9º BATALHÃO DE SUPRIMENTO

Termo de Referência 50/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
50/2026	160142-9º BATALHÃO DE SUPRIMENTO	VOLNEY LUCIANO ALVES	03/11/2026 16:54 (v 0.16)

Status

ASSINADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	280/2026	65297.009243/2026-18

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo n° *65297.009243/2026-18*)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Gêneros Alimentícios - Quantitativo de Subsistência (QS), aquisição de Gêneros Alimentícios nos termos da tabela abaixo, conforme condições exigências estabelecidas neste instrumento.

ÍTEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	Quantidade 160136 - 9º GRUPAMENTO LOGISTICO	Valor Unitário Estimado (R$)	Valor Total
1	AÇÚCAR GRUPO I CLASSE BRANCO TIPO REFINADO OU REFINADO AMORFO. Produto obtido a partir do suco de Saccoharum officinarum, processado, embalado, transportado e conservado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”. EMBALAGEM: a) Primária: saco de polietileno resistente, de 1, 2 ou 5 Kg, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nr 251, de 09/06/21. b) Secundária: fardo plástico resistente, com capacidade de 30 Kg, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-19) de 19 de fevereiro de 2026.	463996	Kg	33750	R$ 5,70	R$ 192.375,00
	AÇÚCAR GRUPO I CLASSE BRANCO TIPO CRISTAL. Produto obtido a partir do suco de Saccoharum officinarum,					

2	processado, embalado, transportado e conservado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”. EMBALAGEM: a) Primária: saco de polietileno resistente, de 1, 2 ou 5 Kg, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nr 251, de 09/06/21. b) Secundária: fardo plástico resistente, com capacidade de 30 Kg, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-19) de 19 de fevereiro de 2026.	603269	Kg	33750	R$ 4,69	R$ 158.287,50
3	ARROZ BENEFICIADO E POLIDO, tipo 1. Produto proveniente de grãos fisiologicamente maduros, sãos e secos da espécie Oryza sativa, submetido a beneficiamento e polido, embalado, armazenado, transportado, segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”. EMBALAGEM: a) Primária: saco de polietileno resistente, de 05 (cinco) Kg, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nr 251, de 09/06/21. b) Secundária: fardo plástico, de 30 (trinta) Kg, resistente, que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-20) de 2021. SERÁ EXIGIDO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO MERCEOLÓGICA no ato da entrega, conforme item 4 – Condições de recusa imediata conforme BT 30.404-20 de 08 de outubro de 2024.	458904	Pct 5Kg	31756	R$ 24,66	R$ 783.102,96
4	ARROZ BENEFICIADO E POLIDO, tipo 1. PARBOILIZADO Produto proveniente de grãos fisiologicamente maduros, sãos e secos da espécie Oryza sativa, submetido a beneficiamento e polido, embalado, armazenado, transportado, segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”. EMBALAGEM: a) Primária: saco de polietileno resistente, de 05 (cinco) Kg, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nr 251, de 09/06/21. b) Secundária: fardo plástico, de 30 (trinta) Kg, resistente, que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-20) de 2021. SERÁ EXIGIDO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO MERCEOLÓGICA no ato da entrega, conforme item 4 – Condições de recusa imediata do BT 30.404-20 de 08 de outubro de 2024.	458908	Pct 5Kg	31734	R$ 24,49	R$ 777.165,66
	CAFÉ: GRUPO TORRADO E MOÍDO, TIPO: ÚNICO, CATEGORIA: Nota de (qualidade global ≥ 7.3 pontos (GOURMET), Moagem: Média ou Fina, Ponto de Torra: Média ou Clara. Produto resultante de grão 100% arábica ou predominantemente arábica EMBALAGEM: a) Primária: saco a vácuo puro, de500 g e 1 Kg, atóxico, resistente ao impacto, com vedação forte e com alta barreira protetora a luz, umidade e oxigênio, com todas as informações de rotulagem impressas na embalagem primária. O peso líquido segue o disposto na					

5	Port INMETRO 251, 09/06/2021. b) Secundária: caixa resistente, de 10 (dez) Kg, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-26) de 2023. SERÁ EXIGIDO NO ATO DA ENTREGA DO LOTE CERTIFICADO DA QUALIDADE GLOBAL DO CAFÉ: PONTO DE TORRA, MOAGEM, SOMATÓRIO DE MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS, ELEMENTOS ESTRANHOS E FRAGMENTOS DE INSETOS INDICATIVOS DE FALHA DAS BOAS PRÁTICAS, conforme item 4 – Condições de recusa imediata do BT30.404-26 de 11 de fevereiro de 2026.	463577	Pct 500g	33133	R$ 27,90	R$ 924.410,70
6	FEIJÃO COMUM, Especificação: CLASSE CORES (CARIOCA), tipo 1. Produto obtido da espécie Phaseolus vulgaris L, de grãos fisiologicamente desenvolvidos, maduros, sãos e secos; de boa qualidade; selecionado, embalado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”. EMBALAGEM: a) Primária: saco de polietileno resistente, de 1 Kg, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nr 251, de 09/06/21. b) Secundária: fardo plástico, de 30 (trinta) Kg, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-21) de 2021. SERÁ EXIGIDO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO MERCEOLÓGICA no ato da entrega, conforme item 4 – Condições de recusa imediata do BT30.404-21 de 08 de outubro de 2024.	464553	Kg	90589	R$ 8,50	R$ 770.006,50
7	FEIJÃO COMUM, Especificação: CLASSE PRETO, tipo 1. Produto obtido da espécie Phaseolus vulgaris L, de grãos fisiologicamente desenvolvidos, maduros, sãos e secos; de boa qualidade; selecionado, embalado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”. EMBALAGEM: a) Primária: saco de polietileno resistente, de 1 Kg, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nr 251, de 09/06/21. b) Secundária: fardo plástico, de 30 (trinta) Kg, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-21) de 2021. SERÁ EXIGIDO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO MERCEOLÓGICA no ato da entrega, conforme item 4 – Condições de recusa imediata do BT30.404-21 de 08 de outubro de 2024.	464552	Kg	88042	R$ 6,69	R$ 589.000,98
	LEITE EM PÓ INSTANTANEO, padrão INTEGRAL. Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado e de acordo com as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”. EMBALAGEM: a) Primária: embalado em pacote aluminizado resistente, atóxico, hermético de 01 (um) Kg ou lata metálica de boa qualidade, resistente, atóxica, hermética, isenta de avarias ou ferrugem, de 10 (dez)					

8	Kg e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. b) Secundária: caixa de papelão ou fardo de papel resistente de 10 (dez) Kg para saco aluminizado e 20 (vinte) kg para lata metálica; resistente, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo o período de validade. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Não serão aceitos produtos destinados a programas institucionais. Neste caso, o produto apresentará na rotulagem as expressões “Venda Proibida” e “Produto Institucional”. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-18) de 08 de outubro de 2024.	446019	kg	61922	R$ 38,49	R$ 2.383.377,78
9	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS, tipo ESPAGUETE. Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da sêmola/semolina de trigo, adicionado ou não de outras substâncias e/ou aditivos permitidos; obtido a partir de matérias primas, sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. EMBALAGEM: a) Primária: pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico de 500 g e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nr 251, de 09/06 /21. b) Secundária: fardo plástico ou caixa, de 5 (cinco) ou 10 (dez) Kg, resistente, e que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de dez meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-25) de 12 de novembro de 2024.	458955	Pct 500g	37650	R$ 3,97	R$ 149.470,50
10	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS, tipo FUSILLI (PARAFUSO). Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da sêmola/semolina de trigo, adicionado ou não de outras substâncias e/ou aditivos permitidos; obtido a partir de matérias primas, sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. EMBALAGEM: a) Primária: pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico de 500 gramas, e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nr 251, de 09/06/21. b) Secundária: fardo plástico ou caixa, de 5 (cinco) ou 10 (dez) Kg, resistente e que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-25) de 12 de novembro de 2024.	458980	Pct 500g	37650	R$ 5,00	R$ 188.250,00
11	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS, tipo PENNE. Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da sêmola/semolina de trigo, adicionado ou não de outras substâncias e/ou aditivos permitidos; obtido a partir de matérias primas, sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. EMBALAGEM: a) Primária: pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico de 500 gramas, e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nr 251, de 09/06/21. b) Secundária: fardo plástico	458975	Pct 500g	37650	R$ 5,05	R$ 190.132,50

	ou caixa, de 5 (cinco) ou 10 (dez) Kg, resistente e que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-25) de 12 de novembro de 2024.					
12	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS, tipo TALHARIM. Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da sêmola/semolina de trigo, adicionado ou não de outras substâncias e/ou aditivos permitidos; obtido a partir de matérias primas, sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. EMBALAGEM: a) Primária: pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico de 500 gramas, e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nr 251, de 09/06/21. b) Secundária: fardo plástico ou caixa, de 5 (cinco) ou 10 (dez) Kg, resistente e que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-25) de 12 de novembro de 2024	458961	Pct 500g	37650	R$ 4,49	R$ 169.048,50
13	ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1. Produto comestível, obtido de sementes de Glycinemax L. (soja), através de processos tecnológicos adequados de extração e refino de matérias-primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico- Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. EMBALAGEM: a) Primária: garrafa, tipo PET, de 900 ml, atóxico e com abertura na parte superior a prova de violação. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nr 251, de 09/06/21. b) Secundária: caixa resistente, com capacidade para 20 garrafas, que confira proteção apropriada durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 07 (sete) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-33) de 8 de outubro de 2024.	463692	Embg 900 ML	43432	R$ 9,00	R$ 390.888,00
14	MARGARINA. Produto gorduroso em emulsão estável com óleos vegetais ou leite e seus constituintes e derivados, com sal e outros ingredientes, destinados à alimentação humana; produzido, embalado, transportado e conservado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”. Lipídeos totais: mínimo de 70% (O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa). EMBALAGEM: a) Primária: O produto deverá ser embalado em Balde plástico hermeticamente fechado, de 15 kg, 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 produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade mínima vigente de 07 (sete) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim técnico (BT30. 404-34) de 14 de novembro de 2024.	463699	Balde 15 kg	1542	R$ 174,49	R$ 269.063,58
	MARGARINA. Produto gorduroso em emulsão estável com óleos vegetais ou leite e seus constituintes e derivados, com sal e outros ingredientes, destinados à alimentação humana;					

