

COMANDO 12 REGIAO MILITAR/MEX/AM

Termo de Referência 73/2025

Informações Básicas

|                    |   |                            |                           |
|--------------------|---|----------------------------|---------------------------|
| Número do artefato | UASG                                    | Editado por                | Atualizado em             |
| 73/2025            | 160014-COMANDO 12 REGIAO MILITAR/MEX/AM | KARINY AMBROSIO DE ANDRADE | 08/05/2026 11:26 (v 0.43) |
| Status             |   |                            |                           |
| ASSINADO           |   |                            |                           |

Outras informações

|  |                       |                         |
|--|-----------------------|-------------------------|
| Categoria  | Número da Contratação | Processo Administrativo |
| II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo |                       | 64321.021881/2025-19    |

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de quantitativo de subsistência, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento e no previsto no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30.403), 1ª edição 2020, aprovado pela Portaria D Abst/COLOG/C Ex nº 158 – COLOG, de 2 OUT 2020 (Boletins Técnicos edição 2024) elaborado pela Diretoria de Abastecimento do Exército Brasileiro e demais legislações disponíveis, respectivamente, nos endereços eletrônicos: <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>. Os boletins técnicos que porventura não estejam acessíveis nos endereços acima citados, a exemplo dos pescados regionais, podem ser consultados no conjunto de documentos do presente certame.

Em caso de divergência entre as descrições e especificações constantes no CATMAT, Boletim Técnico e do presente Termo de Referência, prevalecem estas últimas. Para as demais especificações dos itens, consultar os Boletins Técnicos citados.

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO   | CAT<br>MAT | UND | REQ<br>MÍN | REQ<br>MÁX | QNT<br>TOTAL | VALOR<br>UNI (R\$) | VALOR TOTAL (R\$) |
|------|---|------------|-----|------------|------------|--------------|--------------------|-------------------|
| 1    | AÇÚCAR CRISTAL. Grupo I, classe branco. <b>Embalagem primária:</b> produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1, 2 ou 5 kg. <b>Embalagem secundária:</b> conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, nas condições de conservação constantes na rotulagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a |            |     |            |            |              |                    |                   |

|   |  |        |    |        |         |         |          |                |
|---|--|--------|----|--------|---------|---------|----------|----------------|
|   | marca; denominação (nome) de venda; lista de ingredientes; conteúdo líquido; identificação da origem; identificação da classe e tipo; nome ou razão social, CNPJ endereço do estabelecimento; identificação do lote; prazo de validade; informação nutricional. <b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-19, 4ª edição 2026, que se encontra anexa ao edital ou através do link</b> <a href="https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs">https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs</a>   | 603269 | Kg | 27.000 | 100.000 | 110.512 | R\$ 5,95 | R\$ 657.546,40 |
| 2 | <b>AÇÚCAR CRISTAL.</b> Grupo I, classe branco. <b>Embalagem primária:</b> produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1, 2 ou 5 kg. <b>Embalagem secundária:</b> conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, nas condições de conservação constantes na rotulagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; denominação (nome) de venda; lista de ingredientes; conteúdo líquido; identificação da origem; identificação da classe e tipo; nome ou razão social, CNPJ endereço do estabelecimento; identificação do lote; prazo de validade; informação nutricional. <b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-19, 4ª edição 2026, que se encontra anexa ao edital ou através do link</b> <a href="https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs">https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs</a> . <b>Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</b> | 603269 | Kg | 10.000 | 13.300  | 13.445  | R\$ 5,95 | R\$ 79.997,75  |
| 3 | <b>AÇUCAR REFINADO.</b> Grupo I, classe branco. <b>Embalagem primária:</b> produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1, 2 ou 5 kg. <b>Embalagem secundária:</b> conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, nas condições de conservação constantes na rotulagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; denominação (nome) de venda; lista  | 463994 | Kg | 12.000 | 19.000  | 20.000  | R\$ 5,00 | R\$ 100.000,00 |

|   |   |        |    |        |         |         |          |                  |
|---|---|--------|----|--------|---------|---------|----------|------------------|
|   | de ingredientes; conteúdo líquido; identificação da origem; identificação da classe e tipo; nome ou razão social, CNPJ endereço do estabelecimento; identificação do lote; prazo de validade; informação nutricional. <b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-19, 4ª edição 2026, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0">https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0</a></b>  |        |    |        |         |         |          |                  |
| 4 | <p><b>ARROZ BENEFICIADO E POLIDO TIPO 1.</b></p> <p><b>Embalagem primária:</b> produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1, 2 ou 5 kg.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto à classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). <b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-20 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0">https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0</a></b></p> | 458904 | Kg | 27.000 | 200.000 | 275.093 | R\$ 6,24 | R\$ 1.716.580,32 |
|   | <p><b>ARROZ BENEFICIADO E POLIDO TIPO 1.</b></p> <p><b>Embalagem primária:</b> produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1, 2 ou 5 kg.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de</p>   |        |    |        |         |         |          |                  |

|   |   |        |    |        |        |        |           |                  |
|---|---|--------|----|--------|--------|--------|-----------|------------------|
| 5 | <p>estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto à classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). <b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-20, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0">https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0</a> Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</b></p> | 458904 | Kg | 10.000 | 12.800 | 12.820 | R\$ 6,24  | R\$ 79.996,80    |
| 6 | <p><b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO Tipo único,</b> torrado e moído, 100% arábica ou predominantemente arábica. Qualidade Global: no mínimo SUPERIOR e nota de qualidade global igual ou maior que na faixa 6,5 pontos, moagem média ou fina, ponto de torra média ou clara. <b>Embalagem primária:</b> saco a vácuo puro, atóxico, resistente ao impacto, com vedação forte e com alta barreira protetora a luz, umidade e oxigênio. Peso líquido: 250g, 500 g e 1Kg. <b>Embalagem secundária:</b> conjunto de unidades primárias embalado em caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses . <b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-26, 4ª edição 2026, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0">https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0</a></b></p>   | 463581 | Kg | 27.000 | 40.000 | 46.695 | R\$ 62,00 | R\$ 2.895.090,00 |
|   | <p><b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO Tipo único,</b> torrado e moído, 100% arábica ou predominantemente arábica. Qualidade Global: no mínimo SUPERIOR e nota de qualidade global igual ou maior que na faixa 6,5 pontos, moagem média ou fina, ponto de torra média ou clara. <b>Embalagem primária:</b> saco a vácuo puro, atóxico,</p>  |        |    |        |        |        |           |                  |

|   |   |        |    |        |         |         |           |                  |
|---|---|--------|----|--------|---------|---------|-----------|------------------|
| 7 | <p>resistente ao impacto, com vedação forte e com alta barreira protetora a luz, umidade e oxigênio. Peso líquido: 250g, 500 g e 1Kg.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> conjunto de unidades primárias embalado em caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses . <b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-26, 4ª edição 2026, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0">https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0</a> Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</b></p>  | 463581 | Kg | 1.000  | 1.200   | 1.290   | R\$ 62,00 | R\$ 79.980,00    |
| 8 | <p><b>Carne bovina desossada congelada, ACÉM. Embalagem primária:</b> 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>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). <b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-04 4ª edição 2024 que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0">https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0</a></b></p> | 447383 | Kg | 27.000 | 100.000 | 135.000 | R\$ 40,00 | R\$ 5.400.000,00 |
|   | <p><b>Carne bovina desossada congelada, COXÃO DURO. Embalagem primária:</b> 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.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem</p>   |        |    |        |         |         |           |                  |

|    |   |        |    |        |         |         |           |                  |
|----|---|--------|----|--------|---------|---------|-----------|------------------|
| 9  | <p>em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).</p> <p><b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-04 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0">https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0</a>.</b></p>  | 447439 | Kg | 27.000 | 100.000 | 106.068 | R\$ 41,39 | R\$ 4.390.154,52 |
| 10 | <p><b>Carne bovina desossada congelada, COXÃO DURO. Embalagem primária:</b> 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.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).</p> <p><b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-04 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0">https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0</a>.</b></p> <p><b>Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</b></p> | 447439 | Kg | 1.000  | 1.900   | 1.932   | R\$ 41,39 | R\$ 79.965,48    |
|    | <p><b>Carne bovina desossada congelada, COXÃO MOLE SEM CAPA. Embalagem primária:</b> plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo,</p>   |        |    |        |         |         |           |                  |

