pH	5,3 a 6,4 no extrato aquoso.
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativa
Reação de Éber para amônia	Negativo
Relação Umidade/Proteína	≤ 4,72

- Critério Microbiológico

MICROORGANISMO	n	c	m	M	ACEITABILIDADE
<i>Salmonella enteritidis</i> /25g	5	0	Aus	-	(1)
<i>Salmonella typhimurium</i> /25g	5	0	Aus	-	(1)
<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	5×10^2	5×10^3	(2)
Aeróbios mesófilos/g	5	3	10^5	10^6	(2)

(1) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for ausência ou menor ou igual a m;

(2) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for menor ou igual a m.

4. EMBALAGEM

a. Primária: saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade até 5 Kg.

b. Secundária: caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade até 20 Kg.

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

- denominação (nome) de venda;
- lista de ingredientes;
- conteúdo líquido;
- Identificação da origem;
- denominação do corte;
- nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento;
- carimbo oficial de inspeção;
- instruções sobre a conservação do produto;
- identificação do lote;
- prazo de validade;
- indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº ____/____; e
- instruções sobre o preparo e uso do produto.

5. OBSERVAÇÕES

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

6. LEGISLAÇÃO

- Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
- Portaria MAA, nº 210, de 10 de novembro de 1998;
- RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
- Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
- IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
- IN MAPA nº 25, de 18 de julho de 2013;
- IN MAPA nº 30, de 12 de agosto de 2014;
- IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
- Portaria nº 74, de 7 de maio de 2019;
- Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
- RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
- RDC ANVISA nº 459, de 21 de dezembro de 2020;
- Port INMETRO nº 249, de 09 de junho de 2021;
- Portaria nº 240, de 23 de julho de 2021;
- RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;
- Portaria nº 557, de 30 de março de 2022;
- Decreto nº 11.034, de 5 de abril de 2022;
- Portaria nº 449, de 15 de junho de 2022;
- IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;
- RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;
- RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;
- Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023.

7. PADRONIZAÇÃO DE REFERÊNCIA PARA CORTES DE AVES

Nomenclatura	Padronização	Observações
Coxa com sobrecoxa de frango		Base óssea: tibiotarso, fíbula e fêmur (sem o dorso). Componentes musculares: correspondentes à base óssea e com presença de pele sobre a massa muscular.

Item 33

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)

CARNE SUÍNA desossada, congelada, corte traseiro LOMBO SUÍNO, SEM PELE.	447518	Kg	95.990	19,95	1.915.000,50
---	--------	----	--------	-------	--------------

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

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

2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a -12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

3. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-14 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Carne Suína desossada congelada. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

- Critério Organoléptico

Aspecto	Uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, sem manchas escuras ou claras e sem evidências de processo inflamatório, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular e sem acúmulo de placas de gelo entre as peças.
Cor	Vermelho-róseo.
Consistência	- Firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida.
Odor e sabor	Suava, agradável, característicos e próprio.

- Critério Macroscópico

Ausência de corpo estranho

- Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÕES
Teste de cocção	Ausência de odor de ranço ou metálico

pH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)
Reação de Éber para gás sulfídrico	negativo
Reação de Éber para amônia	negativo
Reação de Kreis	negativo
Pesquisa de formaldeído	negativo

- Critério Microbiológico

MICRO-ORGANISMO	n	c	m	M	ACEITABILIDADE
Salmonella sp/25 g	5	1	Aus	-	(1)
<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	10 ²	10 ³	(2)
Aeróbios mesófilos/g	5	3	10 ⁵	10 ⁶	(2)

(1) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for ausência ou menor ou igual a m;

(2) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for menor ou igual a m.

4. EMBALAGEM

a. Primária: peça embalada individualmente em plástico atóxico, transparente e com boa resistência mecânica a fechamento adequado que permita a proteção do produto.

b. Secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade de 10 a 30 kg.

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

- denominação (nome) de venda;
- lista de ingredientes;
- conteúdo líquido;
- Identificação da origem;
- denominação do corte;
- nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento;
- carimbo oficial de inspeção;
- instruções sobre a conservação do produto;

- identificação do lote;
- prazo de validade;
- indicação da expressão “Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº ____/ ____;

5. OBSERVAÇÕES

a.O item a ser adquirido será, expressamente, o abaixo:

Corte	
Traseiro	Lombo Suíno, sem pele

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

6. LEGISLAÇÃO

- Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
- Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;
- RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
- Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;
- RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;
- Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
- IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
- Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
- IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
- Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
- RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
- RDC ANVISA nº 459, de 21 de dezembro de 2020;
- RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;
- IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;
- RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;
- RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;
- Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023;
- RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023.

