

5. BATALHAO DE SUPRIMENTO

Termo de Referência 99/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
99/2026	160222-5. BATALHAO DE SUPRIMENTO	FREDDY RODRIGUES THOMES	13/08/2026 15:22 (v 0.16)
Status			
CONCLUIDO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		64317.023451/2026-81

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

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

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	REQ MIN	REQ MAX	VALOR MAX ACEITÁVEL (UNT - R\$)	VALOR MAX ACEITÁVEL TOTAL (UNT - R\$)
1	Açúcar Cristal	463988	Kg	5.000	44.250	2,96	130.980,00
2	Açúcar Cristal	463988	Kg	5.000	14.750	2,96	43.660,00
3	Arroz	458908	Kg	15.000	131.104	3,15	412.977,60
4	Arroz	458908	Kg	15.000	25.396	3,15	79.997,40
5	Feijão Preto	464552	Kg	5.000	39.375	5,87	231.131,25
6	Feijão Preto	464552	Kg	5.000	13.125	5,87	77.043,75
7	Feijão Cores	464553	Kg	5.000	41.233	7,10	292.754,30
8	Feijão Cores	464553	Kg	5.000	11.267	7,10	79.995,70
9	Macarrão	458953	Pct 500 gr	6.000	45.000	2,14	96.300,00
10	Macarrão	458953	Pct 500 gr	6.000	15.000	2,14	32.100,00
11	Leite em Pó	446019	Kg	5.000	47.167	34,28	1.616.884,76

12	Leite em Pó	446019	Kg	1.000	2.333	34,28	79.975,24
13	Café	463581	Pct 500 gr	5.000	47.721	35,09	1.674.529,89
14	Café	463581	Pct 500 gr	1.000	2.279	35,09	79.970,11
15	Margarina	463699	Kg	2.000	17.250	13,22	228.045,00
16	Margarina	463699	Kg	2.000	5.750	13,22	76.015,00
17	Óleo de Soja	463692	Garrafa de 900 ml	3.000	25.875	6,28	162.495,00
18	Óleo de Soja	463692	Garrafa de 900 ml	3.000	8.625	6,28	54.165,00
19	Carne Bovina - Patinho	447448	Kg	9.000	93.135	42,89	3.994.560,15
20	Carne Bovina - Patinho	447448	Kg	1.000	1.865	42,89	79.989,85
21	Carne Bovina - Lagarto	447441	Kg	10.000	108.035	40,70	4.397.024,50
22	Carne Bovina - Lagarto	447441	Kg	1.000	1.965	40,70	79.975,50
23	Carne Bovina - Miolo da Alcatra	447479	Kg	7.000	68.227	45,10	3.077.037,70
24	Carne Bovina - Miolo da Alcatra	447479	Kg	1.000	1.773	45,10	79.962,30
25	Carne Bovina - Contra-filé	447461	Kg	6.000	60.792	46,82	2.846.281,44
26	Carne Bovina - Contra-filé	447461	Kg	1.000	1.708	46,82	79.968,56
27	Carne de Frango - Filé de Peito	447581	Kg	6.000	54.876	18,08	992.158,08
28	Carne de Frango - Filé de Peito	447581	Kg	6.000	4.424	18,08	79.985,92
29	Carne de Frango - Coxa e Sobrecoxa	447636	Kg	17.000	167.864	11,21	1.881.755,44
30	Carne de Frango - Coxa e Sobrecoxa	447636	Kg	17.000	7.136	11,21	79.994,56
31	Carne Suína - Lombo	447518	Kg	3.000	24.727	22,39	553.637,53
32	Carne Suína - Lombo	447518	Kg	3.000	3.573	22,39	79.999,47
33	Carne Suína - Pernil sem osso	447525	Kg	3.000	31.052	20,26	629.113,52
34	Carne Suína - Pernil sem osso	447525	Kg	3.000	3.948	20,26	79.986,48
35	Filé de Pescado - Tilápia	448953	Kg	6.000	61.483	44,02	2.706.481,66
36	Filé de Pescado - Tilápia	448953	Kg	1.000	1.817	44,02	79.984,34
VALOR TOTAL							27.246.917,00

Item 1

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QTD	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
AÇÚCAR CRISTAL	463988	Kg	44.250	2,96	130.980,00

CLASSIFICAÇÃO DO ARTIGO

- AÇÚCAR - GRUPO I - CLASSE BRANCO - TIPO CRISTAL

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Boletim Técnico (BT30.404-19), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Açúcar. <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=531:30-404-19-bt-acucar-4ed-assinado>

2. DIVERSOS

O produto será fornecido na embalagem primária saco de polietileno resistente com capacidade para 5 Kg, atóxico, vedada entrega em embalagem diversa, 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.

Item 2

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QTD	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
AÇÚCAR CRISTAL	463988	Kg	14.750	2,96	43.660,00

CLASSIFICAÇÃO DO ARTIGO

- AÇÚCAR - GRUPO I - CLASSE BRANCO - TIPO CRISTAL

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Boletim Técnico (BT30.404-19), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Açúcar. <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=531:30-404-19-bt-acucar-4ed-assinado>

2. DIVERSOS

O produto será fornecido na embalagem primária saco de polietileno resistente com capacidade para 5 Kg, atóxico, vedada entrega em embalagem diversa, 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.