|    |   |        |    |        |         |         |           |                  |
|----|---|--------|----|--------|---------|---------|-----------|------------------|
| 11 | <p>individualmente, com etiqueta interna.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 kg a 30 kg.. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).</p> <p><b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-04, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0">https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0</a></b></p>   | 447431 | Kg | 50.000 | 100.000 | 105.980 | R\$ 39,60 | R\$ 4.196.808,00 |
| 12 | <p><b>Carne bovina desossada congelada, COXÃO MOLE SEM CAPA. Embalagem primária:</b> 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.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 kg a 30 kg.. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).</p> <p><b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-04, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0">https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0</a></b> <b>Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</b></p> | 447431 | Kg | 1.000  | 1.500   | 2.020   | R\$ 39,60 | R\$ 79.992,00    |
|    |   |        |    |        |         |         |           |                  |

|    |   |        |    |        |        |        |           |                  |
|----|---|--------|----|--------|--------|--------|-----------|------------------|
| 13 | <p><b>Carne bovina desossada congelada, LAGARTO. Embalagem primária:</b> 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>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). <b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-04, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0">https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0</a></b></p> | 447441 | Kg | 27.000 | 70.000 | 78.851 | R\$ 34,92 | R\$ 2.753.476,92 |
| 14 | <p><b>Carne bovina desossada congelada, LAGARTO. Embalagem primária:</b> 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>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). <b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-04, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou</b></p>   | 447441 | Kg | 1.000  | 2.000  | 2.149  | R\$ 34,92 | R\$ 75.043,08    |



|    |  |        |    |        |        |        |           |                  |
|----|--|--------|----|--------|--------|--------|-----------|------------------|
|    | através do link <a href="https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0">https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0</a> . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.  |        |    |        |        |        |           |                  |
| 15 | <p><b>Carne bovina desossada congelada, MAMINHA DA ALCATRA. Embalagem primária:</b> 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.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).</p> <p><b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-04, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0">https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0</a></b></p> | 447470 | Kg | 27.000 | 70.000 | 79.450 | R\$ 51,01 | R\$ 4.052.744,50 |
| 16 | <p><b>Carne bovina desossada congelada, MAMINHA DA ALCATRA. Embalagem primária:</b> 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.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do</p>   | 447470 | Kg | 1.400  | 1.450  | 1.550  | R\$ 51,01 | R\$ 79.065,50    |

|    |  |        |    |        |        |        |           |                  |
|----|--|--------|----|--------|--------|--------|-----------|------------------|
|    | estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).<br><b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-04, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0">https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0</a> Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</b>  |        |    |        |        |        |           |                  |
| 17 | <p><b>Carne bovina desossada congelada, MIOLO DA ALCATRA. Embalagem primária:</b> 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.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).</p> <p><b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-04, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0">https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0</a></b></p> | 447479 | Kg | 27.000 | 50.000 | 52.497 | R\$ 53,20 | R\$ 2.792.840,40 |
| 18 | <p><b>Carne bovina desossada congelada, MIOLO DA ALCATRA. Embalagem primária:</b> 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.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca;</p>  | 447479 | Kg | 1.000  | 1.400  | 1.503  | R\$ 53,20 | R\$ 79.959,60    |

|    |   |        |    |        |         |         |           |                  |
|----|---|--------|----|--------|---------|---------|-----------|------------------|
|    | identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).<br><b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-04, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0">https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0</a>. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</b>  |        |    |        |         |         |           |                  |
| 19 | <b>Carne bovina desossada congelada, PATINHO. Embalagem primária:</b> 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>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). <b><u>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-04, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0">https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0</a></u></b> | 447448 | Kg | 27.000 | 100.000 | 116.864 | R\$ 40,00 | R\$ 4.674.560,00 |
|    | <b>Carne bovina desossada congelada, PATINHO. Embalagem primária:</b> 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>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo   |        |    |        |         |         |           |                  |

|    |   |        |    |        |        |        |           |                  |
|----|---|--------|----|--------|--------|--------|-----------|------------------|
| 20 | vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). <u>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-04, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0">https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0</a></u> Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.  | 447448 | Kg | 1.000  | 1.100  | 2.000  | R\$ 40,00 | R\$ 80.000,00    |
| 21 | <b>Carne bovina desossada congelada, CONTRA FILÉ ( FILÉ DE LOMBO).</b><br><b>Embalagem primária:</b> 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>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta 20 kg a 30 kg.adesiva. Capacidade: de Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim que se encontra anexa ao edital ouTécnico BT30. 404-04 4ª edição 2024 através do link <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs</a> | 447461 | Kg | 27.000 | 60.000 | 65.691 | R\$ 51,62 | R\$ 3.390.969,42 |
|    | <b>Carne bovina desossada congelada, CONTRA FILÉ ( FILÉ DE LOMBO).</b><br><b>Embalagem primária:</b> 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>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa  |        |    |        |        |        |           |                  |

|    |  |        |    |        |        |        |           |                  |
|----|--|--------|----|--------|--------|--------|-----------|------------------|
| 22 | <p>fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta 20 kg a 30 kg.adesiva.</p> <p>Capacidade: de Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim que se encontra anexa ao edital ou Técnico BT30. 404-04 4ª edição 2024 através do link <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs-">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs-</a>.</p> <p><b><u>Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</u></b></p>  | 447461 | Kg | 1.000  | 1.400  | 1.549  | R\$ 51,62 | R\$ 79.959,38    |
| 23 | <p><b>Carne bovina desossada congelada, FRALDINHA. Embalagem primária:</b> 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.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em 20 kg sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-04 4ª edição 2024 que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs-">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs-</a></p> | 447468 | Kg | 27.000 | 70.000 | 78.995 | R\$ 39,90 | R\$ 3.151.900,50 |
|    | <p><b>Carne bovina desossada congelada, FRALDINHA. Embalagem primária:</b> plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa</p>   |        |    |        |        |        |           |                  |

|    |   |        |    |       |       |       |           |                |
|----|---|--------|----|-------|-------|-------|-----------|----------------|
| 24 | <p>selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em 20 kg asistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-04 4ª edição 2024 que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs</a> .</p> <p><b><u>.Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</u></b></p> | 447468 | Kg | 1.000 | 1.500 | 2.005 | R\$ 39,90 | R\$ 79.999,50  |
| 25 | <p><b>CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA COXÃO MOLE EM CUBOS.</b></p> <p>Formato de cubo, tamanho médio da unidade entre 2,0 a 4,0 cm. Congelado por método Individually Quick Frozen (IQF). Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica.Capacidade: até 5kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 kg a 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-04-05 3a edição 2024 que se encontra anexa</p>  | 447435 | Kg | 7.000 | 7.450 | 8.091 | R\$ 41,90 | R\$ 339.012,90 |

|    |   |        |    |        |        |        |           |                  |
|----|---|--------|----|--------|--------|--------|-----------|------------------|
|    | ao edital ou através do link <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs</a>  |        |    |        |        |        |           |                  |
| 26 | <p><b>CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA COXÃO MOLE EM CUBOS.</b></p> <p>Formato de cubo, tamanho médio da unidade entre 2,0 a 4,0 cm. Congelado por método Individually Quick Frozen (IQF). Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica.Capacidade: até 5kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 kg a 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-04-05 3a edição 2024 que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs</a>. ,</p> <p><b><u>Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</u></b></p> | 447435 | Kg | 1.000  | 1.400  | 1.909  | R\$ 41,90 | R\$ 79.987,10    |
| 27 | <p><b>CARNE SALGADA DESOSSADA DE BOVINO, CORTE TRASEIRO (CHARQUE BOVINO),</b> adicionado de sal e aditivos(2), submetido a processo de salga e dessecação, em forma de manta. Espessura da manta: 2 a 5 cm, gordura de cobertura, homogênea, com tonalidade que varia da branca à amarela, sem odor de ranço. Embalagem primária: Plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo com etiqueta interna ou impressa. Capacidade: até 5 kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem com etiqueta adesiva. Capacidade: até 30 kg. Prazo de validade vigente de 5 (cinco) meses nas condições de conservação constante na rotulagem da embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as</p>   | 480424 | Kg | 27.000 | 30.000 | 31.174 | R\$ 43,79 | R\$ 1.365.109,46 |