15	produzido, embalado, transportado e conservado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”. Lipídeos totais: mínimo de 70% (O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa). EMBALAGEM: a) Primária: O produto deverá ser embalado em pote plástico hermeticamente fechado, de 3 kg, 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. b) Secundária: Caixa de papelão resistente, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo o período de validade. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade mínima vigente de 07 (sete) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim técnico (BT30. 404-34) de 14 de novembro de 2024.	463699	Pote de 3Kg	8148	R$ 43,19	R$ 351.912,12
16	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, CONTRA-FILÉ DE LOMBO **(SEM ABA e SEM TRANÇA)** — corte obtido pela separação das massas musculares aderidas entre as três últimas vértebras torácicas (décima primeira até a décima terceira) e as seis vértebras lombares, bem como a porção dorsal das costelas que permanecem no corte (11ª à 13ª), músculos glúteo médio, iliocostal lombar, longo dorsal, espinhais dorsais, multífidos, intercostais internos e externos, intertransversos lombares, elevadores das costelas e retrator da costela. Gordura de Cobertura: espessura de gordura de 6 a 10 mm, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. 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. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em 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. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 10 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. OBSERVAÇÕES: a) O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. b) Somente serão aceitos cortes com no máximo 40 cm de comprimento. c) Somente serão aceitos cortes com ausência do nervo cervical. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04) de 19 de setembro de 2024.	447461	Kg	58317	R$ 47,52	R$ 2.771.223,84
	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, PICANHA - corte constituído das massas musculares aderidas ao ísquio, sacro e duas primeiras vértebras coccígeas; a picanha é obtida da separação do coração da alcatra e da maminha, formada pela porção dorsal do bíceps femoral. Gordura de Cobertura: espessura de gordura de 6 a 10 mm e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. 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";					

17	em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em 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. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 10 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. OBSERVAÇÕES: a) O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. **b) Somente serão aceitos cortes com peso entre 800 e 1.600 gramas.** Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04) 19 de setembro de 2024.	447472	Kg	1248	R$ 64,64	R$ 80.670,72
18	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, FILÉ MIGNON (SEM CORDÃO) — corte constituído das massas musculares aderidas à face ventral das três últimas vértebras torácicas e porção espinhal das costelas correspondentes, vértebras lombares, ilíaco e fêmur, músculos psoas maior, ilíaco e quadrado lombar, com separação do músculo psoas menor (cordão). Gordura de Cobertura: Isento de gordura. 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. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em 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. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 10 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04) de 19 de setembro de 2024.	447420	Kg	1200	R$ 78,97	R$ 94.764,00
19	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, MAMINHA DA ALCATRA - corte constituído das massas musculares aderidas ao sacro, já seccionado longitudinalmente, e ilíaco, a partir da preparação da alcatra, pela separação natural do músculo tensor da fáscia lata e a partir do músculo glúteo médio. Gordura de Cobertura: ≤ 5% do peso da peça, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. 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. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em 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. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 10 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de	447470	Kg	58497	R$ 53,20	R$ 3.112.040,40

	estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04) de 19 de setembro de 2024.					
20	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, CORAÇÃO DA ALCATRA - corte constituído das massas musculares aderidas ao sacro, já seccionado longitudinalmente, e ilíaco (coxal). O coração da alcatra é obtido da separação da picanha e maminha, formado dos músculos glúteos médio, acessório e profundo. Gordura de Cobertura: ≤ 5% do peso da peça, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. 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. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em 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. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 10 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04) de 19 de setembro de 2024.	447479	Kg	58330	R$ 47,90	R$ 2.794.007,00
21	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, LAGARTO — corte constituído das massas musculares aderidas ao ilíaco (tuberosidade isquiática) e tarso (tuberosidade calcânea). O lagarto é obtido pelo músculo semi-tendinoso, localizado entre o coxão mole e o coxão duro. Gordura de Cobertura: ≤ 5% do peso da peça, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. 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. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em 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. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 10 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04) de 19 de setembro de 2024.	447441	Kg	43219	R$ 44,91	R$ 1.940.965,29
	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, PATINHO — corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão-duro e					

22	do coxão-mole, com posterior retirada da patela. O patinho é obtido pelos músculos reto femoral, vasto lateral, medial e intermediário. Gordura de Cobertura: Isento de gordura. 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. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em 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. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 10 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04) de 19 de setembro de 2024.	447448	Kg	58121	R$ 42,56	R$ 2.473.629,76
23	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, FRALDA — COMPONENTES MUSCULARES: obliquo abdominal Interno. Gordura de Cobertura: ≤ 5% do peso da peça do peso da peça, deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos. 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. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em 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. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 10 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04) de 19 de setembro de 2024.	447468	Kg	58242	R$ 45,50	R$ 2.650.011,00
24	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, COXÃO MOLE **SEM CAPA** — corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas à face ventral do ilíaco (púbis e ísquio), do fêmur e da tíbia (extremidade proximal). O coxão mole sem capa é obtido pelos músculos adutor femural, obturadores semi-membranoso, gêmeos e quadrado femural. Separa-se ainda o corte de suas ligações com patinho, coxão-duro e lagarto. Gordura de Cobertura: Isento de gordura. 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. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica.	447431	Kg	58257	R$ 45,89	R$ 2.673.413,73

	Peça embalada a vácuo, individualmente com etiqueta interna. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 10 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04) de 19 de setembro de 2024.					
25	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, COXÃO DURO — corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas às faces lateral do fêmur e ventral do ilíaco, extremidades proximais da tíbia e da fíbula. O coxão duro é obtido pelo músculo bíceps femural. Separa-se ainda o corte de suas ligações com o músculo-mole, lagarto e coxão-mole. Gordura de Cobertura: ≤ 5% do peso da peça, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. 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. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em 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. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 10 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04) de 19 de setembro de 2024.	447439	Kg	42949	R$ 39,00	R$ 1.675.011,00
26	Carne Bovina Desossada Congelada, Acém - corte obtido através das massas musculares situadas entre o pescoço e o filé da costela, limitando-se, em sua porção inferior, como o corte da costela do dianteiro. Gordura de Cobertura: ≤ 5% do peso da peça, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. 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. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em 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. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 10 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04) de 19 de setembro de 2024.	447383	Kg	32895	R$ 38,00	R$ 1.250.010,00

27	Carne Bovina Desossada Congelada, Coração da Paleta - corte obtido através da massa muscular separada do peixinho, da raquete e demais músculos da pá. Gordura de Cobertura: ≤ 5% do peso da peça, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. 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. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em 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. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 10 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04) de 19 de setembro de 2024.	451062	Kg	33072	R$ 41,49	R$ 1.372.157,28
28	COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA. Parte da ave formada pelos ossos tíbiotarso e fíbula e a sobrecoxa formada pelo osso fêmur, ambas cobertas pelos tecidos musculares correspondentes, com presença de pele somente sobre a massa muscular. EMBALAGEM: a) Primária: embalado individualmente ou conjuntamente, em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica, com peso líquido de até 5 Kg. b) Secundária: caixa de papelão, com capacidade de até 20 Kg de peso líquido, envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-11) de 19 de setembro de 2024.	447636	Kg	93898	R$ 13,11	R$ 1.231.002,78
29	PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE, CONGELADO, SEM SASSAMI (FILÉ DE PEITO). Corte obtido pela liberação das massas musculares aderida aos ossos esterno (quilha), clavícula e coracóides. O peito de frango é obtido pelos músculos peitorais e isento de pele. EMBALAGEM: a) Primária: embalado individualmente ou conjuntamente, em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica, com peso líquido de até 5 Kg. b) Secundária: caixa de papelão, com capacidade de até 20 Kg de peso líquido, envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-36) de 19 de setembro de 2024.	447594	Kg	116098	R$ 20,50	R$ 2.380.009,00
	SASSAMI DE FRANGO CONGELADO Corte supracoracóide (sassami), isento de pele. EMBALAGEM: a) Primária: embalado conjuntamente em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica, com peso líquido de até 6 Kg. b) Secundária: caixa					