Item 3

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QTD	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
ARROZ BENEFICIADO	458908	Kg	131.104	3,15	412.977,60

CLASSIFICAÇÃO DO ARTIGO

- ARROZ BENEFICIADO PARBOILIZADO POLIDO - LONGO FINO - TIPO I

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Boletim Técnico (BT30.404-20), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Arroz Beneficiado. <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=25:30-404-20-bt-arroz-beneficiado>

2. DIVERSOS

O produto será fornecido na embalagem primária saco de polietileno resistente com capacidade para 5 kg, 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 Merceológica, para cada lote entregue, emitido por classificador habilitado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Item 4

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QTD	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
ARROZ BENEFICIADO	458908	Kg	25.396	3,15	79.997,60

CLASSIFICAÇÃO DO ARTIGO

- ARROZ BENEFICIADO PARBOILIZADO POLIDO - LONGO FINO - TIPO I

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Boletim Técnico (BT30.404-20), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Arroz Beneficiado. <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=25:30-404-20-bt-arroz-beneficiado>

2. DIVERSOS

O produto será fornecido na embalagem primária saco de polietileno resistente com capacidade para 5 kg, 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 Merceológica, para cada lote entregue, emitido por classificador habilitado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Item 5

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QTD	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
FEIJÃO PRETO	464552	Kg	39.375	5,87	231.131,25

CLASSIFICAÇÃO DO ARTIGO

- FEIJÃO COMUM - GRUPO I - CLASSE PRETO - TIPO I

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Boletim Técnico (BT30.404-21), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Feijão Comum. <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=26:30-404-21-bt-feijao-comum>

2. DIVERSOS

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

Deverá o produto ser fornecido na embalagem primária saco de polietileno resistente com capacidade para 1 kg, 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 (embalagem secundária).

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	QTD	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
FEIJÃO PRETO	464552	Kg	13.125	5,87	77.043,75

CLASSIFICAÇÃO DO ARTIGO

- FEIJÃO COMUM - GRUPO I - CLASSE PRETO - TIPO I

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Boletim Técnico (BT30.404-21), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Feijão Comum. <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=26:30-404-21-bt-feijao-comum>

2. DIVERSOS

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

Deverá o produto ser fornecido na embalagem primária saco de polietileno resistente com capacidade para 1 kg, 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 (embalagem secundária).

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	QTD	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
FEIJÃO COMUM, TIPO I, CORES	464553	Kg	41.233	7,10	292.754,30

CLASSIFICAÇÃO DO ARTIGO

- FEIJÃO COMUM - GRUPO I - CLASSE CORES - TIPO I

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Boletim Técnico (BT30.404-21), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Feijão Comum – Classificação do Produto <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=26:30-404-21-bt-feijao-comum>

2. DIVERSOS

O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de no mínimo 09 (nove) meses.

Deverá o produto ser fornecido na embalagem primária saco de polietileno resistente com capacidade para 1 Kg, 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 (embalagem secundária).

Item 8

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QTD	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
FEIJÃO COMUM, TIPO I, CORES	464553	Kg	11.267	7,10	79.995,70

CLASSIFICAÇÃO DO ARTIGO

- FEIJÃO COMUM - GRUPO I - CLASSE CORES - TIPO I

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Boletim Técnico (BT30.404-21), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Feijão Comum – Classificação do Produto <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=26:30-404-21-bt-feijao-comum>

2. DIVERSOS

O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de no mínimo 09 (nove) meses.

Deverá o produto ser fornecido na embalagem primária saco de polietileno resistente com capacidade para 1 Kg, 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 (secundária).

Item 9

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QTD	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
MACARRÃO COM OVOS, ESPAGUETE	458953	Pct 500 gramas	45.000	2,14	96.300,00

CLASSIFICAÇÃO DO ARTIGO

- MACARRÃO COM OVOS - TIPO DE MASSA: LONGA - VARIEDADE: ESPAGUETE

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Boletim Técnico (BT30.404-25), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Macarrão. <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=95:30-404-25-bt-macarro-2ed>

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	QTD	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
MACARRÃO COM OVOS, ESPAGUETE	458953	Pct 500 gramas	15.000	2,14	32.100,00

CLASSIFICAÇÃO DO ARTIGO

- MACARRÃO COM OVOS - TIPO DE MASSA: LONGA - VARIEDADE: ESPAGUETE

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Boletim Técnico (BT30.404-25), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Macarrão. <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=95:30-404-25-bt-macarro-2ed>

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	QTD	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO, INTEGRAL	446019	Kg	47.167	34,28	1.616.884,76

CLASSIFICAÇÃO DO ARTIGO

LEITE DE VACA EM PÓ - INTEGRAL - INSTANTÂNEO

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. 3ª Edição 2024 <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=24:30-404-18-bt-leite-em-po>

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	QTD	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO, INTEGRAL	446019	Kg	2.333	34,28	79.975,24

CLASSIFICAÇÃO DO ARTIGO

LEITE DE VACA EM PÓ - INTEGRAL - INSTANTÂNEO

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. 3ª Edição 2024 <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=24:30-404-18-bt-leite-em-po>

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	QTD	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
CAFÉ TORRADO E MOÍDO.	463581	Pct 500 gramas	47.721	35,09	1.674.529,89

CLASSIFICAÇÃO DO ARTIGO

CAFÉ TORRADO E MOÍDO

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Boletim Técnico (BT30.404-26), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Café Torrado e Moído. <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=532:30-404-26-bt-cafe-torrado-e-moido-4ed-2026-assinado>

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. Embalagem secundária em caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem, com capacidade para 10 Kg.

Qualidade global: superior ou acima e nota de Qualidade Global igual ou maior 6,5 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.