|    |   |        |    |       |       |       |           |               |
|----|---|--------|----|-------|-------|-------|-----------|---------------|
|    | seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF) e - instruções sobre o preparo e uso do produto. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico 30.404-06 4ª Edição 2026, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs">https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs</a> .  |        |    |       |       |       |           |               |
| 28 | <p><b>CARNE SALGADA DESOSSADA DE BOVINO, CORTE TRASEIRO (CHARQUE BOVINO)</b>, adicionado de sal e aditivos(2), submetido a processo de salga e dessecação, em forma de manta. Espessura da manta: 2 a 5 cm, gordura de cobertura, homogênea, com tonalidade que varia da branca à amarela, sem odor de ranço. Embalagem primária: Plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a <b>vácuo</b> com etiqueta interna ou impressa. Capacidade: até 5 kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem com etiqueta adesiva. Capacidade: até 30 kg. Prazo de validade vigente de 5 (cinco) meses nas condições de conservação constante na rotulagem da embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF) e - instruções sobre o preparo e uso do produto. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico 30.404-06 4ª Edição 2026, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs">https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs</a>. <u>Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</u></p> | 480424 | Kg | 1.000 | 1.500 | 1.826 | R\$ 43,79 | R\$ 79.960,54 |
|    | <p><b>CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA CORAÇÃO DA ALCATRA - EM BIFE</b>. Em formato de bifes, congelados individualmente, peso médio da unidade de 90 a 250 gramas. Congelado por método Individually Quick Frozen (IQF). Bife de aspecto uniforme, congelado individualmente, isento de</p>   |        |    |       |       |       |           |               |



|    |  |        |    |       |       |       |           |                |
|----|--|--------|----|-------|-------|-------|-----------|----------------|
| 29 | <p>gordura de cobertura, aponeuroses, vasos sanguíneos, linfonodos, aparas e pelancas. Não deve apresentar acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Capacidade: até 5kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 kg a 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-04-05 3a edição 2024 que se encontra anexa ao edital ou através do link . <a href="http://dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs">dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs</a>http://http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs.</p> | 447401 | Kg | 7.000 | 7.900 | 8.330 | R\$ 47,90 | R\$ 399.007,00 |
| 30 | <p><b>CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA CORAÇÃO DA ALCATRA - EM BIFE.</b> .Em formato de bifés, congelados individualmente, peso médio da unidade de 90 a 250 gramas. Congelado por método Individually Quick Frozen (IQF). Bife de aspecto uniforme, congelado individualmente, isento de gordura de cobertura, aponeuroses, vasos sanguíneos, linfonodos, aparas e pelancas. Não deve apresentar acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Capacidade: até 5kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 kg a 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.</p>   | 447401 | Kg | 1.000 | 1.400 | 1.670 | R\$ 47,90 | R\$ 79.993,00  |

|    |  |        |    |        |        |        |           |                  |
|----|--|--------|----|--------|--------|--------|-----------|------------------|
|    | Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-04-05 3a edição 2024 que se encontra anexa ao edital ou através do link . dabst.eb.mil.br/index.php /classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qhttp://http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category /69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs. <b>Cota reservada para ME /EPP de até 25,00%.</b>   |        |    |        |        |        |           |                  |
| 31 | <p><b>Carne suína com osso, congelada, BISTECA. Embalagem primária:</b> bifés embalados conjuntamente, interfolhado, em plástico atóxico, transparentes, que permitam a proteção do produto.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade até 20 kg, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).</p> <p><b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT 30.404-15, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs</a></b></p> | 447508 | Kg | 27.000 | 90.000 | 95.489 | R\$ 28,10 | R\$ 2.683.240,90 |
|    | <p><b>Carne suína com osso, congelada, BISTECA. Embalagem primária:</b> bifés embalados conjuntamente, interfolhado, em plástico atóxico, transparentes, que permitam a proteção do produto.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente</p>  |        |    |        |        |        |           |                  |

|    |   |        |    |        |        |        |           |                  |
|----|---|--------|----|--------|--------|--------|-----------|------------------|
| 32 | <p>ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade até 20 kg, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).</p> <p><b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT 30.404-15, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs</a>Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</b></p>  | 447508 | Kg | 2.000  | 2.800  | 2.846  | R\$ 28,10 | R\$ 79.972,60    |
| 33 | <p><b>Carne suína desossada congelada, LOMBO. Embalagem primária:</b> peça embalada individualmente em plástico atóxico, transparente e com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido (lombo); data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).</p> <p><b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-14, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs</a></b></p> | 447518 | Kg | 27.000 | 50.000 | 57.112 | R\$ 29,50 | R\$ 1.684.804,00 |
|    | <p><b>Carne suína desossada congelada, LOMBO. Embalagem primária:</b> peça embalada individualmente em plástico atóxico, transparente e com boa resistência</p>   |        |    |        |        |        |           |                  |

|    |   |        |    |        |        |        |           |                  |
|----|---|--------|----|--------|--------|--------|-----------|------------------|
| 34 | <p>mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido (lombo); data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).</p> <p><b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-14, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs</a>Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</b></p>   | 447518 | Kg | 2.000  | 2.600  | 2.711  | R\$ 29,50 | R\$ 79.974,50    |
| 35 | <p><b>Carne suína desossada congelada, PERNIL.</b> Embalagem primária: peça embalada individualmente em plástico atóxico, transparente e com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido (pernil); data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).</p> <p><b>A Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-14, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs</a></b></p> | 447525 | Kg | 27.000 | 50.000 | 59.365 | R\$ 20,18 | R\$ 1.197.985,70 |
|    |   |        |    |        |        |        |           |                  |

|    |   |        |    |        |         |         |           |                  |
|----|---|--------|----|--------|---------|---------|-----------|------------------|
| 36 | <p><b>Carne suína desossada congelada, PERNIL. Embalagem primária:</b> peça embalada individualmente em plástico atóxico, transparente e com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido (pernil); data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).</p> <p><b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-14, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs</a></b> Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</p> | 447525 | Kg | 2.000  | 2.800   | 3.964   | R\$ 20,18 | R\$ 79.993,52    |
| 37 | <p><b>COXA COM SOBRECOPA DE FRANGO CONGELADA. Embalagem primária:</b> saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade: até 5kg.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: até 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; conteúdo líquido; número do lote; data de fabricação; data de validade; tipo de corte contido; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF; e instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).</p> <p><b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-11, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link</b></p>   | 447636 | Kg | 27.000 | 300.000 | 341.210 | R\$ 25,32 | R\$ 8.639.437,20 |

|    |  |        |    |        |         |         |           |                  |
|----|--|--------|----|--------|---------|---------|-----------|------------------|
|    | <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs</a>  |        |    |        |         |         |           |                  |
| 38 | <p><b>FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO.</b> Embalagem primária: e saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade: até 5kg.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: até 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; conteúdo líquido; número do lote; data de fabricação; data de validade; tipo de corte contido; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF; e instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).</p> <p><b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-36, 2ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs</a></b></p> | 447594 | Kg | 27.000 | 300.000 | 335.117 | R\$22.00  | R\$7.372.574,00  |
| 39 | <p><b>SASSAMI DE FRANGO CONGELADO.</b> Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade: até 6 kg.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: até 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; conteúdo líquido; número do lote; data de fabricação; data de validade; tipo de corte contido; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF; e instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).</p> <p><b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-12, 4ª edição 2024, que se encontra</b></p>   | 447618 | Kg | 27.000 | 60.000  | 63.468  | R\$ 22,50 | R\$ 1.428.030,00 |

|    |  |        |    |        |         |         |           |                  |
|----|--|--------|----|--------|---------|---------|-----------|------------------|
|    | anexa ao edital ou através do link <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs</a>   |        |    |        |         |         |           |                  |
| 40 | <p><b>SASSAMI DE FRANGO CONGELADO.</b></p> <p><b>Embalagem primária:</b> saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade: até 6 kg.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: até 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; conteúdo líquido; número do lote; data de fabricação; data de validade; tipo de corte contido; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF; e instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).</p> <p><b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-12, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs</a>. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</b></p> | 447618 | Kg | 3.000  | 3.500   | 3.555   | R\$ 22,50 | R\$ 79.987,50    |
| 41 | <p><b>FEIJÃO ANÃO OU COMUM – CLASSE CORES TIPO 1. Embalagem primária:</b> produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg. <b>Embalagem secundária:</b> conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 5 (cinco) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto a classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). <b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no</b></p>   | 464553 | Kg | 27.000 | 150.000 | 160.897 | R\$ 6,75  | R\$ 1.086.054,75 |