30	de papelão, com capacidade de até 20 Kg de peso líquido, envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-12) de 19 de fevereiro de 2024.	447618	Kg	95940	R$ 19,70	R$ 1.890.018,00
31	FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO COM PELE CONGELADO. Corte composto pela união da carne da coxa (parte inferior) e da sobrecoxa (parte superior), sem a presença de ossos.EMBALAGEM: a) Primária: embalado conjuntamente em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica, com peso líquido de até 5 Kg. Secundária: caixa de papelão, com capacidade de até 20 Kg de peso líquido, envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-37) de 27 de julho de 2026.	451063	Kg	95845	R$ 19,25	R$ 1.845.016,25
32	CARNE SUÍNA DESOSSADA, CONGELADA, CORTE PERNIL. Corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas ao ísquio, íleo, púbis, sacro, duas primeiras vértebras coccígeas, fêmur, tíbia, fíbula, tuberosidade calcânea (tarso) e patela. O pernil é obtido pelos músculos tensor da fáscia lata, glúteo médio, profundo e acessório, bíceps femoral, sartório, grácilis, pectíneo, adutor femoral, semimembranoso, gêmeos, obturadores, quadrado femoral, semitendinoso, gastrocnêmio, flexor digital superficial, reto femoral, vasto lateral, medial, intermédio, extensor digital, fibular longo, fibular terceiro, extensor digital longo e poplíteo. Gordura de Cobertura: ≤ 6% do peso da peça, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. Obtido de suíno 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. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica **(termosoldada)** e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente com etiqueta interna. b) Secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com peso líquido entre 10 a 30 quilos, lacrada com fita adesiva, cinta ou envoltório plástico, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-14) de 19 de setembro de 2024.	447525	Kg	76667	R$ 24,00	R$ 1.840.008,00
	CARNE SUÍNA DESOSSADA, CONGELADA, CORTE LOMBO. Corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas as dez últimas vértebras torácicas, porção dorsal das costelas correspondentes e vértebras lombares. O lombo é obtido pelos músculos longo dorsal, íliocostais, espinhais dorsais, multifídos, intercostais, serrato dorsal caudal e intertransversos lombares. Gordura de Cobertura: ≤ 5% do peso da peça, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. Obtido de suíno selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular,					

33	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. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica **(termosoldada)** e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente com etiqueta interna. b) Secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com peso líquido entre 10 a 30 quilos, lacrada com fita adesiva, cinta ou envoltório plástico, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-14) de 19 de setembro de 2024.	447518	Kg	101734	R$ 24,49	R$ 2.491.465,66
34	PEIXE CONGELADO, em FILÉ DE TILÁPIA **(SEM VENTRECHA)** — Peixe em filé, eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço, obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior a cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral. Cor clara ao rosado, com linhas rosáceas a avermelhadas de diferentes intensidades. EMBALAGEM: a) Primária: filés embalados conjuntamente em saco plástico transparente com capacidade de até 5 kg, atóxico, perfeitamente lacrado e resistente às condições de estocagem em sistema de congelamento. b) Secundária: caixa de papelão reforçada, **(tipo caixa tampa e caixa fundo),** com peso líquido de 10 Kg a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva contendo todas as informações de Rotulagem previstas em Boletim Técnico. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-17) de 19 de setembro de 2024.	448953	Kg	58675	R$ 60,35	R$ 3.541.036,25
35	PEIXE CONGELADO, em FILÉ DE SALMÃO (COM PELE). Peixe em filé, eviscerado, sem cabeça e sem espinhaço, obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior a cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral. Musculatura com coloração alaranjada ao alaranjado rosáceo influenciada pela dieta alimentar. EMBALAGEM: a) Primária: filé embalado individualmente em saco plástico transparente à vácuo com etiqueta adesiva e com peso de até 5 kg, atóxico, perfeitamente lacrado e resistente às condições de estocagem em sistema de congelamento. O peso líquido do filé segue o disposto na Port INMETRO nr 251, de 09/06/21. b) Secundária: caixa de papelão reforçada, (tipo caixa tampa e caixa fundo), com peso líquido de 10 Kg a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva contendo todas as informações de Rotulagem previstas em Boletim Técnico. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações Boletim Técnico (BT30.404-17) de 19 de setembro de 2024.	448886	Kg	1200	R$ 99,00	R$ 118.800,00
COTA RESERVADA ME-EPP						

36	AÇÚCAR GRUPO I CLASSE BRANCO TIPO REFINADO OU REFINADO AMORFO. Produto obtido a partir do suco de Saccoharum officinarum, processado, embalado, transportado e conservado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”. EMBALAGEM: a) Primária: saco de polietileno resistente, de 1, 2 ou 5 Kg, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nr 251, de 09/06/21. b) Secundária: fardo plástico resistente, com capacidade de 30 Kg, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-19) de 19 de fevereiro de 2026 **(Cota reservada item 1)**	463996	Kg	11250	R$ 5,70	R$ 64.125,00
37	AÇÚCAR GRUPO I CLASSE BRANCO TIPO CRISTAL. Produto obtido a partir do suco de Saccoharum officinarum, processado, embalado, transportado e conservado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”. EMBALAGEM: a) Primária: saco de polietileno resistente, de 1, 2 ou 5 Kg, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nr 251, de 09/06/21. b) Secundária: fardo plástico resistente, com capacidade de 30 Kg, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-19) de 19 de fevereiro de 2026. **(Cota reservada item 2)**	603269	Kg	11250	R$ 4,69	R$ 52.762,50
38	ARROZ BENEFICIADO E POLIDO, tipo 1. Produto proveniente de grãos fisiologicamente maduros, sãos e secos da espécie Oryza sativa, submetido a beneficiamento e polido, embalado, armazenado, transportado, segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”. EMBALAGEM: a) Primária: saco de polietileno resistente, de 05 (cinco) Kg, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nr 251, de 09/06/21. b) Secundária: fardo plástico, de 30 (trinta) Kg, resistente, que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-20) de 2021. SERÁ EXIGIDO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO MERCEOLÓGICA no ato da entrega, conforme item 4 – Condições de recusa imediata conforme BT 30.404-20 de 08 de outubro de 2024. **(Cota reservada item 3)**	458904	Pct 5kg	3244	R$ 24,66	R$ 79.997,04
	ARROZ BENEFICIADO E POLIDO, tipo 1. PARBOILIZADO Produto proveniente de grãos fisiologicamente maduros, sãos e secos da espécie Oryza sativa, submetido a beneficiamento e polido, embalado, armazenado, transportado, segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”. EMBALAGEM:					

39	a) Primária: saco de polietileno resistente, de 05 (cinco) Kg, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nr 251, de 09/06/21. b) Secundária: fardo plástico, de 30 (trinta) Kg, resistente, que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-20) de 2021. SERÁ EXIGIDO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO MERCEOLÓGICA no ato da entrega, conforme item 4 – Condições de recusa imediata do BT 30.404-20 de 08 de outubro de 2024.**(Cota reservada item 4)**	458908	Pct 5kg	3266	R$ 24,49	R$ 79.984,34
40	CAFÉ: GRUPO TORRADO E MOÍDO, TIPO: ÚNICO, CATEGORIA: Nota de (qualidade global ≥ 7.3 pontos (GOURMET), Moagem: Média ou Fina, Ponto de Torra: Média ou Clara. Produto resultante de grão 100% arábica ou predominantemente arábica EMBALAGEM: a) Primária: saco a vácuo puro, de500 g e 1 Kg, atóxico, resistente ao impacto, com vedação forte e com alta barreira protetora a luz, umidade e oxigênio, com todas as informações de rotulagem impressas na embalagem primária. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO 251, 09/06/2021. b) Secundária: caixa resistente, de 10 (dez) Kg, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-26) de 2023. SERÁ EXIGIDO NO ATO DA ENTREGA DO LOTE CERTIFICADO DA QUALIDADE GLOBAL DO CAFÉ: PONTO DE TORRA, MOAGEM, SOMATÓRIO DE MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS, ELEMENTOS ESTRANHOS E FRAGMENTOS DE INSETOS INDICATIVOS DE FALHA DAS BOAS PRÁTICAS, conforme item 4 – Condições de recusa imediata do BT30.404-26 de 11 de fevereiro de 2026.**(Cota reservada item 5)**	463577	Pct 500 Gr	2867	R$ 27,90	R$ 79.989,30
41	FEIJÃO COMUM, Especificação: CLASSE CORES (CARIOCA), tipo 1. Produto obtido da espécie Phaseolus vulgaris L, de grãos fisiologicamente desenvolvidos, maduros, sãos e secos; de boa qualidade; selecionado, embalado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”. EMBALAGEM: a) Primária: saco de polietileno resistente, de 1 Kg, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nr 251, de 09/06/21. b) Secundária: fardo plástico, de 30 (trinta) Kg, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-21) de 2021. SERÁ EXIGIDO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO MERCEOLÓGICA no ato da entrega, conforme item 4 – Condições de recusa imediata do BT30.404-21 de 08 de outubro de 2024.**(Cota reservada item 6)**	464553	Kg	9411	R$ 8,50	R$ 79.993,50
	FEIJÃO COMUM, Especificação: CLASSE PRETO, tipo 1. Produto obtido da espécie Phaseolus vulgaris L, de grãos fisiologicamente desenvolvidos, maduros, sãos e secos; de boa					