Com a finalidade de evitar fraudes e a entrega de café de padrão inferior ao adquirido, somente serão aceitos laudos de "somatório de matérias estranhas e impurezas" oriundos de laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), conforme publicação disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria/laboratorios-credenciados/laboratorios-credenciados/produtos-de-origem-vegetal/credenciamento-portaria-mapa-no-747-de-2024>

Visando a melhoria do café adquirido por meio de licitações públicas, as amostras que suscitem dúvidas quanto à consistência do Laudo de Análises Complementares poderão ser enviadas ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), para confirmação das inconsistências das análises complementares previstas na Portaria nº 570, de 9 de maio de 2022, por meio de suas ações de monitoramento da qualidade dos produtos de origem vegetal.

Item 14

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QTD	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
CAFÉ TORRADO E MOÍDO. TIPO SUPERIOR.	463581	Pct 500 gramas	2.279	35,09	79.970,11

CLASSIFICAÇÃO DO ARTIGO

CAFÉ TORRADO E MOÍDO

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Boletim Técnico (BT30.404-26), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Café Torrado e Moído. <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=42:bt30-404-26-cafe-torrado-e-moido-pdf>

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. Embalagem secundária em caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem, com capacidade para 10 Kg.

Qualidade global: superior ou acima e nota de Qualidade Global igual ou maior 6,5 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.

Com a finalidade de evitar fraudes e a entrega de café de padrão inferior ao adquirido, somente serão aceitos laudos de "somatório de matérias estranhas e impurezas" oriundos de laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), conforme publicação disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria/laboratorios-credenciados/laboratorios-credenciados/produtos-de-origem-vegetal/credenciamento-portaria-mapa-no-747-de-2024>

Visando a melhoria do café adquirido por meio de licitações públicas, as amostras que suscitem dúvidas quanto à consistência do Laudo de Análises Complementares poderão ser enviadas ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), para confirmação das inconsistências das análises complementares previstas na Portaria nº 570, de 9 de maio de 2022, por meio de suas ações de monitoramento da qualidade dos produtos de origem vegetal.

Item 15

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QTD	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
MARGARINA	463699	Kg	17.250	13,22	228.045,00

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-34 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Margarina. <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=39:bt-30-404-34-margarina>

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, propiciando a exsudação ou a separação do produto em fases; Temperatura superior ao constante na rotulagem.
Transporte	Veículo adequado para o transporte de alimentos.

3. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

3.1. Características Sensoriais

Aspecto	Normal ou característico e sem quebra de emulsão.
Cor	Amarela ou branco amarelada, homogênea normal.
Odor e Sabor	Característicos do produto. 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
Lipídios Totais (%)	≥70 %

3.4. Critério Microbiológico

MICROORGANISMO	n	c	m	M
Enterobacteriaceae/g	5	3	10	10 ²
Bolores e leveduras/g	5	3	5x10 ²	10 ³
Salmonella sp/25 g	5	0	Ausência	-

n = nº de unidades amostrais; c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária; m = limite microbiológico para plano de 3 classes separa unidades amostrais de “Qualidade Aceitável” daquelas de “Qualidade Intermediária” e que, em plano de duas classes, separa unidades amostrais de “Qualidade Aceitável” daquelas de “Qualidade Inaceitável”. M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável"

4. EMBALAGEM

a. O produto deverá ser embalado em balde plástico 3, 14,5 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 obrigatórias:

- denominação (nome) de venda;
- classificação do produto;
- lista de ingredientes;
- identificação da origem;
- nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento;
- instruções sobre a conservação do produto;
- identificação do lote;
- conteúdo líquido;
- prazo de validade;
- teor de gordura (%).

5. OBSERVAÇÕES

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

6. LEGISLAÇÃO

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;

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

Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;

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

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

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

Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;

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

Portaria INMETRO nº 251, 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 727, de 1 de julho de 2022;

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

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

Item 16

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

MARGARINA	463699	Kg	5.750	13,22	76.015,00
-----------	--------	----	-------	-------	-----------

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-34 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Margarina. <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=39:bt-30-404-34-margarina>

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, propiciando a exsudação ou a separação do produto em fases; Temperatura superior ao constante na rotulagem.
Transporte	Veículo adequado para o transporte de alimentos.

3. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

3.1. Características Sensoriais

Aspecto	Normal ou característico e sem quebra de emulsão.
Cor	Amarela ou branco amarelada, homogênea normal.
Odor e Sabor	Característicos do produto. 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
Lipídios Totais (%)	≥70 %

3.4. Critério Microbiológico

MICROORGANISMO	n	c	m	M
Enterobacteriaceae/g	5	3	10	10 ²
Bolores e leveduras/g	5	3	5x10 ²	10 ³

Salmonella sp/25 g	5	0	Ausência	-
--------------------	---	---	----------	---

n = nº de unidades amostrais; c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária; m = limite microbiológico para plano de 3 classes separa unidades amostrais de “Qualidade Aceitável” daquelas de “Qualidade Intermediária” e que, em plano de duas classes, separa unidades amostrais de “Qualidade Aceitável” daquelas de “Qualidade Inaceitável”. M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de “Qualidade Intermediária” daquelas de “Qualidade Inaceitável”

4. EMBALAGEM

a. O produto deverá ser embalado em balde plástico 3, 14,5 ou 15 Kg hermeticamente fechado, resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

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

- denominação (nome) de venda;
- classificação do produto;
- lista de ingredientes;
- identificação da origem;
- nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento;
- instruções sobre a conservação do produto;
- identificação do lote;
- conteúdo líquido;
- prazo de validade;
- teor de gordura (%).