|    |   |        |    |        |         |         |          |                |
|----|---|--------|----|--------|---------|---------|----------|----------------|
|    | Boletim Técnico BT30.404-21, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs</a>   |        |    |        |         |         |          |                |
| 42 | <p><b>FEIJÃO ANÃO OU COMUM – CLASSE CORES TIPO 1. Embalagem primária:</b> produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg. <b>Embalagem secundária:</b> conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 5 (cinco) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto a classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). <b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-21, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs</a>. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</b></p> | 464553 | Kg | 11.000 | 11.400  | 11.851  | R\$ 6,75 | R\$ 79.994,25  |
| 43 | <p><b>FEIJÃO ANÃO OU COMUM – CLASSE PRETO TIPO 1. Embalagem primária:</b> produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg. <b>Embalagem secundária:</b> conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 5 (cinco) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto a classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por</p>  | 464552 | Kg | 27.000 | 100.000 | 104.639 | R\$ 7,60 | R\$ 795.256,40 |



|    |  |        |    |        |        |        |          |               |
|----|--|--------|----|--------|--------|--------|----------|---------------|
|    | <p>           pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). <b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-21, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs</a></b> </p>   |        |    |        |        |        |          |               |
| 44 | <p> <b>FEIJÃO ANÃO OU COMUM – CLASSE PRETO TIPO 1. Embalagem primária:</b> produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1kg. <b>Embalagem secundária:</b> conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 5 (cinco) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto a classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). <b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-21, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs</a>. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</b> </p> | 464552 | Kg | 10.000 | 10.400 | 10.526 | R\$ 7,60 | R\$ 79.997,60 |
|    | <p> <b>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO. Embalagem primária:</b> produto embalado em saco aluminizado resistente, atóxico, hermético e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg. Produto embalado em lata metálica de boa qualidade, resistente, atóxica, isenta de avarias ou ferrugem, hermética e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. <b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão resistente, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade da caixa para           </p>   |        |    |        |        |        |          |               |

|    |  |        |    |        |         |         |           |                  |
|----|--|--------|----|--------|---------|---------|-----------|------------------|
| 45 | <p>produto embalado em saco aluminizado: 10 kg. Capacidade da caixa para produto embalado em lata metálica: 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; instruções de preparo; e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Não serão aceitos produtos destinados a programas institucionais. Neste caso o produto apresentará na rotulagem as expressões "Venda Proibida" e "Produto Institucional". <b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-18, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-dos-qs">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-dos-qs</a></b></p> | 446019 | Kg | 27.000 | 170.000 | 172.695 | R\$ 55,24 | R\$ 9.539.671,80 |
| 46 | <p><b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE.</b><br/> <b>Embalagem primária:</b> produto embalado em pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Peso líquido: 500 gramas.<br/> <b>Embalagem secundária:</b> conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico ou caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. <b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-25, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-dos-qs">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-dos-qs</a></b></p>       | 458951 | kg | 27.000 | 100.000 | 100.858 | R\$ 8,75  | R\$ 882.507,50   |
|    | <p><b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE.</b><br/> <b>Embalagem primária:</b> produto embalado em pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Peso líquido: 500 gramas.<br/> <b>Embalagem secundária:</b> conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico ou caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o</p>  |        |    |        |         |         |           |                  |

|    |   |        |    |        |        |        |          |                |
|----|---|--------|----|--------|--------|--------|----------|----------------|
| 47 | <p>período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. <b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-25, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-dos">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-dos</a> Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</b></p>   | 458951 | kg | 8.500  | 9.000  | 9.142  | R\$ 8,75 | R\$ 79.992,50  |
| 48 | <p><b>MACARRÃO TIPO PARAFUSO (FUSILLI).</b><br/> <b>Embalagem primária:</b> produto embalado em pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Peso líquido: 500 gramas.<br/> <b>Embalagem secundária:</b> conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico ou caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. <b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-25, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-dos">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-dos</a></b></p> | 458974 | kg | 27.000 | 29.500 | 30.000 | R\$ 5,23 | R\$ 156.900,00 |
| 49 | <p><b>MACARRÃO TIPO PARAFUSO (FUSILLI).</b><br/> <b>Embalagem primária:</b> produto embalado em pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Peso líquido: 500 gramas.<br/> <b>Embalagem secundária:</b> conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico ou caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. <b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as</b></p>  | 458974 | kg | 7.000  | 9.500  | 10.000 | R\$ 5,23 | R\$ 52.300,00  |

|    |  |        |    |        |        |        |          |                |
|----|--|--------|----|--------|--------|--------|----------|----------------|
|    | especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-25, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs</a> . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.   |        |    |        |        |        |          |                |
| 50 | <p><b>MACARRÃO TIPO PENNE. Embalagem primária:</b> produto embalado em pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Peso líquido: 500 gramas. <b>Embalagem secundária:</b> conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico ou caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade.</p> <p><b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-25, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs</a></b></p>   | 458975 | kg | 15.000 | 16.000 | 16.501 | R\$ 7,19 | R\$ 118.642,19 |
| 51 | <p><b>MACARRÃO TIPO PENNE. Embalagem primária:</b> produto embalado em pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Peso líquido: 500 gramas. <b>Embalagem secundária:</b> conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico ou caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade.</p> <p><b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-25, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs</a> Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</b></p> | 458975 | kg | 4.500  | 5.000  | 5.499  | R\$ 7,19 | R\$ 39.537,81  |
|    | <b>MACARRÃO TALHARIM.</b> Embalagem primaria. Produto embalado e pacote plástico transparente. Peso liquido 500g.  |        |    |        |        |        |          |                |

|    |   |        |    |        |        |        |           |                |
|----|---|--------|----|--------|--------|--------|-----------|----------------|
| 52 | Capacidade 10kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Boletim técnico BT 30.404- 25. 3ª edição 2024 <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs</a> .  | 458956 | kg | 14.000 | 14.500 | 14.957 | R\$ 7,49  | R\$ 112.027,93 |
| 53 | <b>MACARRÃO TALHARIM.</b> Embalagem primária. Produto embalado e pacote plástico transparente. Peso líquido 500g. Capacidade 10kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Boletim técnico BT 30.404- 25. 3ª edição 2024 <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs</a> Cota reservada para ME/EPP de até 25%  | 458956 | kg | 1.000  | 4.000  | 4.985  | R\$ 7,49  | R\$ 37.337,65  |
| 54 | <b>MARGARINA. Embalagem primária:</b> balde plástico hermeticamente fechado, resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confira uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade: 15 kg. <b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão resistente, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confira uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade: 18 kg. peso líquido segue o disposto na Portaria INMETRO nº 153, de 19/05/08 Prazo de validade mínimo vigente de 7 (sete) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; lista de ingredientes; número de registro no SIF; condições de conservação; e teor de lipídios. <b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-34, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs</a></b> | 463699 | Kg | 27.000 | 40.000 | 42.941 | R\$ 15,86 | R\$ 681.044,26 |
|    | <b>MARGARINA. Embalagem primária:</b> balde plástico hermeticamente fechado, resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confira uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade: 15 kg. <b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão resistente, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confira uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade: 18  |        |    |        |        |        |           |                |

|    |   |        |                    |        |        |        |           |                |
|----|---|--------|--------------------|--------|--------|--------|-----------|----------------|
| 55 | kg. peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08 Prazo de validade mínimo vigente de 7 (sete) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; lista de ingredientes; número de registro no SIF; condições de conservação; e teor de lipídios. <b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-34, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-dos">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-dos</a> Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</b>  | 463699 | Kg                 | 4.000  | 4.200  | 5.044  | R\$ 15,86 | R\$ 79.997,84  |
| 56 | <b>ÓLEO DE SOJA REFINADO</b> , tipo 1.<br><b>Embalagem primária:</b> galão tipo PET, com alça, atóxico, com volume de 0,9 litros e com abertura na parte superior a prova de violação. Capacidade: 0,9 litros.<br><b>Embalagem secundária:</b> conjunto de unidades primárias embalado em fardo caixa resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 20 unidades. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; lista de ingredientes; identificação do lote; data de validade; conteúdo líquido; e classificação quanto ao tipo. <b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-33, 5ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-dos">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-dos</a></b> | 463692 | Garrafa pet 900 ml | 27.000 | 60.000 | 64.151 | R\$ 10,22 | R\$ 655.623,22 |
| 57 | <b>ÓLEO DE SOJA REFINADO</b> , tipo 1.<br><b>Embalagem primária:</b> galão tipo PET, com alça, atóxico, com volume de 0,9 litros e com abertura na parte superior a prova de violação. Capacidade: 0,9 litros.<br><b>Embalagem secundária:</b> conjunto de unidades primárias embalado em fardo caixa resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 20 unidades. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; lista de  | 463692 | Garrafa pet 900 ml | 7.000  | 7.200  | 7.827  | R\$ 10,22 | R\$ 79.991,94  |