7. PADRONIZAÇÃO DE REFERÊNCIA PARA O CORTE

CARNE SUÍNA desossada, congelada, corte traseiro LOMBO SUÍNO, SEM PELE.		Componentes musculares: longo dorsal, iliocostais, espinhais dorsais, multifidos, intercostais, serrato dorsal caudal e inter-transversos lombares. Gordura de cobertura: deve apresentar coloração quase branca, sem a presença de pontos hemorrágicos e deve ser de ≤5% do peso da peça.
--	---	---

Item 34

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
CARNE SUÍNA desossada, congelada, corte traseiro LOMBO SUÍNO, SEM PELE.	447518	Kg	4.010	19,95	79.999,50

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

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

2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a -12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

3. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-14 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Carne Suína desossada congelada. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

- Critério Organoléptico

Aspecto	Uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, sem manchas escuras ou claras e sem evidências de processo inflamatório, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular e sem acúmulo de placas de gelo entre as peças.
Cor	Vermelho-róseo.
Consistência	- Firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida.
Odor e sabor	Suava, agradável, característicos e próprio.

- Critério Macroscópico

Ausência de corpo estranho

- Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÕES
Teste de cocção	Ausência de odor de ranço ou metálico
pH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)
Reação de Éber para gás sulfídrico	negativo
Reação de Éber para amônia	negativo
Reação de Kreis	negativo
Pesquisa de formaldeído	negativo

- Critério Microbiológico

MICRO-ORGANISMO	n	c	m	M	ACEITABILIDADE
Salmonella sp/25 g	5	1	Aus	-	(1)
<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	10 ²	10 ³	(2)
Aeróbios mesófilos/g	5	3	10 ⁵	10 ⁶	(2)

(1) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for ausência ou menor ou igual a m;

(2) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for menor ou igual a m.

4. EMBALAGEM

a. Primária: peça embalada individualmente em plástico atóxico, transparente e com boa resistência mecânica a fechamento adequado que permita a proteção do produto.

b. Secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade de 10 a 30 kg.

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

- denominação (nome) de venda;
- lista de ingredientes;
- conteúdo líquido;

- Identificação da origem;
- denominação do corte;
- nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento;
- carimbo oficial de inspeção;
- instruções sobre a conservação do produto;
- identificação do lote;
- prazo de validade;
- indicação da expressão “Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº ____/____;

5. OBSERVAÇÕES

a.O item a ser adquirido será, expressamente, o abaixo:

Corte	
Traseiro	Lombo Suíno, sem pele

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

6. LEGISLAÇÃO

- Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
- Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;
- RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
- Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;
- RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;
- Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
- IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
- Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
- IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
- Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
- RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
- RDC ANVISA nº 459, de 21 de dezembro de 2020;
- RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;
- IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;
- RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;
- RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;
- Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023;

RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023.

7. PADRONIZAÇÃO DE REFERÊNCIA PARA O CORTE

CARNE SUÍNA desossada, congelada, corte traseiro LOMBO SUÍNO, SEM PELE.		Componentes musculares: longo dorsal, iliocostais, espinhais dorsais, multifidos, intercostais, serrato dorsal caudal e inter-transversos lombares. Gordura de cobertura: deve apresentar coloração quase branca, sem a presença de pontos hemorrágicos e deve ser de ≤5% do peso da peça.
---	---	---

Item 35

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
CARNE SUÍNA desossada, congelada, corte traseiro PERNIL SUÍNO, SEM PELE.	447525	Kg	95.667	18,46	1.766.012,82

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

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

2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a -12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

3. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-14 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Carne Suína desossada congelada. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

- Critério Organoléptico

Aspecto	Uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, sem manchas escuras ou claras e sem evidências de processo inflamatório, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular e sem acúmulo de placas de gelo entre as peças.
Cor	Vermelho-róseo.

Consistência	- Firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida.
Odor e sabor	Suava, agradável, característicos e próprio.