5. OBSERVAÇÕES

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

6. LEGISLAÇÃO

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;

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

Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;

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

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

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

Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;

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

Portaria INMETRO nº 251, 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 727, de 1 de julho de 2022;

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

Item 17

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QTD	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
ÓLEO DE SOJA, REFINADO	463692	Garrafa 900ml	25.875	6,28	162.495,00

CLASSIFICAÇÃO DO ARTIGO

ÓLEO DE SOJA REFINADO - TIPO I

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Boletim Técnico (BT30.404-33), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Óleo de Soja Refinado. <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=27:30-404-33-bt-oleo-de-soja-refinado>

2. DIVERSOS

O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 07 (sete) meses.

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

Item 18

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QTD	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
ÓLEO DE SOJA, REFINADO, TIPO I	463692	Garrafa 900ml	8.625	6,28	54.165,00

CLASSIFICAÇÃO DO ARTIGO

ÓLEO DE SOJA REFINADO - TIPO I

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Boletim Técnico (BT30.404-33), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Óleo de Soja Refinado. <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=27:30-404-33-bt-oleo-de-soja-refinado>

2. DIVERSOS

O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 07 (sete) meses.

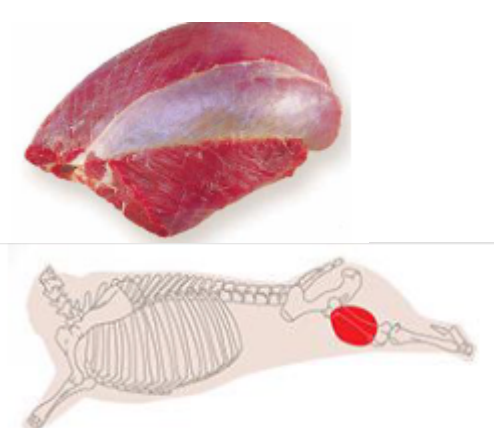
Deverá o produto ser fornecido garrafa tipo PET de 0,9 litro, de material atóxico que impossibilite alterações nas características sensoriais e composição física e química do produto, com abertura na parte superior à prova de violação.

Item 19

--	--	--	--	--	--

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QTD	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
CARNE BOVINA desossada, congelada, corte traseiro – PATINHO	447448	Kg	93.135	42,89	3.994.560,15

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. <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=29:bt-30-404-04-carne-bovina-desossada-congelada>

3.1 Critérios Sensoriais

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 congelamento, 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

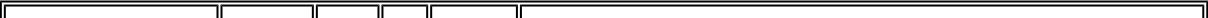
Ausência de qualquer corpo estranho.

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



MICROORGANISMO	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;

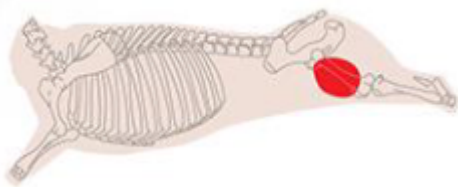
Portaria INMETRO nº 262, de 9 de julho de 2024;

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

Item 20

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QTD	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
CARNE BOVINA desossada, congelada, corte traseiro – PATINHO	447448	Kg	1.865	42,89	79.989,85

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 “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 +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. <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=29:bt-30-404-04-carne-bovina-desossada-congelada>

3.1 Critérios Sensoriais

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

MICROORGANISMO	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 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;

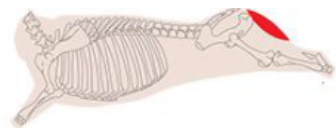
IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024.

Item 21

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QTD	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
CARNE BOVINA desossada, congelada, corte traseiro – LAGARTO.	447441	Kg	108.035	40,70	4.397.024,50

PADRONIZAÇÃO DO CORTES DE BOVINOS

Nomenclatura	Padronização	Observações
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 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 $+2^{\circ}\text{C}$) 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. <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=29:bt-30-404-04-carne-bovina-desossada-congelada>

3.1 Critérios Sensoriais

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	$\leq -12^{\circ}\text{C}$ (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

MICROORGANISMO	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 22

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QTD	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
CARNE BOVINA desossada, congelada, corte traseiro – LAGARTO.	447441	Kg	1.965	40,70	79.975,50

PADRONIZAÇÃO DO CORTES DE BOVINOS

Nomenclatura	Padronização	Observações
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 “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 +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. <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=29:bt-30-404-04-carne-bovina-desossada-congelada>

3.1 Critérios Sensoriais

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	$\leq -12^{\circ}\text{C}$ (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

MICROORGANISMO	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 23

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QTD	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
CARNE BOVINA desossada, congelada, corte MIOLO DA ALCATRA.	447479	Kg	68.227	45,10	3.077.037,70

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. <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=29:bt-30-404-04-carne-bovina-desossada-congelada>

3.1 Critérios Sensoriais

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

MICROORGANISMO	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 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 24

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QTD	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
CARNE BOVINA desossada, congelada, corte MIOLO DA ALCATRA.	447479	Kg	1.773	45,10	79.962,30

PADRONIZAÇÃO DO CORTES DE BOVINOS

MIOLO DA ALCATRA	 	Corte: Constituído das massas musculares compreendidas entre o lombo e o coxão. I. 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. <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=29:bt-30-404-04-carne-bovina-desossada-congelada>