|    |   |        |                          |        |        |        |           |                |
|----|---|--------|--------------------------|--------|--------|--------|-----------|----------------|
|    | ingredientes; identificação do lote; data de validade; conteúdo líquido; e classificação quanto ao tipo. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-33, 5ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital. <b>Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</b>  |        |                          |        |        |        |           |                |
| 58 | <p><b>ÓLEO DE MILHO REFINADO</b>, Tipo 1. Embalagem primária: garrafa tipo pet ougalão tipo PET, com alça, atóxico, com volume de 0,9 litros e com abertura na parte superior a prova de v i o l a ç ã o . Capacidade: 0,9 litros. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo caixaresistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o p e r í o d o d e estocagem. Capacidade: 20 unidades. Prazo de validade mínimo vigente de 7 (sete) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, a s s e g u i n t e s informações: denominação de venda e a marca; identificação daorigem; lista de ingredientes; identificação do lote; data de validade; conteúdo líquido; eclassificação quanto ao tipo. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-33, 4ª edição 2024,que se encontra anexa ao edital. <a href="http://intranet.dabsteb.mil.br/index.php/classes/category/200-2-boletim-tecnico-especificacoes-tecnicas-dos-artgos-do-qs">http://intranet.dabsteb.mil.br/index.php/classes/category/200-2-boletim-tecnico-especificacoes-tecnicas-dos-artgos-do-qs</a>.</p>   | 463693 | Garrafa<br>pet 900<br>ml | 19.000 | 19.600 | 19.956 | R\$ 15,86 | R\$ 316.502,16 |
| 59 | <p><b>ÓLEO DE MILHO REFINADO</b>, Tipo 1. Embalagem primária: garrafa tipo pet ougalão tipo PET, com alça, atóxico, com volume de 0,9 litros e com abertura na parte superior a prova de v i o l a ç ã o . Capacidade: 0,9 litros. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo caixaresistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o p e r í o d o d e estocagem. Capacidade: 20 unidades. Prazo de validade mínimo vigente de 7 (sete) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, a s s e g u i n t e s informações: denominação de venda e a marca; identificação daorigem; lista de ingredientes; identificação do lote; data de validade; conteúdo líquido; eclassificação quanto ao tipo. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-33, 4ª edição 2024,que se encontra anexa ao edital. <a href="http://intranet.dabsteb.mil.br/index.php/classes/category/200-2-boletim-tecnico-especificacoes-tecnicas-dos-artgos-do-qs">http://intranet.dabsteb.mil.br/index.php/classes/category/200-2-boletim-tecnico-especificacoes-tecnicas-dos-artgos-do-qs</a>.</p> <p><b>Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</b></p> | 463693 | Garrafa<br>pet 900<br>ml | 4.500  | 5.000  | 5.044  | R\$ 15,86 | R\$ 79.997,84  |
|    |   |        |                          |        |        |        |           |                |

|    |   |        |    |        |        |        |           |                  |
|----|---|--------|----|--------|--------|--------|-----------|------------------|
| 60 | <b>Pescado SURUBIM em filé congelado.</b><br>Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. Filé obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça ate o pedúnculo caudal. <b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-17, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-dos-qs">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-dos-qs</a>.</b>   | 448906 | Kg | 27.000 | 50.000 | 58.376 | R\$ 49,25 | R\$ 2.875.018,00 |
| 61 | <b>Pescado SURUBIM em filé congelado.</b><br>Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça ate o pedúnculo caudal. <b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico T30.404-17, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-dos-qs">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-dos-qs</a> Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</b> | 448906 | Kg | 1.000  | 1.300  | 1.624  | R\$ 49,25 | R\$ 79.982,00    |
| 62 | <b>Pescado TAMBQUI em banda congelado.</b> Produto com cabeça, com escama, com pele e sem espinhas e sem nadadeiras caudal, dorsal, anal e peitoral. OBS: Cada unidade de produto com peso líquido que varia de 1,000 a 1,500kg. <b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 03/22, que se encontra anexado ao edital.</b>  | 448967 | Kg | 27.000 | 60.000 | 66.623 | R\$ 47,72 | R\$ 3.179.249,56 |
| 63 | <b>Pescado TAMBQUI em banda congelado.</b> Produto com cabeça, com escama, com pele e sem espinhas e sem nadadeiras caudal, dorsal, anal e peitoral. OBS: Cada unidade de produto com peso líquido que varia de 1,000 a 1,500kg. <b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 03/22, que se encontra anexado ao edital. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</b>  | 448967 | Kg | 1.000  | 1.600  | 1.676  | R\$ 47,72 | R\$ 79.978,72    |
| 64 | <b>Pescado ARUANÁ em filé congelado.</b><br>Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça ate o pedúnculo caudal. <b>Além</b>   |        |    |        |        |        |           |                  |



|              |  |        |    |        |        |        |           |                          |
|--------------|--|--------|----|--------|--------|--------|-----------|--------------------------|
|              | destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 02/22, que se encontra anexado ao edital.  | 460252 | Kg | 17.000 | 18.200 | 18.579 | R\$ 56,29 | R\$ 1.045.811,91         |
| 65           | <b>Pescado ARUANÃ em filé congelado.</b><br>Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça ate o pedúnculo caudal. <b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 02/22, que se encontra anexado ao edital. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</b>  | 460252 | Kg | 1.000  | 1.400  | 1.421  | R\$ 56,29 | R\$ 79.988,09            |
| 66           | <b>Pescado PIRARUCU em filé congelado.</b><br>Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça ate o pedúnculo caudal. <b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico T30.404-17, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs</a></b>   | 460250 | Kg | 27.000 | 38.000 | 38.591 | R\$ 56,74 | R\$ 2.189.653,34         |
| 67           | <b>Pescado PIRARUCU em filé congelado.</b><br>Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça ate o pedúnculo caudal <b>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-17, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link <a href="http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs">http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs</a> Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</b> | 460250 | Kg | 1.000  | 1.400  | 1.409  | R\$ 56,74 | R\$ 79.946,66            |
| <b>TOTAL</b> |  |        |    |        |        |        |           | <b>R\$ 91.278.705,91</b> |



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 sendo de 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 da data da assinatura do contrato , na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5 A presente contratação será processada por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP), observando-se as disposições aplicáveis da legislação vigente e as orientações da Advocacia-Geral da União, prevendo-se a possibilidade de prorrogação da Ata de Registro de Preços com renovação dos quantitativos.

1.5.1. Nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021 e conforme entendimento consolidado no Parecer nº 00075/2024 /DECOR/CGU/AGU, admite-se a **prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços**, por período adicional, desde que comprovada a manutenção da vantajosidade dos preços registrados e observadas as demais condições legais e contratuais.

1.5.2. Caso seja realizada a prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, esta **importará na renovação dos quantitativos originalmente registrados**, permitindo a utilização, durante o novo período de vigência, de quantitativo equivalente ao inicialmente estabelecido para o primeiro período da ata. Esclarece-se que tal renovação **não se confunde com eventual saldo remanescente do período anterior**, não sendo permitida a soma de quantitativos não utilizados com aqueles renovados para o período subsequente.

1.5.3. A possibilidade de prorrogação com renovação dos quantitativos foi previamente analisada na fase de planejamento da contratação, conforme demonstrado no Estudo Técnico Preliminar (ETP), que apontou vantagens administrativas e econômicas na adoção dessa sistemática, especialmente pela redução de custos operacionais decorrentes da realização de novos procedimentos licitatórios e pela manutenção de preços já negociados e considerados vantajosos para a Administração.