- Critério Macroscópico
Ausência de corpo estranho
- Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÕES
Teste de cocção	Ausência de odor de ranço ou metálico
pH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)
Reação de Éber para gás sulfídrico	negativo
Reação de Éber para amônia	negativo
Reação de Kreis	negativo
Pesquisa de formaldeído	negativo

- Critério Microbiológico

MICRO-ORGANISMO	n	c	m	M	ACEITABILIDADE
Salmonella sp/25 g	5	1	Aus	-	(1)
<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	10 ²	10 ³	(2)
Aeróbios mesófilos/g	5	3	10 ⁵	10 ⁶	(2)

- (1) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for ausência ou menor ou igual a m;
- (2) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for menor ou igual a m.

4. EMBALAGEM

- a. Primária: peça embalada individualmente em plástico atóxico, transparente e com boa resistência mecânica a fechamento adequado que permita a proteção do produto.
- b. Secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade de 10 a 30 kg.

- c. Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:
- denominação (nome) de venda;
 - lista de ingredientes;
 - conteúdo líquido;
 - Identificação da origem;
 - denominação do corte;
 - nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento;
 - carimbo oficial de inspeção;
 - instruções sobre a conservação do produto;
 - identificação do lote;
 - prazo de validade;
 - indicação da expressão “Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº ____/____;

5. OBSERVAÇÕES

a.O item a ser adquirido será, expressamente, o abaixo:

Corte	
Traseiro	Lombo Suíno, sem pele

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

6. LEGISLAÇÃO

- Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
- Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;
- RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
- Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;
- RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;
- Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
- IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
- Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
- IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
- Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
- RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
- RDC ANVISA nº 459, de 21 de dezembro de 2020;
- RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;

IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;

RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;

RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;

Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023;

RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023.

7. PADRONIZAÇÃO DE REFERÊNCIA PARA O CORTE

Nomenclatura	Padronização	Observações
Pernil Suíno, desossado, congelado, sem pele.		Corte constituído das massas musculares e bases ósseas que compõem a região sacrococcígea, pélvica e membro posterior, sem ossos e sem pele. Base óssea: isquio, íleo, púbis, sacro, duas primeiras vértebras coccígeas, fêmur, tibia, fibula, tuberosidade calcânea (tarso) e patela. Componentes musculares: tensor da fáscia lata, glúteo médio, profundo e acessório, biceps femoral, sartório, grácilis, pectíneo, adutor femoral, semimembranoso, gêmeos, obturadores, quadrado, femoral, semitendinoso, gastrocnêmio, flexor digital superficial, reto femoral, vasto lateral, medial, intermédio, extensor digital, fibular longo, fibular terceiro, extensor digital longo e poplíteo. Gordura de cobertura deve apresentar coloração quase branca, sem a presença de pontos hemorrágicos e constituir ≤6% do peso da peça.

Item 36

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
CARNE SUÍNA desossada, congelada, corte traseiro PERNIL SUÍNO, SEM PELE.	447525	Kg	4.333	18,46	79.987,18

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

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

2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a -12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

3. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-14 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Carne Suína desossada congelada. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

- Critério Organoléptico

Aspecto	Uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, sem manchas escuras ou claras e sem evidências de processo inflamatório, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular e sem acúmulo de placas de gelo entre as peças.
Cor	Vermelho-róseo.
Consistência	- Firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida.
Odor e sabor	Suava, agradável, característicos e próprio.

- Critério Macroscópico

Ausência de corpo estranho

- Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÕES
Teste de cocção	Ausência de odor de ranço ou metálico
pH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)
Reação de Éber para gás sulfídrico	negativo
Reação de Éber para amônia	negativo
Reação de Kreis	negativo
Pesquisa de formaldeído	negativo

- Critério Microbiológico

MICRO-ORGANISMO	n	c	m	M	ACEITABILIDADE
Salmonella sp/25 g	5	1	Aus	-	(1)
Escherichia coli/g	5	3	10 ²	10 ³	(2)

Aeróbios mesófilos/g	5	3	10 ⁵	10 ⁶	(2)
----------------------	---	---	-----------------	-----------------	-----

- (1) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for ausência ou menor ou igual a m;
- (2) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for menor ou igual a m.