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

MICROORGANISMO	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 25

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QTD	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
CARNE BOVINA desossada, congelada, corte traseiro CONTRAFILÉ (FILÉ DE LOMBO).	447461	Kg	60.792	46,82	2.846.281,44

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, multifidos, 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 +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

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 congelamento, 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

MICROORGANISMO	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 26

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

CARNE BOVINA desossada, congelada, corte traseiro CONTRAFILÉ (FILÉ DE LOMBO).	447461	Kg	1.708	46,82	79.968,56
---	--------	----	-------	-------	-----------

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 (11° a 13°). 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. <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=29:bt-30-404-04-carne-bovina-desossada-congelada>

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

MICROORGANISMO	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 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 27

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QTD	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
FILÉ DE PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE, CONGELADO	447581	Kg	54.876	18,08	992.158,08

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

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

2. 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.

<https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=91:30-404-10-bt-peito-de-frango-desossado-sem-pele-congelado-2ed>

- Critério Sensorial

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 integridade 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	≤ 4,02

- Critério Microbiológico

MICROORGANISMO	n	c	m	M
<i>Salmonella enteritidis</i> /25g	5	0	Aus	-
<i>Salmonella typhimurium</i> /25g	5	0	Aus	-
<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	5x10 ²	5x10 ³

n = número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente;

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

m = limite microbiológico que, em 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";

M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável"

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 coracoides. - Componentes Musculares: <i>Pectoralis major</i> , sem o <i>Supracoracoideus</i> (sem sassami).

Item 28

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

FILÉ DE PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE, CONGELADO	447581	Kg	4.424	18,08	79.985,92
--	--------	----	-------	-------	-----------

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

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

2. 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.

<https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=91:30-404-10-bt-peito-de-frango-desossado-sem-pele-congelado-2ed>

- Critério Sensorial

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

MICROORGANISMO	n	c	m	M
<i>Salmonella enteritidis</i> /25g	5	0	Aus	-
<i>Salmonella typhimurium</i> /25g	5	0	Aus	-
<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	5x10 ²	5x10 ³

n = número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente;

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

m = limite microbiológico que, em 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";

M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável"

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;

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 29

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QTD	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO (congelada, sem dorso)	447636	Kg	167.864	11,21	1.881.755,44

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

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

2. 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. <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qqs?download=31:bt-30-404-11-coxa-com-sobrecoxa-de-frango-congelada>

- Critério Sensorial

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	$\leq 4,72$

- Critério Microbiológico

MICROORGANISMO	n	c	m	M
<i>Salmonella enteritidis</i> /25g	5	0	Aus	-
<i>Salmonella typhimurium</i> /25g	5	0	Aus	-
<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	5×10^2	5×10^3

n = número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente;

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

m = limite microbiológico que, em 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";

M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável"

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;

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 01 de julho de 2022;

RDC ANVISA nº 724, de 01 de julho de 2022;

RDC ANVISA nº 727, de 01 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
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 30

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QTD	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
COXA COM SOBRECORA DE FRANGO (congelada, sem dorso)	447636	Kg	7.136	11,21	79.994,56

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

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

2. 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. <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=31:bt-30-404-11-coxa-com-sobrecoxa-de-frango-congelada>

- Critério Sensorial

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	$\leq 4,72$

- Critério Microbiológico

MICROORGANISMO	n	c	m	M
<i>Salmonella enteritidis</i> /25g	5	0	Aus	-
<i>Salmonella typhimurium</i> /25g	5	0	Aus	-
<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	5×10^2	5×10^3

n = número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente;

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

m = limite microbiológico que, em 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";

M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável"

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;

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 01 de julho de 2022;

RDC ANVISA nº 724, de 01 de julho de 2022;

RDC ANVISA nº 727, de 01 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
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 31

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QTD	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
CARNE SUÍNA desossada, congelada, corte traseiro LOMBO SUÍNO, SEM PELE.	447518	Kg	24.727	22,39	553.637,53

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. <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=23:30-404-14-bt-carne-suna-desossada-congelada>.

3.1. Critério Sensorial

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	Suave, agradável, característico e próprio.

3.2. Critério Macroscópico

Ausência de corpo estranho

3.3. 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	Negativa
Reação de Éber para amônia	Negativa
Reação de Kreis	Negativa
Pesquisa de Formaldeído	Negativa

3.4. Critério Microbiológico

MICROORGANISMO	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> sp/25 gr	5	1	Aus	-
<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	10 ²	10 ³

n = número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente; c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária; m = limite microbiológico que, em 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"; M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável"

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 ____/____; (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 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;

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;

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.

7. PADRONIZAÇÃO DE REFERÊNCIA PARA O CORTE

Considera-se “lombo”, o corte constituído das massas musculares que formam o dorso da meia carcaça, de forma cilíndrica e equivale ao contra-filé, sem ossos e sem pele. Base óssea: dez últimas vértebras torácicas, porção dorsal das costelas correspondentes e vértebras lombares.

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 32

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QTD	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
CARNE SUÍNA desossada, congelada, corte traseiro LOMBO SUÍNO, SEM PELE.	447518	Kg	3.573	22,39	79.999,47

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. <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=23:30-404-14-bt-carne-suna-desossada-congelada>.

3.1. Critério Sensorial

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	Suave, agradável, característico e próprio.