1.5.4. A eventual prorrogação da Ata de Registro de Preços ficará condicionada, cumulativamente, ao atendimento dos seguintes requisitos:

I – comprovação, no momento da prorrogação, de que os preços registrados permanecem **vantajosos para a Administração**, mediante análise de mercado ou pesquisa de preços atualizada;

II – **previsão expressa** da possibilidade de prorrogação com renovação de quantitativos no edital e na própria Ata de Registro de Preços;

III – demonstração de que a medida permanece **compatível com o planejamento da contratação**, conforme registrado nos documentos preparatórios, especialmente no Estudo Técnico Preliminar e no presente Termo de Referência;

IV – **formalização da prorrogação por meio de termo aditivo**, a ser celebrado dentro do prazo de vigência original da Ata de Registro de Preços.

1.5.5. A inclusão desta previsão no Termo de Referência visa conferir maior previsibilidade e transparência ao processo licitatório, além de assegurar adequada gestão do planejamento das contratações públicas, evitando a superestimativa de quantitativos para períodos prolongados e permitindo à Administração ajustar suas necessidades ao longo da execução da ata, em consonância com os princípios da eficiência, da economicidade e do planejamento.

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 2025, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 00394452000103-0-000093/2026

II) Data de publicação no PNCP: 05/05/2025

III) Id do item no PCA: 641, 650, 652,670 e 672 680, 681 e 682

IV) Classe/Grupo: PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CEREALIS, 8910 - OVOS E LATICÍNIOS, 8955 - CAFÉ, CHÁ E CHOCOLATE, 8945 - ÓLEOS E GORDURAS COMESTÍVEIS, 8905 - CARNES, CARNE SALGADA, AVES E PEIXES, 8925 - AÇÚCAR, CONFEITOS, CASTANHAS, NOZES E SIMILARES

V) Identificador da Futura Contratação: 160014-25/2026

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

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

### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

#### ***Sustentabilidade***

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

4.1.1. bens constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

4.1.2. que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do instituto nacional de metrologia, normalização e qualidade industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

4.1.3. Origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras; e utilização de produtos florestais madeireiros e não madeireiros originários de manejo florestal sustentável ou de reflorestamento. Deverá também consultar a Legislação Ambiental vigente;

4.1.4. que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

4.1.5. que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenilpolibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs); e

4.1.6. que seja observados as recomendações e procedimentos que serão adotados pela administração pública no item 14 do Estudo Técnico Preliminar (ETP) extraídos do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, 8ª edição - DECOR/CGU /AGU, outubro de 2025, que poderão ser consultados pelo link: [https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/guias/guia-nacional-de-contratacoes-sustentaveis\\_2025.pdf/view](https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/guias/guia-nacional-de-contratacoes-sustentaveis_2025.pdf/view)

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

4.1.8 baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água. Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local. Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia. Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local. Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra. Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais.

4.2. O Plano de Logística Sustentável (PLS), desta Unidade Gerenciadora, encontra-se na fase de implantação.

#### **Da exigência de amostra**

4.3. Não será exigida amostra na fase do aceite da proposta.

#### **Subcontratação**

4.4. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual:

#### **Garantia da contratação**

4.5. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a **5% (cinco por cento)** do valor **total** da contratação.

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

4.6.1. A apólice de seguro-garantia deverá ter validade durante a vigência do contrato e por mais 90 (noventa) dias após término deste prazo de vigência, permanecendo em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

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

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

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

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

4.7. Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta da OM (preferencialmente no Banco do Brasil), com correção monetária.

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

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

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

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

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

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

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

4.12. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

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

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

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

4.15.1. O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

4.15.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

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

4.16.1. A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep.

4.16.2. A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice.

4.17. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

4.17. O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.

4.18. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções ao Contratado.

4.19. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste Termo de Referência

#### **Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte:**

4.20. 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.

4.20.1. 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.

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

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

## 5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

### Condições de Entrega

5.1. As parcelas serão entregues nos seguintes prazos e condições:  
O prazo de entrega dos bens é de até 50% em até 45 (quarenta e cinco) dias, em lote único, e os outros 50% em até 70 (setenta) dias, em lote único, de acordo com a solicitação da contratante, contados a partir da assinatura do contrato, no seguinte endereço 12º Batalhão de Suprimento, situado à Avenida Marechal Bittencourt, no 55, Santo Antônio, Manaus, AM, CEP 69.029-160, e-mail: 12bsucoscl1@gmail.com, telefone: 4009-2316 mediante prévio agendamento com a Seção de Suprimento Classe I. Os fornecedores **NÃO** têm autorização para enviar suas cargas sem o prévio agendamento com o 12º Batalhão Suprimento, sob pena de serem recusadas, a critério daquele Órgão Provedor

| Porcentagem por item | Quantidade de lotes | Porcentagem do contrato |   | Prazo       |
|----------------------|---------------------|-------------------------|---|-------------|
| 50%                  | Lote único          | 100%                    | - | Até 45 dias |
| 50%                  | Lote único          | 100%                    | - | Até 70 dias |

O cronograma está sujeito a alterações em função da variação do efetivo, reprovação do item no LIAB e possíveis itens em Restos a Pagar (RP).

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 20 (vinte) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço no 12º Batalhão de Suprimento, situado à Avenida Marechal Bittencourt, no 55, Santo Antônio, Manaus, AM, CEP 69.029-160, e-mail: 12bsucoscl1@gmail.com, telefone: 4009-2316 mediante prévio agendamento com a Seção de Suprimento Classe I. Os fornecedores **NÃO** têm autorização para enviar suas cargas sem o prévio agendamento com o 12º Batalhão Suprimento, sob pena de serem recusadas, a critério daquele Órgão Provedor.

- 5.3.1. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior ao prazo previsto Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30.403), 1a edição 2020, para cada item.
- 5.3.2. O Laudo Conclusivo do LIAB poderá rejeitar os itens, devendo estes ser repostos no mesmo prazo e condições previstas no item anterior. Os bens poderão ser rejeitados, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser retirados e substituídos no prazo de 30 (trinta) dias, apenas uma vez, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 5.3.3. O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5.4. Salvo disposição em contrário constante do edital ou de ato normativo, os ensaios, os testes e as demais provas para aferição da boa execução do objeto do contrato exigidos por normas técnicas oficiais correrão por conta do contratado, conforme Art. 140 § 4o da Lei 14.133/2021, devendo a mesma considerar as quantidades que serão retiradas, conforme tabela abaixo:

| TAMANHO DO LOTE                   | AMOSTRA (UNID DE PRODUTO) |
|-----------------------------------|---------------------------|
| Lote de 2 até 25 unidades         | 2 UNID                    |
| Lote de 26 até 150 unidades       | 3 UNID                    |
| Lote de 151 até 1.200 unidades    | 5 UNID                    |
| Lote de 1.201 até 35.000 unidades | 8 UNID                    |
|                                   |                           |



Exemplos: Lote entregue: arroz: 1.500 sacos de 5Kg => tamanho da amostra: 8 sacos de 5kg;

Lote entregue: carne bovina: 800 caixas => tamanho da amostra: 5 caixas;

Verificar também o Plano de Amostragem para Inspeção dos Artigos de Subsistência, BT 30.403-01, 3a edição 2021, elaborado pela Diretoria de Abastecimento do Exército Brasileiro disponível no seguinte endereço eletrônico: <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>.

#### 5.4.1 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, aves) | EMBALAGEM PRIMÁRIA | PEÇA                                    |
| PESCADOS                     | EMBALAGEM PRIMÁRIA | SACO                                    |
| OUTROS PRODUTOS              | EMBALAGEM PRIMÁRIA | SACO, PACOTE, BALDE, LATA, GARRAFA, ETC |

**UNIDADE DE PRODUTO:** elemento de referência na inspeção. Pode ser um artigo simples, um conjunto ou um volume. A unidade de produto pode ou não ser igual à unidade de compra ou do fornecimento.

**EMBALAGEM PRIMÁRIA:** embalagem que está em contato direto com o alimento.

**EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** embalagem destinada a conter uma ou um conjunto de embalagens primárias. Serão adotadas, para fins de amostragem, as seguintes unidades de produto para os gêneros de QS:

**LOTE:** conjunto de unidades de produto a ser amostrado para verificar a conformidade com as exigências de aceitação. Para fins de análise fiscal adota-se como lote o conjunto de unidades de produto com as mesmas características, os quais irão compor a carga de um caminhão. Dessa forma é desconsiderado como lote o designado como “lote de produção”, constante na rotulagem da Embalagem primária do produto.