42	qualidade; selecionado, embalado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”. EMBALAGEM: a) Primária: saco de polietileno resistente, de 1 Kg, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nr 251, de 09/06/21. b) Secundária: fardo plástico, de 30 (trinta) Kg, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-21) de 2021. SERÁ EXIGIDO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO MERCEOLÓGICA no ato da entrega, conforme item 4 – Condições de recusa imediata do BT30.404-21 de 08 de outubro de 2024.**(Cota reservada item 7)**	464552	Kg	11958	R$ 6,69	R$ 79.999,02
43	LEITE EM PÓ INSTANTANEO, padrão INTEGRAL. Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado e de acordo com as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”. EMBALAGEM: a) Primária: embalado em pacote aluminizado resistente, atóxico, hermético de 01 (um) Kg ou lata metálica de boa qualidade, resistente, atóxica, hermética, isenta de avarias ou ferrugem, de 10 (dez) Kg e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. b) Secundária: caixa de papelão ou fardo de papel resistente de 10 (dez) Kg para saco aluminizado e 20 (vinte) kg para lata metálica; resistente, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo o período de validade. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Não serão aceitos produtos destinados a programas institucionais. Neste caso, o produto apresentará na rotulagem as expressões “Venda Proibida” e “Produto Institucional”. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-18) de 08 de outubro de 2024.**(Cota reservada item 8)**	446019	Kg	2078	R$ 38,49	R$ 79.982,22
44	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS, tipo ESPAGUETE. Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da sêmola/semolina de trigo, adicionado ou não de outras substâncias e/ou aditivos permitidos; obtido a partir de matérias primas, sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. EMBALAGEM: a) Primária: pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico de 500 g e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nr 251, de 09/06 /21. b) Secundária: fardo plástico ou caixa, de 5 (cinco) ou 10 (dez) Kg, resistente, e que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de dez meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-25) de 12 de novembro de 2024.**(Cota reservada item 9)**	458955	Pct 500g	12550	R$ 3,97	R$ 49.823,50
	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS, tipo FUSILLI (PARAFUSO). Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da sêmola/semolina de trigo, adicionado ou não de outras substâncias e/ou aditivos permitidos; obtido a partir de matérias primas, sãs, limpas e em					

45	perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. EMBALAGEM: a) Primária: pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico de 500 gramas, e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nr 251, de 09/06/21. b) Secundária: fardo plástico ou caixa, de 5 (cinco) ou 10 (dez) Kg, resistente e que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-25) de 12 de novembro de 2024.**(Cota reservada item 10)**	458980	Pct 500g	12550	R$ 5,00	R$ 62.750,00
46	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS, tipo PENNE. Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da sêmola/semolina de trigo, adicionado ou não de outras substâncias e/ou aditivos permitidos; obtido a partir de matérias primas, sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. EMBALAGEM: a) Primária: pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico de 500 gramas, e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nr 251, de 09/06/21. b) Secundária: fardo plástico ou caixa, de 5 (cinco) ou 10 (dez) Kg, resistente e que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-25) de 12 de novembro de 2024. **(Cota reservada item 11)**	458975	Pct 500g	12550	R$ 5,05	R$ 63.377,50
47	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS, tipo TALHARIM. Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da sêmola/semolina de trigo, adicionado ou não de outras substâncias e/ou aditivos permitidos; obtido a partir de matérias primas, sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. EMBALAGEM: a) Primária: pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico de 500 gramas, e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nr 251, de 09/06/21. b) Secundária: fardo plástico ou caixa, de 5 (cinco) ou 10 (dez) Kg, resistente e que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-25) de 12 de novembro de 2024. **(Cota reservada item 12)**	458961	Pct 500g	12550	R$ 4,49	R$ 56.349,50
48	ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1. Produto comestível, obtido de sementes de Glycinemax L. (soja), através de processos tecnológicos adequados de extração e refino de matérias-primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico- Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. EMBALAGEM: a) Primária: garrafa, tipo PET, de 900 ml, atóxico e com abertura na parte superior a prova de violação. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nr 251, de 09/06/21. b) Secundária: caixa resistente, com capacidade para 20 garrafas, que confira proteção apropriada durante o período de estocagem. O	463692	Embg 900 ML	8888	R$ 9,00	R$ 79.992,00

	produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 07 (sete) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-33) de 8 de outubro de 2024.**(Cota reservada item 13)**					
49	MARGARINA. Produto gorduroso em emulsão estável com óleos vegetais ou leite e seus constituintes e derivados, com sal e outros ingredientes, destinados à alimentação humana; produzido, embalado, transportado e conservado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração". Lipídeos totais: mínimo de 70% (O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa). EMBALAGEM: a) Primária: O produto deverá ser embalado em Balde plástico hermeticamente fechado, de 15 kg, 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 produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade mínima vigente de 07 (sete) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim técnico (BT30. 404-34) de 14 de novembro de 2024.**(Cota reservada item 14)**	463699	Balde 15 kg	458	R$ 174,49	R$ 79.916,42
50	MARGARINA. Produto gorduroso em emulsão estável com óleos vegetais ou leite e seus constituintes e derivados, com sal e outros ingredientes, destinados à alimentação humana; produzido, embalado, transportado e conservado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração". Lipídeos totais: mínimo de 70% (O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa). EMBALAGEM: a) Primária: O produto deverá ser embalado em pote plástico hermeticamente fechado, de 3 kg, 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. b) Secundária: Caixa de papelão resistente, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo o período de validade. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade mínima vigente de 07 (sete) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim técnico (BT30. 404-34) de 14 de novembro de 2024.**(Cota reservada item 15)**	463699	3 Kg	1852	R$ 43,19	R$ 79.987,88
51	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, CONTRA-FILÉ DE LOMBO **(SEM ABA e SEM TRANÇA)** — corte obtido pela separação das massas musculares aderidas entre as três últimas vértebras torácicas (décima primeira até a décima terceira) e as seis vértebras lombares, bem como a porção dorsal das costelas que permanecem no corte (11ª à 13ª), músculos glúteo médio, iliocostal lombar, longo dorsal, espinhais dorsais, multífidos, intercostais internos e externos, intertransversos lombares, elevadores das costelas e retrator da costela. Gordura de Cobertura: espessura de gordura de 6 a 10 mm, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. 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. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e	447461	Kg	1683	R$ 47,52	R$ 79.976,16

	umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente com etiqueta interna. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 10 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. OBSERVAÇÕES: a) O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. b) Somente serão aceitos cortes com no máximo 40 cm de comprimento. c) Somente serão aceitos cortes com ausência do nervo cervical. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04) de 19 de setembro de 2024.**(Cota reservada item 16)**					
52	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, PICANHA - corte constituído das massas musculares aderidas ao ísquio, sacro e duas primeiras vértebras coccígeas; a picanha é obtida da separação do coração da alcatra e da maminha, formada pela porção dorsal do bíceps femoral. Gordura de Cobertura: espessura de gordura de 6 a 10 mm e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. 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. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em 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. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 10 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. OBSERVAÇÕES: a) O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. **b) Somente serão aceitos cortes com peso entre 800 e 1.600 gramas.** Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04) 19 de setembro de 2024.**(Cota reservada item 17)**	447472	Kg	352	R$ 64,64	R$ 22.753,28
53	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, FILÉ MIGNON (SEM CORDÃO) — corte constituído das massas musculares aderidas à face ventral das três últimas vértebras torácicas e porção espinhal das costelas correspondentes, vértebras lombares, ilíaco e fêmur, músculos psoas maior, ilíaco e quadrado lombar, com separação do músculo psoas menor (cordão). Gordura de Cobertura: Isento de gordura. 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. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em 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. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 10 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em	447420	Kg	400	R$ 78,97	R$ 31.588,00

	sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04) de 19 de setembro de 2024.**(Cota reservada item 18)**					
54	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, MAMINHA DA ALCATRA - corte constituído das massas musculares aderidas ao sacro, já seccionado longitudinalmente, e ilíaco, a partir da preparação da alcatra, pela separação natural do músculo tensor da fáscia lata e a partir do músculo glúteo médio. Gordura de Cobertura: ≤ 5% do peso da peça, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. 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. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em 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. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 10 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04) de 19 de setembro de 2024.**(Cota reservada item 19)**	447470	Kg	1503	R$ 53,20	R$ 79.959,60
55	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, CORAÇÃO DA ALCATRA - corte constituído das massas musculares aderidas ao sacro, já seccionado longitudinalmente, e ilíaco (coxal). O coração da alcatra é obtido da separação da picanha e maminha, formado dos músculos glúteos médio, acessório e profundo. Gordura de Cobertura: ≤ 5% do peso da peça, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. 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. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em 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. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 10 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04) de 19 de setembro de 2024.**(Cota reservada item 20)**	447479	Kg	1670	R$ 47,90	R$ 79.993,00
	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, LAGARTO — corte constituído das massas musculares aderidas ao ilíaco					