4. EMBALAGEM

- a. Primária: peça embalada individualmente em plástico atóxico, transparente e com boa resistência mecânica a fechamento adequado que permita a proteção do produto.
- b. Secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade de 10 a 30 kg.
- c. Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:
- denominação (nome) de venda;
 - lista de ingredientes;
 - conteúdo líquido;
 - Identificação da origem;
 - denominação do corte;
 - nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento;
 - carimbo oficial de inspeção;
 - instruções sobre a conservação do produto;
 - identificação do lote;
 - prazo de validade;
 - indicação da expressão “Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº ____/ ____;

5. OBSERVAÇÕES

- a.O item a ser adquirido será, expressamente, o abaixo:

Corte	
Traseiro	Lombo Suíno, sem pele

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

6. LEGISLAÇÃO

- Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
- Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;
- RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
- Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;

RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;

Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;

IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;

IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;

Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;

RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;

RDC ANVISA nº 459, de 21 de dezembro de 2020;

RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;

IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;

RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;

RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;

Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023;

RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023.

7. PADRONIZAÇÃO DE REFERÊNCIA PARA O CORTE

Nomenclatura	Padronização	Observações
Pernil Suíno, desossado, congelado, sem pele.		Corte constituído das massas musculares e bases ósseas que compõem a região sacrococcígea, pélvica e membro posterior, sem ossos e sem pele. Base óssea: ísquio, íleo, púbis, sacro, duas primeiras vértebras coccígeas, fêmur, tibia, fibula, tuberosidade calcânea (tarso) e patela. Componentes musculares: tensor da fáscia lata, glúteo médio, profundo e acessório, bíceps femoral, sartório, grácil, pectíneo, adutor femoral, semimembranoso, gêmeos, obturadores, quadrado, femoral, semitendinoso, gastrocnêmio, flexor digital superficial, reto femoral, vasto lateral, medial, intermédio, extensor digital, fibular longo, fibular terceiro, extensor digital longo e poplíteo. Gordura de cobertura deve apresentar coloração quase branca, sem a presença de pontos hemorrágicos e constituir ≤6% do peso da peça.

Item 37

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
PEIXE CONGELADO, espécie TILÁPIA, tipo EM FILÉ e SEM PELE, GLACIADA (Filé de Tilápia Congelado, Sem Pele, glaciada)	448953	Kg	68.100	39,92	2.718.552,00

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

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

2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO:

Temperatura do produto	Igual ou inferior a -18°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

3. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-17 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Peixe congelado em filé. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gs>

a. Critério Organoléptico

Aspecto	Uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos ou parasitas no interior da musculatura. Não deve ter aparência repugnante, anormalidades, nem textura gelatinosa, nem pastosa ou esponjosa.
Superfície	Limpa, com pigmentação característica da espécie. Ausência de limo, de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva, de coloração anormal amarelada ou esbranquiçada.
Musculatura	Firme e íntegra, característica da espécie, que não se desprenda facilmente pelas espinhas e coluna vertebral e preserve a conformação dos miômeros e mioseptos. Exsudação característica da espécie.
Cor	Característica da espécie.
Odor e sabor	Suave, agradável e característico da espécie. Ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação

- Critério Macroscópico

Ausência de qualquer corpo estranho.

- Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÕES
Teste de cocção	Deverá manter as características próprias da espécie, sem sabor ou desprendimento de cheiro estranho ou desagradável.
	≤ 7,00

pH	$\leq 7,20$ (família Merluccidae)
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativo
Prova de Éber para amônia	Negativo
Bases voláteis totais (BVT)	$\leq 30\text{mg}/100\text{g}$
	$\leq 35\text{ mg}/100\text{ g}$ (famílias Salmonidae e Merluccidae)
Limite de glaciamento	$\leq 12\%$
Relação entre o teor de umidade /proteína na porção muscular	$\leq 6,00$
	$\leq 5,00$ (Oreochromis spp. e espécies da família Salmonidae)

- Critério Microbiológico

MICRO-ORGANISMO	n	c	m	M	ACEITABILIDADE
Salmonella sp/25 g	5	0	Aus	-	(1)
Estafilococos coagulase positivo/ g	5	2	10^2	10^3	(2)
<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	50	5×10^2	(2)

(1) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for ausência ou menor ou igual a m;

(2) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for menor ou igual a m.

4. EMBALAGEM

a. Primária: filé embalado individualmente em envoltório plástico ou conjuntamente em saco plástico transparente, atóxico, perfeitamente lacrado e resistente às condições de estocagem em sistema de congelamento. Capacidade até 5 Kg.

b. Secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: 10 a 30 Kg.