**TAMANHO DO LOTE:** número de unidades de produto contido no lote.

**AMOSTRA e TAMANHO DE AMOSTRA:** A amostra consiste em uma ou mais unidades de produto, retiradas do lote a ser inspecionado, de forma aleatória e independentemente de sua qualidade. O tamanho da amostra a ser coletado é o constante do item 5.4.

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 o confundir com aquele relativo à nota de empenho correspondente ao Termo de Contrato, devendo esses serem distintos;

5.6. As amostras que tenham o caráter perecível ou que tenham sido consumidas por ocasião dos testes não serão devolvidas em hipótese alguma;

5.7. Será colhida a amostra por lote, de forma aleatória, de pontos distintos da carga, e analisada conforme previsto no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro; A amostra deverá ser coletada de forma única, de modo que as quantidades obtidas, conforme o plano de amostragem, seja utilizada para expedição do laudo fiscal; O OP somente poderá colher a quantidade de amostra prevista nesse plano de amostragem, sob pena de arcar com a responsabilidade pelo dano, em caso de coleta a maior.

5.8. Caso a Contratada não remeta a quantidade de unidades amostrais previstas, não será admitida a retirada do montante contratado, sob alegação de posterior substituição.

#### Garantia, manutenção e assistência técnica

5.9. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor). Os bens poderão ser rejeitados, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser retirados e substituídos no prazo de 30 (trinta) dias, apenas uma vez, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

## 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 devidamente apurado em processo administrativo, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples Termo Aditivo do Contrato.

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 inexactidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

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

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

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

### Fiscalização Administrativa

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

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

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

### Gestor do Contrato

#### 6.16. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

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

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

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

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

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

## 7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

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

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de até 30 (trinta) dias.

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

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

7.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 5 % (cinco por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 0,5% (cinco décimos por cento) a 5 % (cinco por cento) do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 1 % (um por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

7.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 3% (três por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 0,5 % (cinco décimos por cento) a 3 % (três 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 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

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

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

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

## **8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

### **Recebimento**

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

8.1.1. O recebimento do objeto desta contratação estará condicionado à verificação de conformidade com as especificações técnicas estabelecidas no edital, no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (CAEB) e demais normas aplicáveis, incluindo avaliação física, organoléptica, físico-química e microbiológica, quando cabível. Para esse fim, os gêneros alimentícios integrantes do Quantitativo de Subsistência (QS) deverão ser submetidos à análise pelo Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (LIAB) do Órgão Provedor, em conformidade com as diretrizes estabelecidas nas Instruções Reguladoras EB40-IR-30.402, que disciplinam a inspeção de alimentos no âmbito do Exército Brasileiro.

8.1.1.1. Tal procedimento tem por finalidade assegurar a inocuidade, a qualidade sanitária e a estabilidade dos produtos destinados à alimentação da tropa, prevenindo riscos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) e garantindo que os gêneros fornecidos atendam aos padrões de segurança alimentar exigidos para o consumo humano. A realização de exames laboratoriais constitui medida de gestão de riscos sanitários e logísticos, especialmente relevante no contexto da Amazônia Ocidental, onde as condições climáticas de elevada temperatura e umidade, aliadas às longas distâncias e aos prolongados ciclos de transporte e armazenamento, podem favorecer a deterioração dos alimentos ou a proliferação de contaminantes biológicos.

8.1.1.2. Adicionalmente, considerando que diversas Organizações Militares apoiadas se encontram em áreas remotas e em Pelotões Especiais de Fronteira (PEF), onde os níveis de estoque de segurança são elevados e os ciclos de ressuprimento podem ser prolongados em razão da dependência de transporte fluvial ou aéreo, a verificação laboratorial contribui para assegurar que os gêneros alimentícios possuam condições adequadas de conservação e estabilidade durante o período de armazenamento e consumo.

8.1.1.3. Nesse contexto, a emissão de laudo técnico pelo LIAB constitui instrumento essencial para a garantia da qualidade sanitária dos gêneros alimentícios, para a proteção da saúde da tropa e para a manutenção da prontidão operacional da Força Terrestre. O recebimento definitivo do objeto caberá à Comissão de Exame e Recebimento da Organização Militar, observadas as disposições do art. 119 da Lei nº 14.133/2021, permanecendo o contratado sujeito às sanções administrativas previstas no edital em caso de desconformidade ou recusa.

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 20 (vinte ) 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 até **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 emitido pela Comissão de Exame e Recebimento.

8.3.1 Tal prazo considera a necessidade de realização de procedimentos técnicos de inspeção e controle sanitário dos gêneros alimentícios destinados ao Quantitativo de Subsistência (QS), incluindo, quando aplicável, a coleta de amostras e a realização de análises laboratoriais pelo **Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (LIAB)**, nos termos das **Instruções Reguladoras para Inspeção de Alimentos e Bromatologia – EB40-IR-30.402**. De acordo com tais normas, a emissão do laudo de análise laboratorial pode demandar prazo de até **10 (dez) dias úteis**, contados a partir da retirada das amostras, em razão da metodologia dos ensaios físico-químicos, microbiológicos e organolépticos necessários à verificação da conformidade do produto com os padrões sanitários e técnicos exigidos.

8.3.2 Adicionalmente, os gêneros alimentícios submetidos à análise devem permanecer com sua distribuição e consumo restritos até a emissão do respectivo laudo técnico, de modo a garantir a segurança alimentar da tropa e prevenir riscos de contaminação ou ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), razão pela qual o prazo estabelecido mostra-se necessário para a adequada conclusão das etapas de inspeção.

8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite previsto no inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133/2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo permanecerá igualmente fixado em até 10 (dez) dias úteis, considerando que a natureza do objeto — gêneros alimentícios destinados ao suprimento de subsistência — exige a observância dos mesmos procedimentos técnicos de inspeção sanitária e análise laboratorial aplicáveis às contratações de maior vulto.

8.4.1 Nesse contexto, a eventual redução do prazo pela metade poderia comprometer a adequada realização das análises laboratoriais necessárias à verificação da qualidade e inocuidade dos alimentos, uma vez que os ensaios técnicos possuem prazos mínimos de execução definidos nas normas de inspeção bromatológica do Exército Brasileiro. Assim, independentemente do valor da contratação, os artigos submetidos à análise devem permanecer com sua distribuição e consumo restringidos até a emissão do respectivo Laudo de Inspeção de Alimentos, razão pela qual se justifica a manutenção do prazo de até 10 (dez) dias úteis para o recebimento definitivo.

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

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

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

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

8.8.1 O recebimento do objeto desta licitação estará condicionado à verificação da conformidade dos gêneros alimentícios entregues com as especificações técnicas previstas no edital, nos Boletins Técnicos e no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (CAEB), especialmente quanto às características físico-químicas, microbiológicas, organolépticas, de rotulagem e acondicionamento. Para fins de garantia da qualidade sanitária e da inocuidade dos alimentos destinados ao consumo da tropa, os itens fornecidos poderão ser submetidos à análise e emissão de laudo técnico pelo **Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (LIAB)** do Órgão Provedor, conforme os procedimentos estabelecidos nas **Instruções Reguladoras para Inspeção de Alimentos e Bromatologia – EB40-IR-30.402**.

8.9 Tal exigência justifica-se pela necessidade de assegurar a segurança alimentar do efetivo militar, prevenindo riscos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), fraudes alimentares ou contaminações que possam comprometer a saúde do consumidor e a capacidade operacional da tropa. Considera-se, ainda, que o suprimento de gêneros alimentícios destinados ao Quantitativo de Subsistência (QS) envolve, no contexto logístico da Amazônia Ocidental, longos ciclos de transporte, armazenamento prolongado e exposição a condições climáticas adversas (temperatura elevada e alta umidade), fatores que aumentam a probabilidade de deterioração ou contaminação dos produtos. Nesse cenário, a análise laboratorial constitui instrumento essencial de controle sanitário e de gestão de riscos logísticos.

8.10 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, iniciar-se-á o prazo de **até 10 (dez) dias úteis** para fins de liquidação da despesa, na forma desta seção, admitida a prorrogação por igual período, quando necessário, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

8.10.1 O prazo estabelecido neste item **não será reduzido à metade**, ainda que se trate de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite previsto no inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133 /2021. Tal medida justifica-se por razões de ordem técnica e sanitária, considerando que a natureza do objeto da contratação — gêneros alimentícios destinados ao suprimento de subsistência — exige a realização de procedimentos de inspeção e controle de qualidade idênticos aos aplicados em contratações de maior vulto.