56	(tuberosidade isquiática) e tarso (tuberosidade calcânea). O lagarto é obtido pelo músculo semi-tendinoso, localizado entre o coxão mole e o coxão duro. Gordura de Cobertura: ≤ 5% do peso da peça, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. 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. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em 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. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 10 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04) de 19 de setembro de 2024.**(Cota reservada item 21)**	447441	Kg	1781	R$ 44,91	R$ 79.984,71
57	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, PATINHO — corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão-duro e do coxão-mole, com posterior retirada da patela. O patinho é obtido pelos músculos reto femoral, vasto lateral, medial e intermediário. Gordura de Cobertura: Isento de gordura. 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. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em 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. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 10 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04) de 19 de setembro de 2024.**(Cota reservada item 22)**	447448	Kg	1879	R$ 42,56	R$ 79.970,24
58	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, FRALDA — COMPONENTES MUSCULARES: obliquo abdominal Interno. Gordura de Cobertura: ≤ 5% do peso da peça do peso da peça, deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos. 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. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a	447468	Kg	1758	R$ 45,50	R$ 79.989,00

	vácuo, individualmente com etiqueta interna. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 10 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04) de 19 de setembro de 2024.**(Cota reservada item 23)**					
59	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, COXÃO MOLE **SEM CAPA** — corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas à face ventral do ilíaco (púbis e ísquio), do fêmur e da tíbia (extremidade proximal). O coxão mole sem capa é obtido pelos músculos adutor femural, obturadores semi-membranoso, gêmeos e quadrado femural. Separa-se ainda o corte de suas ligações com patinho, coxão-duro e lagarto. Gordura de Cobertura: Isento de gordura. 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. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em 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. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 10 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04) de 19 de setembro de 2024.**(Cota reservada item 24)**	447431	Kg	1743	R$ 45,89	R$ 79.986,27
60	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, COXÃO DURO — corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas às faces lateral do fêmur e ventral do ilíaco, extremidades proximais da tíbia e da fíbula. O coxão duro é obtido pelo músculo bíceps femural. Separa-se ainda o corte de suas ligações com o músculo-mole, lagarto e coxão-mole. Gordura de Cobertura: ≤ 5% do peso da peça, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. 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. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em 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. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 10 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo,	447439	Kg	2051	R$ 39,00	R$ 79.989,00

	respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04) de 19 de setembro de 2024.**(Cota reservada item 25)**					
61	Carne Bovina Desossada Congelada, Acém - corte obtido através das massas musculares situadas entre o pescoço e o filé da costela, limitando-se, em sua porção inferior, como o corte da costela do dianteiro. Gordura de Cobertura: ≤ 5% do peso da peça, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. 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. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em 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. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 10 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04) de 19 de setembro de 2024.**(Cota reservada item 26)**	447383	Kg	2105	R$ 38,00	R$ 79.990,00
62	Carne Bovina Desossada Congelada, Coração da Paleta - corte obtido através da massa muscular separada do peixinho, da raquete e demais músculos da pá. Gordura de Cobertura: ≤ 5% do peso da peça, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. 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. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em 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. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 10 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04) de 19 de setembro de 2024.**(Cota reservada item 27)**	451062	Kg	1928	R$ 41,49	R$ 79.992,72
63	COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA. Parte da ave formada pelos ossos tíbiotarso e fíbula e a sobrecoxa formada pelo osso fêmur, ambas cobertas pelos tecidos musculares correspondentes, com presença de pele somente sobre a massa muscular. EMBALAGEM: a) Primária: embalado individualmente ou conjuntamente, em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica, com peso líquido de até 5 Kg. b) Secundária: caixa de papelão, com capacidade de até 20 Kg de peso líquido, envolta por plástico transparente, resistente ao	447636	Kg	6102	R$ 13,11	R$ 79.997,22

	impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-11) de 19 de setembro de 2024.**(Cota reservada item 28)**					
64	PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE, CONGELADO, SEM SASSAMI (FILÉ DE PEITO). Corte obtido pela liberação das massas musculares aderida aos ossos esterno (quilha), clavícula e coracóides. O peito de frango é obtido pelos músculos peitorais e isento de pele. EMBALAGEM: a) Primária: embalado individualmente ou conjuntamente, em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica, com peso líquido de até 5 Kg. b) Secundária: caixa de papelão, com capacidade de até 20 Kg de peso líquido, envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30. 404-36) de 19 de setembro de 2024.**(Cota reservada item 29)**	447594	Kg	3902	R$ 20,50	R$ 79.991,00
65	SASSAMI DE FRANGO CONGELADO Corte supracoracóide (sassami), isento de pele. EMBALAGEM: a) Primária: embalado conjuntamente em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica, com peso líquido de até 6 Kg. b) Secundária: caixa de papelão, com capacidade de até 20 Kg de peso líquido, envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-12) de 19 de fevereiro de 2024. **(Cota reservada item 30)**	447618	Kg	4060	R$ 19,70	R$ 79.982,00
66	FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO COM PELE CONGELADO. Corte composto pela união da carne da coxa (parte inferior) e da sobrecoxa (parte superior), sem a presença de ossos.EMBALAGEM: a) Primária: embalado conjuntamente em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica, com peso líquido de até 5 Kg. Secundária: caixa de papelão, com capacidade de até 20 Kg de peso líquido, envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-37) de 27 de julho de 2026.**(Cota reservada item 31)**	451063	Kg	4155	R$ 19,25	R$ 79.983,75
	CARNE SUÍNA DESOSSADA, CONGELADA, CORTE PERNIL. Corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas ao ísquio, íleo, púbis, sacro, duas primeiras vértebras coccígeas, fêmur, tíbia, fíbula, tuberosidade calcânea (tarso) e patela. O pernil é obtido pelos músculos tensor da fáscia lata, glúteo médio, profundo e acessório, bíceps femoral, sartório, grácilis, pectíneo, adutor femoral, semimembranoso, gêmeos, obturadores, quadrado femoral, semitendinoso, gastrocnêmio, flexor digital superficial, reto femoral, vasto lateral, medial, intermédio, extensor digital, fibular longo, fibular terceiro,					

67	extensor digital longo e poplíteo. Gordura de Cobertura: ≤ 6% do peso da peça, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. Obtido de suíno 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. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica **(termosoldada)** e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente com etiqueta interna. b) Secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com peso líquido entre 10 a 30 quilos, lacrada com fita adesiva, cinta ou envoltório plástico, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-14) de 19 de setembro de 2024.**(Cota reservada item 32)**	447525	Kg	3333	R$ 24,00	R$ 79.992,00
68	CARNE SUÍNA DESOSSADA, CONGELADA, CORTE LOMBO. Corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas as dez últimas vértebras torácicas, porção dorsal das costelas correspondentes e vértebras lombares. O lombo é obtido pelos músculos longo dorsal, íliocostais, espinhais dorsais, multifídos, intercostais, serrato dorsal caudal e intertransversos lombares. Gordura de Cobertura: ≤ 5% do peso da peça, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. Obtido de suíno 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. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica **(termosoldada)** e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente com etiqueta interna. b) Secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com peso líquido entre 10 a 30 quilos, lacrada com fita adesiva, cinta ou envoltório plástico, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-14) de 19 de setembro de 2024.**(Cota reservada item 33)**	447518	Kg	3266	R$ 24,49	R$ 79.984,34
69	PEIXE CONGELADO, em FILÉ DE TILÁPIA **(SEM VENTRECHA)** — Peixe em filé, eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço, obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior a cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral. Cor clara ao rosado, com linhas rosáceas a avermelhadas de diferentes intensidades. EMBALAGEM: a) Primária: filés embalados conjuntamente em saco plástico transparente com capacidade de até 5 kg, atóxico, perfeitamente lacrado e resistente às condições de estocagem em sistema de congelamento. b) Secundária: caixa de papelão reforçada, **(tipo caixa tampa e caixa fundo),** com peso líquido de 10 Kg a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de	448953	Kg	1325	R$ 60,35	R$ 79.963,75

	congelamento, com etiqueta adesiva contendo todas as informações de Rotulagem previstas em Boletim Técnico. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-17) de 19 de setembro de 2024.**(Cota reservada item 34)**					
70	PEIXE CONGELADO, em FILÉ DE SALMÃO (COM PELE). Peixe em filé, eviscerado, sem cabeça e sem espinhaço, obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior a cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral. Musculatura com coloração alaranjada ao alaranjado rosáceo influenciada pela dieta alimentar. EMBALAGEM: a) Primária: filé embalado individualmente em saco plástico transparente à vácuo com etiqueta adesiva e com peso de até 5 kg, atóxico, perfeitamente lacrado e resistente às condições de estocagem em sistema de congelamento. O peso líquido do filé segue o disposto na Port INMETRO nr 251, de 09/06/21. b) Secundária: caixa de papelão reforçada, (tipo caixa tampa e caixa fundo), com peso líquido de 10 Kg a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva contendo todas as informações de Rotulagem previstas em Boletim Técnico. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações Boletim Técnico (BT30.404-17) de 19 de setembro de 2024.**(Cota reservada item 35)**	448886	Kg	400	R$ 99,00	R$ 39.600,00
Valor total a ser licitado => **R$ 49.034.448,00**						

1.1.1 *Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s).*

1.1.2. 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 licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

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

1.1.4. 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.