3.2. Critério Macroscópico

Ausência de corpo estranho

3.3. 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	Negativa
Reação de Éber para amônia	Negativa
Reação de Kreis	Negativa
Pesquisa de Formaldeído	Negativa

3.4. Critério Microbiológico

MICROORGANISMO	n	c	m	M
Salmonella sp/25 gr	5	1	Aus	-
Escherichia coli/g	5	3	10 ²	10 ³

n = número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente; c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária; m = limite microbiológico que, em 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"; M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável"

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 ____/____; (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 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;

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;

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.

7. PADRONIZAÇÃO DE REFERÊNCIA PARA O CORTE

Considera-se “lombo”, o corte constituído das massas musculares que formam o dorso da meia carcaça, de forma cilíndrica e equivale ao contra-filé, sem ossos e sem pele. Base óssea: dez últimas vértebras torácicas, porção dorsal das costelas correspondentes e vértebras lombares.

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 33

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QTD	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
CARNE SUÍNA desossada, congelada, corte traseiro PERNIL SUÍNO, SEM PELE.	447525	Kg	31.052	20,26	629.113,52

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. <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=23:30-404-14-bt-carne-suna-desossada-congelada>.

3.1. Critério Sensorial

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	Suave, agradável, característico e próprio.

3.2. Critério Macroscópico

Ausência de corpo estranho

3.3. 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	Negativa
Reação de Éber para amônia	Negativa
Reação de Kreis	Negativa
Pesquisa de Formaldeído	Negativa

3.4. Critério Microbiológico

MICROORGANISMO	n	c	m	M
Salmonella sp/25 gr	5	1	Aus	-
Escherichia coli/g	5	3	10 ²	10 ³

n = número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente; c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária; m = limite microbiológico que, em 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"; M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável"

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 ____/____; (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 item a ser adquirido será, expressamente, o abaixo:

Corte	
Traseiro	Pernil 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;

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;

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.

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, fíbula, 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 34

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QTD	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
CARNE SUÍNA desossada, congelada, corte traseiro PERNIL SUÍNO, SEM PELE.	447525	Kg	3.948	20,26	79.986,48

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. <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=23:30-404-14-bt-carne-suna-desossada-congelada>.

3.1. Critério Sensorial

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	Suave, agradável, característico e próprio.

3.2. Critério Macroscópico

Ausência de corpo estranho

3.3. 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	Negativa
Reação de Éber para amônia	Negativa
Reação de Kreis	Negativa

Pesquisa de Formaldeído	Negativa
-------------------------	----------

3.4. Critério Microbiológico

MICROORGANISMO	n	c	m	M
Salmonella sp/25 gr	5	1	Aus	-
Escherichia coli/g	5	3	10 ²	10 ³

n = número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente; c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária; m = limite microbiológico que, em 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"; M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável"

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 ____/____; (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 item a ser adquirido será, expressamente, o abaixo:

Corte	
Traseiro	Pernil 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;
- 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;
- 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.

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, 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 35

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QTD	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
PEIXE CONGELADO, espécie TILÁPIA, tipo EM					

FILÉ e SEM PELE, GLACIADA	448953	Kg	61.483	44,02	2.706.481,66
(Filé de Tilápia Congelado, Sem Pele, glaciada)					

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. <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=36:bt-30-404-17-peixe-congelado-em-file>

3.1. Critério Sensorial

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.

3.2. Critério Macroscópico

Ausência de corpo estranho

3.3. Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÕES

Teste de cocção	Deverá manter as características próprias da espécie, sem sabor ou despreendimento de cheiro estranho ou desagradável.
pH	≤ 7,00
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativa
Reação de Éber para amônia	Negativa
Bases Voláteis Totais (BVT)	<30 mg/100g
Limite de glaciamento	<12%
Relação entre o teor de umidade /proteína na porção muscular	< 5,00

(1) Método descrito no item 1 do Anexo, da Portaria MAA nº 185, de 13 de maio de 1997.

3.4. Critério Microbiológico

MICROORGANISMO	n	c	m	M
Salmonella sp/25 g	5	0	Aus	-
Estafilococos coagulase positivo/ g	5	2	10 ²	10 ³
<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	50	5x10 ²

n = número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente; c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária; m = limite microbiológico que, em 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"; M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável".

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 ____/____;(1)
- instruções sobre o preparo e uso do produto.

(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. 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 congelamento.

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;

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;

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;

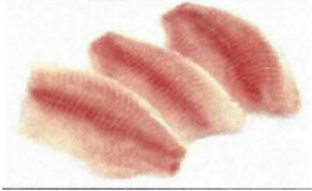
RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023;

Portaria MAPA nº 570, de 23 de março de 2023.

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

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

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 36

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QTD	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	1.817	44,02	79.984,34

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. <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?download=36:bt-30-404-17-peixe-congelado-em-file>

3.1. Critério Sensorial

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.

3.2. Critério Macroscópico

Ausência de corpo estranho

3.3. 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
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativa
Reação de Éber para amônia	Negativa
Bases Voláteis Totais (BVT)	<30 mg/100g
Límite de glaciamento	<12%
Relação entre o teor de umidade /proteína na porção muscular	< 5,00

(1) Método descrito no item 1 do Anexo, da Portaria MAA nº 185, de 13 de maio de 1997.

3.4. Critério Microbiológico

MICROORGANISMO	n	c	m	M
Salmonella sp/25 g	5	0	Aus	-
Estafilococos coagulase positivo/ g	5	2	10 ²	10 ³
<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	50	5x10 ²

n = número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente; c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária; m = limite microbiológico que, em 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"; M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável".