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

- denominação (nome) de venda;
- lista de ingredientes;

- conteúdo líquido;
- Identificação da origem;
- denominação do corte;
- nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento;
- carimbo oficial de inspeção;
- instruções sobre a conservação do produto;
- identificação do lote;
- prazo de validade;
- indicação da expressão “Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº ____/____; e
- instruções sobre o preparo e uso do produto.

5. OBSERVAÇÕES

- a. Somente aceitar-se-á para o item a espécie Tilápia, sendo apresentada em filé.
- b. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de NOVE meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem
- c. Não será admitida a presença de pele juntamente ao item. A aquisição é expressamente do produto filé de tilápia congelado sem a presença de pele.
- d. Entende-se como peso líquido do produto na embalagem o peso efetivo do pescado congelado, excetuando-se o peso da embalagem e do glaciamento.

6. LEGISLAÇÃO

- Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
- Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;
- Portaria MAA nº 185, de 13 de maio de 1997;
- RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
- Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;
- RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;
- Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
- IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
- Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
- IN MAPA nº 21, de 31 de maio de 2017;
- IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
- Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
- RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
- RDC ANVISA nº 459, de 21 de dezembro de 2020;
- RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;
- IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;

RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;

RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;

Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023;

RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023;

Portaria MAPA nº 570, de 23 de março de 2023.

7. PADRONIZAÇÃO DO CORTE

FILÉ DE TILÁPIA SEM PELE		Identificação da espécie: Ordem Perciforme Família Cichlidae Gênero Oreochromis Espécie: <i>O. niloticus</i>. Cor e aparência: clara a rosada, com linhas rosáceas e avermelhadas de diferentes intensidades, sem pele.
--------------------------	---	---

Item 38

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
PEIXE CONGELADO, espécie TILÁPIA, tipo EM FILÉ e SEM PELE, GLACIADA (Filé de Tilápia Congelado, Sem Pele, glaciada)	448953	Kg	1.900	39,92	75.848,00

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

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

2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO:

Temperatura do produto	Igual ou inferior a -18°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

3. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-17 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Peixe congelado em filé. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gs>

a. Critério Organoléptico

Aspecto	Uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos ou parasitas no interior da musculatura. Não deve ter aparência repugnante, anormalidades, nem textura gelatinosa, nem pastosa ou esponjosa.
Superfície	Limpa, com pigmentação característica da espécie. Ausência de limo, de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva, de coloração anormal amarelada ou esbranquiçada.
Musculatura	Firme e íntegra, característica da espécie, que não se desprenda facilmente pelas espinhas e coluna vertebral e preserve a conformação dos miômeros e mioseptos. Exsudação característica da espécie.
Cor	Característica da espécie.
Odor e sabor	Suave, agradável e característico da espécie. Ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação

- Critério Macroscópico
Ausência de qualquer corpo estranho.
- Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÕES
Teste de cocção	Deverá manter as características próprias da espécie, sem sabor ou desprendimento de cheiro estranho ou desagradável.
pH	≤ 7,00
	≤ 7,20 (família Merluccidae)
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativo
Prova de Éber para amônia	Negativo
Bases voláteis totais (BVT)	≤ 30mg/ 100g
	≤ 35 mg/ 100 g (famílias Salmonidae e Merluccidae)
Limite de congelamento	≤ 12%
	≤ 6,00

Relação entre o teor de umidade /proteína na porção muscular	$\leq 5,00$ (<i>Oreochromis</i> spp. e espécies da família Salmonidae)
--	---

• Critério Microbiológico

MICRO-ORGANISMO	n	c	m	M	ACEITABILIDADE
Salmonella sp/25 g	5	0	Aus	-	(1)
Estafilococos coagulase positivo/ g	5	2	10^2	10^3	(2)
<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	50	5×10^2	(2)

(1) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for ausência ou menor ou igual a m;

(2) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for menor ou igual a m.

4. EMBALAGEM

a. Primária: filé embalado individualmente em envoltório plástico ou conjuntamente em saco plástico transparente, atóxico, perfeitamente lacrado e resistente às condições de estocagem em sistema de congelamento. Capacidade até 5 Kg.

b. Secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: 10 a 30 Kg.