Item	Descrição resumida	Und	Req Min	Req Máx
1	Açúcar tipo refinado	Kg	900	10.000
2	Açúcar tipo cristal	Kg	900	10.000
3	Arroz polido, tipo I	Pct 5Kg	1500	30.000
4	Arroz parboilizado, tipo I	Pct 5Kg	600	30.000
5	Café torrado e moído, categoria: Café I (Gourmet)	Pct 500gr	1000	10.000
6	Feijão comum, cores (carioca), tipo 1	Kg	1.000	30.000

7	Feijão comum, preto, tipo 1	Kg	1.000	30.000
8	Leite em pó instantâneo, integral	Kg	1.000	14.000
9	Macarrão de sêmola, tipo espaguete	Pct 500g	600	6.000
10	Macarrão de sêmola, tipo parafuso	Pct 500g	600	6.000
11	Macarrão de sêmola, tipo penne	Pct 500g	600	6.000
12	Macarrão de sêmola, tipo talharim	Pct 500g	600	6.000
13	Óleo de soja refinado, tipo 1, pet de 900 ml	Un	900	9.000
14	Margarina com sal, Min 70% lipídios, Balde de 15 Kg	Balde 15 kg	500	12.000
15	Margarina com sal, Min 70% lipídios, pote de 3 kg	Pote 3 Kg	1000	9.000
16	Carne Bovina Desossada Congelada, Contra-Filé de Lombo (Sem aba)	Kg	2.000	15.000
17	Carne Bovina Desossada Congelada, Picanha	Kg	200	1.200
18	Carne Bovina Desossada Congelada, Filé mignon	Kg	200	1.200
19	Carne Bovina Desossada Congelada, Maminha	Kg	2.000	15.000
20	Carne Bovina Desossada Congelada, Miolo da Alcatra	Kg	2.000	15.000
21	Carne Bovina Desossada Congelada, Lagarto	Kg	2.000	15.000
22	Carne Bovina Desossada Congelada, Patinho	Kg	2.000	15.000
23	Carne Bovina Desossada Congelada, Fraldinha	Kg	2.000	15.000
24	Carne Bovina Desossada Congelada, Coxão Mole	Kg	2.000	15.000
25	Carne Bovina Desossada Congelada, Coxão Duro	Kg	2.000	15.000
26	Carne Bovina Desossada Congelada, Acém	Kg	2.000	15.000
27	Carne Bovina Desossada Congelada, Paleta	Kg	2.000	15.000
28	Coxa com Sobrecoxa de Frango Congelada	Kg	2.000	15.000

29	Peito de Frango Desossado, sem pele, congelado	Kg	2.000	15.000
30	Sassami De Frango Congelado	Kg	2.000	15.000
31	Filé de Coxa e Sobrecoxa de Frango, congelado	Kg	2.000	15.000
32	Carne Suína Desossada, congelada, Corte Pernil	Kg	2000	15.000
33	Carne Suína Desossada, congelada, Corte Lombo	Kg	2000	15.000
34	Peixe Congelado, em filés de tilápia	Kg	2000	15.000
35	Peixe Congelado, Salmão	Kg	200	1.200

COTA RESERVADA PARA ME/EPP

Item	Descrição resumida	Und	Req Min	Req Máx
36	Açúcar tipo refinado	Kg	500	5.000
37	Açúcar tipo cristal	Kg	500	5.000
38	Arroz polido, tipo I	Pct 5kg	500	5.000
39	Arroz parboilizado, tipo I	Pct 5kg	500	5.000
40	Café torrado e moído, categoria: Café I (Gourmet)	Pct 500g	200	5.000
41	Feijão comum, cores (carioca), tipo 1	Kg	200	5.000
42	Feijão comum, preto, tipo 1	Kg	200	5.000
43	Leite em pó instantâneo, integral	Kg	500	2.000
44	Macarrão de sêmola, tipo espaguete	Pct 500g	600	6.000
45	Macarrão de sêmola, tipo parafuso	Pct 500g	600	6.000
46	Macarrão de sêmola, tipo penne	Pct 500g	600	6.000
47	Macarrão de sêmola, tipo talharim	Pct 500g	600	6.000
48	Óleo de soja refinado, tipo 1, pet de 900 ml	Un	200	7.000

49	Margarina com sal, Min 70% lipídios, Balde de 15 Kg	Balde 15 kg	200	400
50	Margarina com sal, Min 70% lipídios, pote de 3kg	Pote 3 Kg	200	1.800
51	Carne Bovina Desossada Congelada, Contra-Filé de Lombo (Sem aba)	Kg	200	1.500
52	Carne Bovina Desossada Congelada, Picanha	Kg	200	400
53	Carne Bovina Desossada Congelada, Filé Mignon	Kg	200	400
54	Carne Bovina Desossada Congelada, Maminha	Kg	200	400
55	Carne Bovina Desossada Congelada, Miolo da Alcatra	Kg	200	1.500
56	Carne Bovina Desossada Congelada, Lagarto	Kg	200	1.500
57	Carne Bovina Desossada Congelada, Patinho	Kg	200	1.500
58	Carne Bovina Desossada Congelada, Fraldinha	Kg	200	1.500
59	Carne Bovina Desossada Congelada, Coxão Mole	Kg	200	1.500
60	Carne Bovina Desossada Congelada, Coxão Duro	Kg	200	1.500
61	Carne Bovina Desossada Congelada, Acém	Kg	200	1.500
62	Carne Bovina Desossada Congelada, Paleta	Kg	200	1.500
63	Coxa com Sobrecoxa de Frango Congelada	Kg	200	1.500
64	Peito de Frango Desossado, sem pele, congelado	Kg	200	1.500
65	Sassami De Frango Congelado	Kg	200	1.500
66	Filé de Coxa e Sobrecoxa de Frango, congelado	Kg	200	3.000
67	Carne Suína Desossada, congelada, Corte Pernil	Kg	200	1.500
68	Carne Suína Desossada, congelada, Corte Lombo	Kg	200	1.500
69	Peixe Congelado, em filés de tilápia	Kg	200	1.500
70	Peixe Congelado, Salmão	Kg	200	400

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 meses, contados do aceite da Nota de Empenho, ou do instrumento equivalente. Se for por contrato, da assinatura do termo contratual, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

1.4.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, uma única vez, por igual período, desde que comprovada a vantajosidade do preço, observado o limite máximo de 2 (dois) anos, nos termos do art. 84, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. Para os itens cuja quantidade ultrapasse 20% do quantitativo total de todos os itens, a Contratada deverá apresentar qualificação técnica-operacional, conforme art. 67, §2º da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5.1. A Contratada deverá apresentar o pessoal necessário para descarregar todo o lote, no local a ser indicado pelo 9º Batalhão de Suprimento, que coordenará e supervisionará o recebimento. A execução dessa atividade terá a dosagem de mão de obra a cargo da Contratada.

1.5.1.1. Deve-se levar em consideração que a falta de mão de obra poderá causar a perda da temperatura adequada dos gêneros, durante o descarregamento, o que resultará na sua recusa pelo LIAB/9º B Sup.

1.5.2. Quando do recebimento, o 9º Batalhão de Suprimento realizará exame, por amostragem, para verificar se o artigo atende as especificações constantes no presente Anexo. Caso seja apontada alguma distorção ou divergência, com relação às especificações previstas e as decorrentes dos exames laboratoriais, este será devolvido à adjudicada, que deverá providenciar a sua retirada e imediata substituição na mesma quantidade e com a qualidade exigida (será seguido o prescrito na Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990 - Lei de Proteção ao Consumidor).

1.5.3. A amostra colhida para análise constitui ônus da contratada, conforme previsto na Lei 14.133, de 2021. Para tanto, deverão ser considerada as quantidades previstas no Boletim Técnico da Diretoria de Abastecimento – Plano de Amostragem para Inspeção dos Artigos de Subsistência (1ª Edição – 2020), que serão retiradas de acordo com a tabela abaixo:

TAMANHO DO LOTE AMOSTRA	**AMOSTRA (UNID DO PRODUTO)**
Lote de 2 até 25 unidades	2 unidades
Lote de 26 até 150 unidades	3 Unidades
Lote de 151 até 1.200 unidades	5 Unidades
Lote de 1.201 até 35.000 unidades	8 unidades
Acima de 35.000 unidades	13 unidades

1.5.4. Serão adotadas, para fins de amostragem, as seguintes unidades de produto para os gêneros de QS:

ARTIGO	**UNIDADE DE PRODUTO**	**TIPO DE EMBALAGEM**
Carnes (bovina, suína e aves)	Embalagem primária	Peça/saco
Pescados	Embalagem primária	Peça/saco
Outros produtos	Embalagem primária	Saco, pacote, lata, garrafa, caixa cartonada, galão, bag, pote e balde

1.5.5. As amostras não serão computadas como quantidade contratual entregue dos artigos.

1.5.5.1. O recebimento do objeto desta licitação estará condicionado à observância de suas especificações técnicas, embalagens e instruções que constam nos boletins técnicos referenciados na descrição de cada item constantes nos APÊNDICES AO TERMO DE REFERÊNCIA, cabendo a verificação respectiva à Comissão de Exame e Recebimento do 9º Batalhão de Suprimento, após o laudo fiscal expedido pelo Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (LIAB), ficando o contratado obrigado ao cumprimento da Lei 14.133, de 2021 e sujeito às sanções administrativas previstas neste Edital, em caso de recusa.

1.5.5.2. O recebimento definitivo se dará em até, no máximo, 10 (dez) dias úteis após o recebimento provisório, período durante o qual realizar-se-ão todos os exames necessários para atestar a qualidade dos artigos recebidos.

1.5.5.3. A entrega deverá ser feita mantendo a integridade dos itens

1.5.5.4. Caso as quantidades previstas para amostras não sejam enviadas juntamente com a carga de entrega, o recebimento não será efetuado, até que se cumpra essa exigência, e sejam apresentadas as NF da entrega e da amostra.

1.5.5.5. A Contratada deverá atentar para a questão da emissão do documento fiscal relativo à quantidade do objeto transportado como amostra, para cada entrega, de modo a não confundi-lo com aquele relativo à nota de empenho correspondente ao Termo de Contrato.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2027, conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.

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

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

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

4.1.1. é desejável que as embalagens sejam oriundas de processos ambientalmente responsáveis, assim como a utilização de técnicas e/ou processos produtivos que assegurem o uso responsável de materiais; e;

4.1.2. é desejável que os materiais ofertados sejam fabricados com a observação de critérios de sustentabilidade e responsabilidade sócio ambiental.