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 ____/____;(1)
- instruções sobre o preparo e uso do produto.

(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. 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;

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;

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;

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

Portaria MAPA nº 570, de 23 de março de 2023.

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

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

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**, contado da **assinatura do termo de contrato**, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.4.1. Em caso de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 23 do Decreto nº 11.462, de 2023, haverá renovação do quantitativo inicialmente registrado, sem a soma do quantitativo eventualmente não utilizado no primeiro ano de vigência, desde que comprovada a manutenção do preço vantajoso.
- 1.5. O termo de contrato oferece maior detalhamento das regras aplicáveis à vigência e à execução da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
- 2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026 da 5ª Região Militar, conforme detalhamento a seguir:
- I) ID PCA no PNCP: 00394452000103-0-000150/2026;
- II) Data de publicação no PNCP: 09/05/2025;
- III) Id do item no PCA: 293;
- IV) Classe/Grupo: 8940 - ALIMENTOS ESPECIAIS DIETÉTICOS E PREPARADOS ALIMENTÍCIOS;
- V) Identificador da Futura Contratação: 160219-14/2026;

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. Esta contratação observa o princípio do desenvolvimento nacional sustentável, nos termos do art. 5º e art. 11 da Lei nº 14.133/2021, do Parecer nº 01/2021/CNS/CGU/AGU, e das diretrizes constantes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis (8ª edição - outubro/2025).;

4.1.2. Para os produtos de origem animal, o estabelecimento deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) 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); e

4.1.3. 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;

4.1.4. As embalagens devem ser:

- Preferencialmente recicláveis, biodegradáveis ou compostas por material reciclado;
- Vedado o uso de embalagens reaproveitadas ou reutilizadas.

4.1.5. O transporte deverá observar as boas práticas sanitárias, inclusive controle de temperatura, quando aplicável.

4.2. Declara-se, com fundamento na Portaria SEGES/ME nº 8.678, de 19 de julho de 2021, que instituiu o Plano Diretor de Logística Sustentável como instrumento de governança obrigatório, e na Portaria SEGES/MGI nº 5.376, de 14 de setembro de 2023, que estabelece o modelo referencial para elaboração do PLS, que a presente contratação está alinhada às diretrizes e objetivos do PLS vigente da Unidade, considerando os aspectos aplicáveis ao planejamento/licitação em curso.

Da exigência de amostra

4.3. 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. Além disso:

4.3.1. Produtos de Origem Animal (POA): SIF ou SISBI;

4.3.2. Arroz e feijão: Certificado de classificação merceológica;

4.3.3. Café:

- Documentação de Classificação do Café (devendo constar o nome do classificador e o seu número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA));
- relatório de ensaio/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, contendo informações sobre matérias estranhas (fragmentos de insetos, dentre outros), avaliação da qualidade global, grau de moagem, ponto de torra, dentre outros e devendo constar o nome do classificador e o seu número de registro no MAPA.

4.4. 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 apenas para os itens 11 e 12 (leite em pó) e 13 e 14 (café) visando a verificação técnica e sensorial da conformidade do produto com o objeto contratual antes da assinatura do contrato, conforme prática consolidada nos órgãos públicos.

4.4.1. A exigência da amostra para o item Leite em Pó visa também assegurar a conformidade do produto com os parâmetros estabelecidos no respectivo Boletim Técnico do Exército Brasileiro, especialmente em relação à qualidade físico-química, sensorial e microbiológica.

4.4.2. O intuito é reduzir o índice de não conformidades e retrabalhos administrativos, decorrentes de entregas que não atendem ao padrão técnico exigido;

4.5. 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.

4.6. É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

4.7. 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.

4.8. Serão avaliados os aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade conforme os descritivos dos itens relacionados acima (leite em pó e café).

4.9. Os resultados das avaliações das propostas e das amostras dos itens 11 e 12 (leite em pó) e 13 e 14 (café) 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.

4.10. 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.

4.11. 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.

4.12. 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.

4.13. 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

4.14. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.15. 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:

4.16. 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.

4.16.1. 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.

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

4.16.3. 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 será de até 30 dias, contado do recebimento da ordem de fornecimento emitida no âmbito do respectivo termo de contrato, em remessa única por contratação.

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.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: 5º Batalhão de Suprimento – Avenida Silva Jardim, 110, Bairro Rebouças, CEP 80230-000, Curitiba-PR, aos cuidados do Depósito do Material de Subsistência (Classe I).

5.3.1. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade e o limite máximo de entrega na data da entrega está especificado item a item.

5.3.2. A descarga do material no depósito de subsistência é de responsabilidade exclusiva do fornecedor.

5.3.2.1. O material deve ser entregue paletizado e unitizado com filme estirável (filme *stretch*).

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. 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.

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

6.6. 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.

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

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

6.9. 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.

6.10. 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.

6.11. 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

6.12. 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.

6.13. 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.

6.14. 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

6.15. Cabe ao gestor do contrato:

6.15.1. 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.

6.15.2. 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.

6.15.3. 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.

6.15.4. 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.

6.15.5. 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.

6.15.6. 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.

6.15.7. 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. *Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.*

7.2.4.3. *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.*

7.2.4.4. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.*

7.2.4.5. *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.*

7.2.4.6. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 5% (cinco 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 SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

7.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

7.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

7.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.14. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros

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.