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

## Liquidação

8.11. 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.

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

8.12.1. o prazo de validade;

8.12.2. a data da emissão;

8.12.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

8.12.4. o período respectivo de execução do contrato;

8.12.5.o valor a pagar; e

8.12.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.15.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

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

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

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

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

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

### **Prazo de pagamento**

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

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

### **Forma de pagamento**

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

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

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

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

8.26. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o



pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

## Cessão de Crédito

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

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

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

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

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

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

## Reajuste

8.29. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em **29/04/2026**.

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

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

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

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

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

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

8.36. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

### Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

### Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

### 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:

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

### Garantia da proposta

9.5. Nos termos do art. 58 da Lei Federal nº 14.133/2021, a administração exigirá 1% (um por cento) da garantia da proposta, como requisito de pré-habilitação. A exigência da comprovação do recolhimento de garantia deverá ser feita junto com a proposta, até a data e horário final de envio. A garantia deverá ser apresentada exclusivamente em relação aos itens para os quais o licitante apresentar proposta e/ou participar da fase de lances, observando-se que a garantia de 1% (um por cento) é do valor estimado de cada item disputado.

9.5.1. O recolhimento da garantia deverá ser efetuado em uma das modalidades previstas no § 1º do art. 96 da Lei Federal nº 14.133/2021, à escolha do licitante, quais sejam:

- I – caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública;
- II – seguro-garantia; ou
- III – fiança bancária.

9.5.2. A garantia da proposta é condição para participação, por se tratar de pré-habilitação. A ausência de comprovação da garantia da proposta para o(s) item(ns) em que o licitante apresentar proposta ou participar da fase de lances implicará sua inabilitação/desclassificação exclusivamente em relação ao(s) respectivo(s) item (ns).

### Exigências de habilitação

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

#### Habilitação jurídica

9.7. *peessoa física*: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

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

9.9. *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>;

9.10. *sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal* – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.11. *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;

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

9.13. *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;

9.14. *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.

9.15. **Participação de Agricultores Familiares**, considerando que o objeto da presente contratação envolve o fornecimento de gêneros alimentícios, será admitida a participação de **agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da política nacional da agricultura familiar**, nos termos da Lei nº 11.326/2006, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência e na legislação aplicável.

9.15.1. Para fins de habilitação, no caso de participação de agricultores familiares, suas organizações, empreendedores familiares rurais ou demais beneficiários da referida legislação, deverão ser apresentados, conforme aplicável:

I – **Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP)** ou o **Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF)**, em situação regular;

II – demais documentos eventualmente definidos pelo Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, quando aplicáveis;

III – documentação adicional exigida neste Termo de Referência e no edital que seja compatível com a natureza jurídica do participante.

9.15.2. A previsão contida neste item tem por objetivo ampliar a competitividade do certame e possibilitar a participação de produtores da agricultura familiar no fornecimento de gêneros alimentícios à Administração, em consonância com as políticas públicas de incentivo ao desenvolvimento rural sustentável e ao fortalecimento da produção agrícola nacional.

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

### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

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

9.18. 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;

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

9.20. 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;

- 9.21. 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;
- 9.22. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 9.23. 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.
- 9.24. 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**

- 9.25. 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;
- 9.26. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;
- 9.27. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, para cada exercício, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um).

|      |   |
|------|---|
| LG = | Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo |
|      | Passivo Circulante + Passivo Não Circulante |
| SG = | Ativo Total                                 |
|      | Passivo Circulante + Passivo Não Circulante |
| LC = | Ativo Circulante                            |
|      | Passivo Circulante                          |

- 9.28. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de **1% do valor estimado do item da contratação**.
- 9.28.1. Justifica se a exigência de patrimônio líquido, diante do histórico, empresas já contratadas alegaram que o atraso das entregas era devido ao fato de não possuírem recurso.
- 9.28.2. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;
- 9.29. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
- 9.30. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.
- 9.31. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

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

### Qualificação Técnica

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

9.33.1.1.1. Seja firmado por representante legal do contratante.

9.33.1.1.2. Atestado(s) de capacidade técnica, em nome da licitante, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a empresa forneceu ou está fornecendo, a contento, de no mínimo 50% (cinquenta por cento) do quantitativo de cada item que for participar (Itens: 8, 11, 15, 19, 37, 38, e 45. TCU - 000.076/2012-0, Acórdão no 737/2012- Plenário, combinado com os Acórdãos de nr 1.284/2003, 2.088/2024, 2.656/2007, 608/2008, 2.215/2008, 2.147/2009 e 1.432/2010, todos do Plenário) que permitam estabelecer comparação de características funcionais, técnicas, dimensionais e qualitativas constantes deste termo de referência e seus anexos.

9.33.1.2. Para os demais itens será exigido certidões e atestados de capacidade técnica, em nome da licitante, comprovando que a empresa forneceu ou está fornecendo, a contento, de no mínimo 30%.

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.

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

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 A exigência mínima da capacidade técnica justifica-se, salvo melhor juízo, pelo fato de que uma empresa participante do processo licitatório Pregão Eletrônico 90001/2025, UASG 160014 - Comando da 12a Região Militar, homologado em julho de 2025, em que foi vencedora de vários cortes bovinos. Após a homologação do certame licitatório, foram geradas Notas de Empenhos em favor da empresa citada, porém 90% dos cortes empenhados não foram entregues.

9.35. Prova de atendimento aos requisitos previstos nas legislações vigentes

9.35.1. Para o fornecimento dos itens de origem animal (carne bovina desossada congelada, carne de frango em cortes congelados, carne suína congelada, carne de peixe congelada e leite em pó instantâneo), A CONTRATADA responsável pelo fornecimento deve cumprir os seguintes critérios:

9.35.2. Os produtos deverão ser provenientes de estabelecimentos registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) e aprovados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou registrados pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produto de Origem Animal (SISBI/POA), visando garantir produtos com certificação sanitária e tecnológica, respeitando as legislações vigentes (Artigo 427 do Decreto no 9.013 de 29 de Março de 2017 e Decreto No 10.468, de 18 de agosto de 2020).

9.36. No caso de exercício de atividade de fabricação, preparo, beneficiamento, acondicionamento, transporte, vendas ou depósito de alimentos: Alvará da vigilância sanitária válido, emitido pela autoridade sanitária competente de acordo com o Decreto-Lei nº 986/1969, que institui normas básicas sobre alimentos.

9.37. Efetuar a entrega dos produtos em perfeitas condições para o consumo humano, devendo ser selecionados, embalados nas quantidades, especificações e prazos solicitados, seguindo as Normas Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração.

9.38. Nas embalagens dos produtos deverão constar impressos: identificação do produto e do estabelecimento de origem, peso líquido, data de industrialização, prazo de validade, número de lote (se for o caso) registro em órgão de Fiscalização Federal (se for o caso).

9.39. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

9.39.1. 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;

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

9.39.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

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

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

9.39.6. 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;

9.39.7. 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**

9.40. 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.

9.41. 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.

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

9.43. 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.

9.44. 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\$ **91.278.705,91 (noventa e um milhões, duzentos e setenta e oito mil, setecentos e cinco reais e noventa e um centavos)**, conforme custos unitários a postos na tabela contida no item 1.1 acima.

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

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

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

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

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

## 11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.1.1 Considerando que para a presente aquisição será aplicado o Sistema de Registro de Preços e em atenção ao Art. 83 da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021, que afirma que “a existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada”, as compras correrão conforme disponibilidade de créditos e planejamento de utilização dos recursos.

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/unidade: 160014;

II) Fonte de recursos: 0100000000;

III) Programa de trabalho: 088961;

IV) Elemento de despesa: 3.3.90.30- 07 Gêneros de Alimentação; e

V) Plano interno: E6SUPLJA2QS/ E6SUPLJQSFR/ E6SUSOLOPQS.

## 12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Manaus , 29 de abril de 2026.

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

*Não será o caso para esta contratação, porque haverá contrato.*

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

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

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

\_\_\_\_\_  
(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. Responsáveis

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

**LINDEBERG SOUZA LACERDA**  
Chefe da Equipe de Planejamento

**ALBERTO GERALDO DOS SANTOS**  
Membro da Equipe de Planejamento



**KARINY AMBROSIO DE ANDRADE**

Membro da Equipe de Planejamento



*Assinou eletronicamente em 08/05/2026 às 11:26:11.*