Da exigência de amostra

4.2. *Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar* **poderá ser solicitado pela Administração,** *apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.*

4.3. **Poderão ser exigidas amostras, a critério da Administração**, dos seguintes itens:

4.3.1. Proteínas (Bovinas, Suínas, Aves e Peixes) previstos no Edital de Licitação; e

4.3.2. Carboidratos previstos no Edital de Licitação.

4.4. As amostras deverão ser entregues no endereço do 9º Batalhão de Suprimento, no prazo limite de 05 dias úteis, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

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

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

4.7. Serão avaliados os aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade **de acordo com as justificativas contidas nos Estudos Técnicos Preliminares e nos boletins técnicos referentes a cada item – as especificações estão disponíveis nos Apêndices do Termo de Referência.**

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

4.9. Se as amostras apresentadas pelo primeiro classificado não forem aceitas, será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação das amostras e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações

constantes neste Termo de Referência.
4.10. As amostras dos alimentos colocados à disposição da Administração serão tratadas e poderão ser manuseadas e inspecionadas pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.
4.11. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues, que não forem aprovadas pelo LIAB deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 10 (dez) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.
4.12. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

Da exigência de carta de solidariedade

4.13. Em caso de fornecedor revendedor ou distribuidor, **poderá ser exigida carta de solidariedade emitida pelo fabricante**, que assegure a execução do contrato, de modo justificado pela Administração Militar.

4.13.1. A carta não caracteriza subcontratação, apenas garantia de fornecimento.

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.*

Margem de Preferência:

4.17. Não há.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 30 (trinta) dias em remessa única, contados a partir do envio da ordem de fornecimento, emitida após a confecção do empenho e da assinatura do contrato, ou ainda poderá ser parcelado, por decisão da administração, conforme cronograma, nas seguintes condições.

5.1.1 No caso da entrega ser parcelada, deverão cumprir os seguintes prazos e condições:

Parcela	PROTEÍNAS	DEMAIS ITENS
1ª	Até 30 dias - 40% do total empenhado	Até 30 dias - 50% do total empenhado
2ª	Até 60 dias - 30% do total empenhado	Até 60 dias - 50% restante
3ª	Até 90 dias – 30% restante	-

5.1.2 O fornecedor deverá apresentar um cronograma com as datas de entrega parcelada em até 2 (dois) dias úteis, a qual será aprovada pela administração, respeitando os limites da tabela acima.

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

5.2.1 O LIAB (Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia) do 9º B Sup realizará a verificação dos produtos entregues, realizando ensaios e testes para atestar se os artigos entregues estão em conformidade com as especificações, a qualidade e as quantidades contratadas, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis.

5.2.2 Não sendo atendidas as especificações os artigos serão devolvidos, ficando a empresa licitante vencedora obrigada a trocar, às suas expensas, no prazo de 10 (dez) dias corridos, o material que vier a ser recusado, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.2.3 Os resultados dos ensaios microbiológicos, toxicológicos ou relativos à qualidade higiênico-sanitária que indiquem não conformidade fundamentarão a rejeição do lote, assegurado ao contratado o direito de manifestação formal, sem efeito suspensivo, nos termos do art. 5º, inciso LV, da Constituição Federal.

5.2.4 A não conformidade relacionada ao padrão de identidade do alimento poderá, em caráter excepcional, ser submetida a nova análise fiscal, desde que restrita às seguintes hipóteses:

I – divergência de unidade de medida em relação à rotulagem;

II – padronização de cortes de produtos cárneos ou pescados;

III – padronização de embalagem primária ou secundária;

IV – ensaios físico-químicos.

5.2.4.1 A autorização para nova análise dependerá de parecer técnico do LIAB e de decisão motivada da autoridade competente.

5.2.5 O Fornecedor terá o prazo de até 2 (dois) dias úteis, contados a partir da reprovação prévia ou definitiva da carga, para realizar a solicitação formal de pedido de nova análise fiscal, apresentando no documento o motivo justificável da discordância, comprovando-o por intermédio de apresentação de laudo de controle de qualidade emitido por órgão qualificado.

5.2.6 As embalagens dos gêneros alimentícios a serem descartadas após o consumo deverão, preferencialmente, ser recicláveis, de acordo com a Lei nº 12.305/2010 - Política Nacional de Resíduos Sólidos.

5.2.7 No caso dos itens serem reprovados por 2 (duas) vezes consecutivas, o contrato de fornecimento poderá ser extinto, sujeitando-se a empresa à instauração de Processo Administrativo para a apuração de responsabilidades. Nesse caso, a segunda empresa classificada no certame será convocada para contratar com o 9º Grupamento Logístico o fornecimento dos artigos rejeitados. Caso não haja empresa habilitada, o empenho será anulado para posterior re-empenho em outro artigo/processo licitatório.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço no 9° Batalhão de Suprimentos nos dias úteis (de terça a quinta-feira), mediante agendamento prévio da data com o Chefe da Seção Classe I, do Centro de Operações de Suprimento, situado na Rua Gen Nepomuceno Costa, 219 - Vila Alba, Campo Grande - MS, CEP 79100-010, no telefone (67) 3368-4285 e e-mail classe1.9bsup@gmail.com

5.3.1. No caso de produtos perecíveis, objeto dessa licitação, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior ao estabelecido pelo Boletim Técnico de cada produto, conforme documentação anexa.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.4. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, tendo em vista que a natureza do objeto (gêneros alimentícios), por sua baixa complexidade. Ressaltando que a dispensa da garantia contratual não afasta a garantia legal, prevista na legislação civil e consumerista aplicável à natureza dos produtos, permanecendo, portanto, plenamente assegurada a responsabilização do fornecedor quanto à qualidade, conformidade e adequação dos itens ofertados.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
6.8. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
6.9. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
6.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
6.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
6.12. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

6.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
6.14. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.
6.15. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

Gestor do Contrato

6.16. Cabe ao gestor do contrato:
6.16.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
6.16.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
6.16.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
6.16.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
6.16.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
6.16.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação

e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

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

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

a. der causa à inexecução parcial do contrato;
b. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
c. der causa à inexecução total do contrato;
d. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
e. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
f. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
g. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
h. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

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

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

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

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. *Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,07% (sete centésimo 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 0,5% (meio por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.*

7.2.4.3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 0,5% (meio por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 0,5% (meio por cento) a 20% (vinte 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 0,5% (meio por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.

7.2.4.6. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 0,5% (meio por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:*

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 10 (dez) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

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

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

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

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

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.[A2]

8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 5 (cinco) dias úteis.

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

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

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

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

Liquidação

8.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.
8.10. 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.
8.11. 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:

8.11.1. o prazo de validade;
8.11.2. a data da emissão;
8.11.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
8.11.4. o período respectivo de execução do contrato;
8.11.5. o valor a pagar; e
8.11.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.12. 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;

8.13. 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.

8.14. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:
8.14.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
8.14.2. 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.
8.15. 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.
8.16. 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.

8.17. 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.

8.18. 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
8.19. 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.

8.20. 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
8.21. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

8.22. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
8.23. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
8.24. 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.[A5]

8.25. 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
8.26. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.
8.26.1. A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.
8.26.2. 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.
8.26.3. 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.

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

8.27. 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

8.28. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em *27/08/2026*.

8.29. 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.

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

8.31. 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).

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

8.33. 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.

8.34. 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.

8.35. 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 poderá ser realizado na totalidade em uma única entrega em até 30 dias cujos prazos serão contados a partir do recebimento da Nota de Empenho ou da assinatura do instrumento de contrato, o que ocorrer primeiro.

9.2.1 O fornecimento poderá ser de forma parcelada com prazos para entrega/fornecimento ser efetuado seguindo o cronograma de entrega aprovado pela Administração, cujos prazos serão contados a partir do recebimento da Nota de Empenho ou da assinatura do instrumento de contrato, na quantidade solicitada, quando de cada aquisição.

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 grupo de itens, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será:*

9.3.1 Valores unitários: 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;[A6]

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

9.13.1 Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.16. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

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

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

9.15. 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;

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

9.21. 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.

9.22. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

9.23. 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;

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

9.25. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis *do último exercício social*, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas :

	Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

LG =	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =	Ativo Circulante
	Passivo Circulante

9.26. 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 p*atrimônio líquido mínimo* de 10% do *valor total estimado da contratação.*

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

9.28. 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;

9.29. 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.

9.30. 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.

9.31. *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

9.32. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente em plena validade, que, para o objeto desta licitação, dar-se-á mediante a apresentação de Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento vigente, emitido pela Vigilância Sanitária (municipal ou estadual) do domicílio da licitante, haja vista que a atividade-fim do certame (comércio/distribuição de alimentos) é regulada por órgãos de saúde pública e vigilância sanitária, dispensando inscrição em conselhos regionais de classe (CRN/CRMV).

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

9.33. *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.*

9.33.1. Em relação às características dos bens, apresentar Atestado de Capacidade Técnica que comprove a aptidão relacionada à entrega de Gêneros Alimentícios subdividindo-os em:

9.33.1.1. Gêneros Frigorificados; e
9.33.1.2. Gêneros Secos/Não Frigorificados.

9.33.2. *Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo exigido, a apresentação e o somatório de diferentes atestados relativos a contratos executados de forma concomitante.*Serão aceitos, para fins de comprovação de aptidão, atestados que versem sobre o fornecimento de quaisquer gêneros alimentícios correlatos, desde que demonstrem complexidade logística e operacional equivalente (armazenamento, transporte, controle de validade e distribuição), não sendo exigida a identidade estrita entre o produto do atestado e o produto licitado (ex: atestados de fornecimento de leite, sucos ou outros alimentos industrializados serão aceitos para comprovar a capacidade de entrega de café, arroz, macarrão e afins).