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

- denominação (nome) de venda;
- lista de ingredientes;
- conteúdo líquido;
- Identificação da origem;
- denominação do corte;
- nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento;
- carimbo oficial de inspeção;
- instruções sobre a conservação do produto;
- identificação do lote;
- prazo de validade;
- indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº ____/____; e
- instruções sobre o preparo e uso do produto.

5. OBSERVAÇÕES

- a. Somente aceitar-se-á para o item a espécie Tilápia, sendo apresentada em filé.
- b. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de NOVE meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem
- c. Não será admitida a presença de pele juntamente ao item. A aquisição é expressamente do produto filé de tilápia congelado sem a presença de pele.
- d. Entende-se como peso líquido do produto na embalagem o peso efetivo do pescado congelado, excetuando-se o peso da embalagem e do glaciamento.

6. LEGISLAÇÃO

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;

Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;

Portaria MAA nº 185, de 13 de maio de 1997;

RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;

Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;

RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;

Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;

IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;

IN MAPA nº 21, de 31 de maio de 2017;

IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;

Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;

RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;

RDC ANVISA nº 459, de 21 de dezembro de 2020;

RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;

IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;

RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;

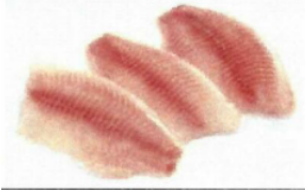
RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;

Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023;

RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023;

Portaria MAPA nº 570, de 23 de março de 2023.

7. PADRONIZAÇÃO DO CORTE

FILÉ DE TILÁPIA SEM PELE		Identificação da espécie: Ordem Perciforme Família Cichlidae Gênero Oreochromis Espécie: <i>O. niloticus</i>. Cor e aparência: clara a rosada, com linhas rosáceas e avermelhadas de diferentes intensidades, sem pele.
--------------------------	---	---

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

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

1.4. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses contados da assinatura do termo de contrato ou instrumento equivalente**, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual **2025**, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 00394452000103-0-000044/2025;

II) Data de publicação no PNCP: 26/04/2024;

III) Id do item no PCA: 47;

IV) Classe/Grupo: 8940;

V) Identificador da Futura Contratação: 160219-11/2025;

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

4.1.2. Em relação à regularização de alimentos e embalagens, deve-se observar o RDC nº 843, DE 22 DE FEVEREIRO DE 2024 e IN Nº 281, DE 22 DE FEVEREIRO DE 2024, quando aplicados.

4.1.3. Em relação ao café e açúcar, os critérios de sustentabilidade devem abranger cada fase do ciclo de vida do objeto quais sejam: produção, distribuição, uso e destinação final.

4.1.3.1. Produção:

- a. Os processos de plantio, colheita e processamento devem atender às exigências sociais, ambientais e econômicas em conformidade aos normativos que tratam do tema.
- b. As embalagens primária e secundária dos produtos devem ser recicláveis e/ou conter percentual de material reciclado em sua composição em observância aos normativos que tratam do tema.

4.1.3.2. Distribuição:

- a. Devem ser observados os normativos que dispõem sobre as boas práticas para distribuição e comercialização do **café torrado e moído e açúcar cristal**.

4.1.3.3. Uso:

- a. A forma de consumo do **café torrado e moído e açúcar cristal** deve evitar desperdício.

4.1.3.4. Destinação final:

- a. Deve ser realizado o descarte seletivo das embalagens a fim de favorecer a correta destinação no pós-consumo. A ABNT-NBR 16182:2014 contém a simbologia de identificação dos materiais para o adequado descarte.

Da exigência de amostra

4.2. Havendo o aceite da proposição quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar proposta comercial, que deverá conter marca (denominação comercial), informações de embalagem e conteúdo, SIF ou SISBI para os produtos de Origem Animal, laudos de classificação do arroz e feijão, relatório de ensaio/laudo para o café contendo informações sobre matérias estranhas (fragmentos de insetos, dentre outros), avaliação da qualidade global, grau de moagem, ponto de torra.

4.3. Pelo alto índice de reprovações no laboratório do Órgão Provedor e com a finalidade de diminuir o índice de não conformidade com o seu respectivo Boletim Técnico serão exigidas amostras prévias para os itens 11 e 12 (leite em pó).