8.1.1. Conforme as Instruções Reguladoras para Inspeção de Alimentos e Bromatologia (EB40-IR-30.402) para cada lote do material entregue haverá o recolhimento de amostra para análise, conforme Plano de Amostragem de Artigos de Subsistência (BT30.403-01), inclusive para os itens cujas amostras prévias são exigidas (leite em pó e café).

8.1.2. No caso do café, arroz e feijão, caso a amostra coletada suscite dúvidas quanto à qualidade do artigo e divergência ostensível com os laudos de classificação apresentados (e também com o laudo de análises complementares do café), esta poderá ser remetida para o Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal (SIPOV) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para investigação pelo órgão máximo de normatização e regulação do setor agropecuário brasileiro.

8.1.2.1. O envio de amostra ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, será com prejuízo das etapas seguintes do processo de recebimento definitivo e liquidação do item.

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 05 (cinco) dias úteis.

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

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

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

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

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

Liquidação

8.10. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

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

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

8.12.1. o prazo de validade;

8.12.2. a data da emissão;

8.12.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

8.12.4. o período respectivo de execução do contrato;

8.12.5.o valor a pagar; e

8.12.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

8.14. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.15.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

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

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

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

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

Cessão de Crédito

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

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

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

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

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

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

Reajuste

8.29. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 02/07/2026.

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

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

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

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

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

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

8.36. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade *PREGÃO*, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo *MENOR PREÇO*.

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será integral.

Critérios de aceitabilidade de preços

9.3. *Em se tratando de contratação para registro de preços, caso adotado o critério de julgamento de menor preço ou de maior desconto por item, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será:*

9.3.1. Valores unitários: conforme tabela constante no item 1.1. deste Termo de Referência.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

9.5. 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;

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

9.7. 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>;

- 9.8. sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.9. 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;
- 9.10. sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.11. 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;
- 9.12. 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.
- 9.13. 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 já exigíveis dos dois últimos exercícios sociais, e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

LG =

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =

Ativo Total

LC =

Ativo Circulante

Passivo Circulante

9.25. 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*.

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

9.27. 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;

9.28. 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.

9.29. 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.

9.30. *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.*

9.31.1 . *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.*

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

9.31.3. *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

9.32. 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.

9.33. 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.

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

9.35. 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.

9.36. 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\$ 27.246.917,00 (vinte e sete milhões, duzentos e quarenta e seis mil, novecentos e dezessete reais) , conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima.***

10.2. Em caso de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

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

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

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

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: 160504;

II) Fonte de recursos: 1000000;

III) Programa de trabalho: 171397;

IV) Elemento de despesa: 339030; e

V) Plano interno: E6SUPLJA2QS.

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Curitiba - PR, 30 de junho de 2026.

JOÃO PAULO DOS SANTOS LEITE - S Ten

PERCEU FLORES DA ROSA - 1º Ten

FREDDY RODRIGUES THOMES - Cap

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

- 1.1. O adjudicatário terá o *prazo de*, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato *Nota de Empenho*, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.
- 1.2. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- 1.3. O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:

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

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

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

- 2.1. *O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.*
- 2.2. *O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do Contratado, previstas neste instrumento.*

3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. São obrigações do Contratante:

- 3.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;
- 3.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 3.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;
- 3.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 3.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência e neste Anexo;
- 3.1.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência;
- 3.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 3.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
 - 3.1.8.1. A Administração terá o prazo de *30 dias*, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 3.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 30 dias.
- 3.1.10. *Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.*

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

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

- 4.1.1. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e *da relação da rede de assistência técnica autorizada*;
- 4.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;
- 4.1.3. Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 4.1.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor contratuais ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 4.1.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal contratual, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 4.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 4.1.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o Contratado deverá entregar ao

setor responsável pela fiscalização contratual, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

- 4.1.7.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
 - 4.1.7.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
 - 4.1.7.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;
 - 4.1.7.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
 - 4.1.7.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 4.1.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e não poderá onerar o objeto da contratação;
- 4.1.9. Comunicar ao Fiscal, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 4.1.10. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 4.1.11. Manter, durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;
- 4.1.12. Cumprir, durante todo o período de execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;
- 4.1.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;
- 4.1.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;
- 4.1.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 4.1.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

- 5.1. *A contratação será extinta quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.*
- 5.2. *Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para a contratação.*
- 5.3. *Quando a não conclusão do objeto referida no item anterior decorrer de culpa do Contratado:*
- 5.3.1. *ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e*
 - 5.3.2. *poderá a Administração optar pela extinção contratual e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.*
- 5.4. A contratação poderá ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas, ou antes do prazo fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
- 5.4.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.
- 5.4.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o objeto.
- 5.4.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.
- 5.5. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:
- 5.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
 - 5.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
 - 5.5.3. Indenizações e multas.
- 5.6. A extinção contratual não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.
- 5.7. A contratação poderá ser extinta caso se constate que o Contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão contratuais, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

6. DOS CASOS OMISSOS

- 6.1. Os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

7. ALTERAÇÕES

- 7.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação.
- 7.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 7.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do Contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo

- máximo de 1 (um) mês.
- 7.5. Registros que não caracterizam alterações contratuais podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.
8. FORO
- 8.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal no Paraná, Seção Judiciária de Curitiba - PR para dirimir os litígios que decorrerem da execução contratual que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

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

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

(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. Responsáveis

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

JOAO PAULO DOS SANTOS LEITE

Membro da comissão de contratação

PERCEU FLORES DA ROSA

Membro da comissão de contratação

FREDDY RODRIGUES THOMES

Membro da comissão de contratação