9.33.2.1. Quando ainda restarem dúvidas por parte da Administração Militar da comprovação da capacidade técnica, poderão ser solicitadas emissão de novo(s) atestado(s), em caráter de diligência complementar, que deverá(ão) conter os dados constantes a seguir:

9.33..2.2. Denominação social e número de CNPJ do licitante e do contratante que emite o atestado;

9.33.2.3. Descrição dos itens fornecidos, com especificações, quantidades fornecidas e valores unitários e totais pagos;

9.33.2.4. Números das notas fiscais correspondentes aos fornecimentos;

9.33.2.5. Período de execução do fornecimento; e

9.33.2.6 Assinatura de representante legal da empresa contratante, com identificação do cargo e data de emissão do documento.

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

9.33.3.1. Em relação às quantidades dos bens, apresentar Atestado de Capacidade Técnica que comprove o fornecimento, no período de 12 (doze) meses, de no mínimo **30% (trinta por cento)** da quantidade total do item a ser comprovado.

9.33.3.2. Caso o licitante não consiga comprovar a quantidade necessária para todos os itens de sua proposta, deverá indicar para qual(is) item(ns) o(s) atestado(s) serão utilizados (em caso de atestados com bens similares, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao do item da proposta)

9.33.3.3. No caso de licitante que tenha sido sancionado por qualquer organização militar do Exército Brasileiro, a Administração poderá exigir, motivadamente e em caráter de diligência complementar, a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica que comprove(m) a execução de objeto realizado em data posterior à aplicação das sanção(ões)

9.33.3.4. Não serão aceitos atestados de capacidade técnica emitidos por empresas que integrem o mesmo grupo econômico do licitante, ou por empresas das quais o licitante, seus sócios, administradores ou seus parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o 2º grau, sejam sócios ou detenham controle direto ou indireto.

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

9.34. No processo de seleção do fornecedor do Item "Café Torrado e Moído", o licitante deverá apresentar, juntamente com a proposta, Certificados e /ou Laudos que atestem a qualidade Global do Café, ponto de torra, moagem e matérias estranhas macroscópicas e microscópicas, referentes ao produto que foi ofertado, o qual deve ser emitido por laboratório especializado e apresentar resultados com as seguintes especificações:

9.34.1 Pontuação de Qualidade Global do Café, ponto de torra e moagem, análise de matérias estranhas conforme Resolução ANVISA n° 623 de 09/03/2022; e

9.34.2 Os Laudos Fiscais de Análise do item Café Torrado e Moído, especificamente no parâmetro de qualidade denominado "SOMATÓRIO DE MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS", somente serão aceitos se emitidos por laboratório credenciado pelo MAPA, conforme Portaria MAPA nº 747/2024; e

9.34.2.1. O laudo e demais informações necessárias à correta qualificação do produto serão de responsabilidade do licitante, sem ônus para a Administração Militar.

9.34.3 Para produtos de origem animal, o licitante deverá apresentar responsável técnico habilitado, nos seguintes termos:

9.34.4 Fabricantes que realizam processamento de produtos de origem animal in natura (cru): Deverão apresentar veterinário, registrado no Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV), conforme art. 27 da Lei nº 5.517/1968, com identificação do responsável técnico por meio de Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) ou documento equivalente.

9.34.5. Empresas que realizam apenas envase, acondicionamento ou reembalagem de produtos industrializados prontos para consumo, como leite em pó:

9.34.5.1 Poderão apresentar químico ou engenheiro de alimentos, registrado no respectivo conselho profissional, como responsável técnico, desde que garanta a rastreabilidade, qualidade e conformidade sanitária do produto, nos termos das normas da ANVISA, MAPA e demais legislações aplicáveis.

9.34.6. Todos os licitantes deverão apresentar documentação comprobatória da qualificação do responsável técnico, incluindo registro no conselho profissional competente e vínculo com a empresa, conforme a atividade exercida.

9.36.7 O fornecedor deverá disponibilizar, sempre que solicitado, todas as informações necessárias à comprovação da atuação do responsável técnico, incluindo documentos de registro, certificados, laudos e relatórios de controle de qualidade.

9.34.8 Os licitantes que atuam como INTERMEDIÁRIOS de Produtos de Origem Animal devem apresentar a seguinte documentação:

9.34.9. Documentação comprobatória relativa ao fornecedor fabricante, conforme disposto no item 9.35.3;

9.34.10. Certificado de registro ou título de relacionamento comercial com o fabricante, conforme parágrafo único do art. 7º da Lei nº 1.283 /1950, ou da Instrução Normativa nº 17/2020, do MAPA;

9.34.11. Alvará sanitário, ou documento equivalente, expedido pelo órgão de vigilância sanitária estadual, distrital ou municipal, atendendo ao disposto na alínea "d" do art. 4º e no parágrafo único do art. 7º da Lei nº 1.283/1950;

9.34.12. Manutenção de responsável técnico compatível com a atividade exercida pelo intermediário, podendo ser químico ou engenheiro de alimentos, registrado no respectivo conselho profissional;

9.34.13 Todos os licitantes intermediários deverão comprovar que os produtos fornecidos atendem às normas sanitárias e legais, garantindo a rastreabilidade e conformidade do objeto licitado.

9.34.14. No caso da participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

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

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

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

9.34.18. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

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

9.34.20. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

a) ata de fundação;

b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e

f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

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

Disposições gerais sobre habilitação

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

9.36 Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

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

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

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R$ 49.034.448,00 (quarenta e nove milhões, trinta e quatro mil e quatrocentos e quarenta e oito reais), conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1 acima.

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

10.3. *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:*

10.3.1. *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;*

10.3.2. *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;*

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

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

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 *A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.*

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

13. ANEXO I

Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

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

1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o *prazo de* ....., contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato ..... *[Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização]* ***OU*** *[constante deste Anexo]*, 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 de 12 meses, contados do aceite da Nota de Empenho, ou do instrumento equivalente. Se for por contrato, da assinatura do termo contratual, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.***

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

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 *XXXXXXX*, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

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

3.1.10. *Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.[A6] [A7]*

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

4.1.2. 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;

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

4.1.4. 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;[A10]

4.1.5. 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;

4.1.6. 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:

4.16.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

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

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

4.1.6.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.6.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

4.1.7. 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;

4.1.8. 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.

4.1.9. 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.

4.1.10. 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;

4.1.11. 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;

4.1.12. 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;

4.1.13. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;

4.1.14. 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;

4.1.15. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

4.1.16. *Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das obrigações assumidas, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;*

4.1.17. *Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução contratual;*

4.1.18. *Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.*

4.1.19. *Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às*

especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

4.1.20. *Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.*

4.1.21. *Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;*

4.1.22. *Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;*

4.1.23. *Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;*

4.1.24. *Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;*

4.1.25. *Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho.*

5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

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

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

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

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

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

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. s 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.[A18]

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

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

8. FORO

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

14. ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA[A1]

Por meio deste instrumento, ... *(identificar o Contratado)* declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no *Edital*, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Pregão* 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. APÊNDICES

13.1 Apêndice I - Boletim Técnico do Plano de amostragem de Artigos de Subsistência (BT30.403 -01);

13.2 Apêndice II - Boletim Técnico (BT 30.404-04) Carne bovina desossada congelada;

13.3 Apêndice III - Boletim Técnico (BT 30.404-11) Coxa com sobrecoxa de frango congelada;

13.4 Apêndice IV - Boletim Técnico (BT 30.404-12) Sassami de frango congelado;

13.5 Apêndice V - Boletim Técnico (BT 30.404-14) Carne suína desossada congelada;

13.6 Apêndice VI - Boletim Técnico (BT 30.404-17) Peixe congelado em filé;

13.7 Apêndice VII - Boletim Técnico (BT 30.404-18) Leite em pó;

13.8 Apêndice VIII - Boletim Técnico (BT 30.404-19) Açúcar;

13.9 Apêndice IX - Boletim Técnico (BT 30.404-20) Arroz beneficiado;

13.10 Apêndice X - Boletim Técnico (BT 30.404-21) Feijão comum;

13.11 Apêndice XI - Boletim Técnico (BT 30.404-25) Macarrão;

13.12 Apêndice XII - Boletim Técnico (BT 30.404-26) Café torrado e moído;

13.13 Apêndice XIII - Boletim Técnico (BT 30.404-33) Óleo de soja refinado;

13.14 Apêndice XIV - Boletim Técnico (BT 30.404-34) Margarina; e

13.15 Apêndice XV- Boletim Técnico (BT 30.404-36) Filé de peito de frango congelado.

13.16 Apêndice XVI- Boletim Técnico (BT 30.404-37) Filé de coxa e sobrecoxa de frango com pele congelado.

13.17 Apêndice XVII- Estudo Técnico Preliminar.

16. Responsáveis

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

DEISY GABRIELLY MENDONCA DOS SANTOS GOTARDO BARBOSA

Membro da Equipe de Planejamento

Assinou eletronicamente em 03/11/2026 às 16:54:06.

TIAGO LIMA SARAIVA LEMES

Chefe da Equipe de Planejamento

Assinou eletronicamente em 03/11/2026 às 16:33:54.

Despacho: Aprovo o presente Termo de Referência por atender a legislação vigente

RODRIGO DA SILVA ALVES:20171905865

Assinado de forma digital por RODRIGO DA SILVA ALVES:20171905865
Dados: 2026.11.04 13:09:28 -04'00'

RODRIGO DA SILVA ALVES

Ordenador de Despesas do 9º Grupamento Log´ístico