4.4. As amostras deverão ser entregues no endereço: Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia do 5º Batalhão de Suprimento, situado na Avenida Silva Jardim, 110, Bairro Rebouças, CEP 80230-000, Curitiba-PR, no prazo limite de 03 (três) dias após o envio do comprovante no sistema, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.5. É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

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

4.7. Serão avaliados os aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade conforme os descritivos de cada item relacionado acima.

4.8. Os resultados das avaliações das propostas e das amostras dos itens 11 e 12 (leite em pó) serão divulgados por meio de mensagem no sistema, a partir de documento elaborado pelo Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia do 5º Batalhão de Suprimento, com os motivos da desclassificação, se for o caso.

4.9. 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.

4.10. 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.

4.11. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de **03 (três) dias**, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

4.12. 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.

Subcontratação

4.13. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.14. 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.

Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte:

4.15. 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.

4.15.1. 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.

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

4.15.3. 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.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 30 (trinta) dias, contados do envio da Nota de Empenho, em remessa única.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 15 (quinze) 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: 5º Batalhão de Suprimento – Avenida Silva Jardim, 110, Bairro Rebouças, CEP 80230-000, Curitiba-PR.

5.4.1. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade e o limite máximo de entrega na data da entrega está especificado item a item.

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

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 anotar 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 inexecução 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 contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

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. 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

6.16. Cabe ao gestor do contrato:

6.16.1. 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.

6.16.2. 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.

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

6.16.4. 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.

6.16.5. 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.

6.16.6. 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.

6.16.7. 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. *Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 25 (vinte e cinco) dias*

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 alíneas “e” a “h” de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.*

7.2.4.4. *Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 5% (cinco 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 10% (dez 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 15% (quinze por cento) do valor da contratação.*

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

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

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

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

7.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

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

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

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

7.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicafe 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.

7.13. 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 5 (cinco) dias úteis.

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

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

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

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

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

Liquidação

8.10. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

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

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

- 8.12.1.o prazo de validade;
- 8.12.2. a data da emissão;
- 8.12.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 8.12.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 8.12.5. o valor a pagar; e
- 8.12.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

8.14. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

- 8.15.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
- 8.15.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

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

Forma de pagamento

8.22. 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.

Cessão de crédito

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

8.28. *As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020 dependerão de prévia aprovação do Contratante.*

8.29. *A eficácia da cessão de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.*

8.30. 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.

8.31. 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.

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

Reajuste

8.33. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 10/01/2025.

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

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

8.47. 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).

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

8.37. 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.

8.38. 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.

8.39. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo *MENOR PREÇO*.

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será integral.

Exigências de habilitação[A2]

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

Habilitação jurídica

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

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

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

9.7. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;[A5]

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

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

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

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

9.12. Agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei n. 11.326, de 24 de julho de 2006: Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP, Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF; e outros documentos definidos pelo Grupo Gestor do PAA.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.15. 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.

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

9.17. 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;

9.18. 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;

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

9.20. 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.

9.21. 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

9.22. 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;

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

9.24. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando, para cada exercício, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um).

9.25. 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;

9.26. 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.

9.27. 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 *capital mínimo de 5% do valor total estimado da parcela pertinente, indicando que os custos serão suportados no valor das propostas.*

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

9.29. *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

9.31. *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.*

9.32. *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.*

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

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

Disposições gerais sobre habilitação

9.35. 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.

9.36. 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.

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

9.38. 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.

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. *O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R\$ 49.548.542,30 (quarenta e nove milhões, quinhentos e quarenta e oito mil, quinhentos e quarenta e dois reais e trinta centavos), conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1 acima.*

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/unidade: 1;

- II) Fonte de recursos: 1000000;
- III) Programa de trabalho: 171397;
- IV) Elemento de despesa: 339030; e
- V) Plano interno: E6SUPLJA2QS.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Curitiba, 26 de fevereiro de 2025.

SINDERLEY JUNIOR FERREIRA DA PAZ

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

Anexo I - Não aplicável

14. 2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

Anexo I - Não aplicável

15. 3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

Anexo I - Não aplicável

16. 4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

Anexo I - Não aplicável

17. 5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

Anexo I - Não aplicável

18. 6. DOS CASOS OMISSOS

Anexo I - Não aplicável

19. 7. ALTERAÇÕES

Anexo I - Não aplicável

20. 8. FORO

Anexo I - Não aplicável

21. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Anexo I - Não aplicável

22. 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](#).

Documento assinado digitalmente
 SINDERLEY JUNIOR FERREIRA DA PAZ
Data: 06/03/2025 14:29:10-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

SINDERLEY JUNIOR FERREIRA DA PAZ

Ordenador de Despesas

MODELO DE TERMO DE CONTRATO
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
AQUISIÇÕES – LICITAÇÃO



ÓRGÃO OU ENTIDADE PÚBLICA

(Processo Administrativo nº 64317.047093/2024-31)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº xx/xxxx, QUE FAZEM
ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO
(A)
E

A **União**, por intermédio do COMANDO DA 5ª Região Militar, com sede na Rua 31 de março s/n, na cidade de Curitiba – Pr, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 09.552.692/0001-55, neste ato representado(a) pelo seu Ordenador de Despesas, WAGNER SOARES DE AGUIAR, nomeado(a) pela Portaria nº XX, de [dia] de [mês] de [ano], publicada no DOU de [dia] de [mês] de [ano], portador da Matrícula Funcional nº [nº matrícula], doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) [CONTRATADO], inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº [CNPJ], sediado(a) na [endereço], na cidade de [cidade]/[UF], doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por [nome e função no CONTRATADO], conforme [atos constitutivos da empresa] OU [procuração apresentada nos autos], tendo em vista o que consta no Processo nº xxxxx.xxxxxx/xxxx-xx e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico** nº 90001/2025, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de **gêneros alimentícios para o quantitativo de subsistência secos e frigorificados**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						
2						
3						

...						
-----	--	--	--	--	--	--

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

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

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. *O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do(a) assinatura do termo de contrato ou instrumento equivalentes, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.*

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

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

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

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. *Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.*

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

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

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

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

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

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

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. *As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.*

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

- 8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;

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

8.1.3. 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;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

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

8.1.6. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

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

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

8.1.8.1. A Administração terá o prazo de **01 (um) mês**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de **01 (um) mês**;

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

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

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

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

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

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

9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

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

9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

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

9.7. **Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;**

9.8. 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;

9.9. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.10. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

9.11. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

9.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.13. 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;

CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. **As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.**

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

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

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

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

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

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

12.3. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

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

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

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

12.7.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.7.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.7.3. Das indenizações e multas.

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

12.9. O CONTRATANTE poderá ainda:

12.9.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

12.9.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

12.10. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o CONTRATADO mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

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

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

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

13.4. 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.

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

- I) Gestão/unidade: [...];
- II) Fonte de recursos: [...];
- III) Programa de trabalho: [...];
- IV) Elemento de despesa: [...]; e
- V) Plano interno: [...]; e
- VI) Nota de empenho: [...];

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO

17.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em **Curitiba**, Seção Judiciária de **Paraná** para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXERCITO BRASILEIRO
COMANDO MILITAR DO SUL
5ª REGIÃO MILITAR
“REGIÃO HERÓIS DA LAPA”**

ANEXO II

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º

A União, por intermédio do COMANDO DA 5ª Região Militar, com sede no(a) Rua 31 de março s/n, na cidade de Curitiba – Pr, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 09.552.692/0001-55, neste ato representado(a) pelo(a) seu seu Ordenador de Despesas, nomeado(a) pela Portaria nº de de 202..., publicada no de de, portador da matrícula funcional nº, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 90001/2025, publicada no de/...../202....., processo administrativo n.º 64317.047093/2024-31, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de gêneros alimentícios para o Quantitativo de Subsistência – Seco e Frigorificados, especificado(s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, anexo I, *do edital de Licitação nº 90001/2025*, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

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

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

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

3.1. O órgão gerenciador será o Comando da 5ª Região Militar.

3.2. *Não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:*

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. *Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:*

4.1.1. *apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;*

4.1.2. *demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e*

4.1.3. *consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.*

4.2. *A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.*

4.2.1. *O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.*

4.3. *Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.*

4.4. *O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.*

4.5. *O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.*

Dos limites para as adesões

4.6. *As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.*

4.7. *O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.*

4.8. *Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.*

4.9. *A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de*

programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

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

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

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP.

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

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

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

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital*; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

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

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

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

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

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

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

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do

preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.4.1. Por razão de interesse público;

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

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

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital do Pregão nº 90001/2025 e seus anexos.

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

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

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

11. CONDIÇÕES GERAIS

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

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

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s)
registrado(s)

Anexo

Cadastro Reserva

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

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

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

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