

PREGÃO ELETRÔNICO

90023/2024

CONTRATANTE (UASG)

CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM SALVADOR
(782802)

OBJETO

Pregão Eletrônico para Registro de Preços visando aquisição de gêneros alimentícios e materiais descartáveis diversos, para as Organizações Militares subordinadas ao Comando do 2º Distrito Naval (Com2ºDN) e aos navios da Marinha do Brasil em trânsito na área, conforme Termo de Referência nº 08/2024, deste Centro de Intendência.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 116.420.545,30 (cento e dezesseis milhões, quatrocentos e vinte mil, quinhentos e quarenta e cinco reais e trinta centavos).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 10/07/2024 às 8h (horário de Brasília-DF)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

menor preço por item

MODO DE DISPUTA:

aberto e fechado

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM



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

Sumário

1.	DO OBJETO.....	3
2.	DO REGISTRO DE PREÇOS	3
3.	DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.....	4
4.	DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.....	5
5.	DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	7
6.	DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES..	8
7.	DA FASE DE JULGAMENTO.....	12
8.	DA FASE DE HABILITAÇÃO.....	15
9.	DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.....	17
10.	DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA.....	17
11.	DOS RECURSOS.....	18
12.	DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.....	19
13.	DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.....	21
14.	DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.....	21

MARINHA DO BRASIL

CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM SALVADOR

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90023/2024

(Processo Administrativo nº **60677.000328/2024-81**)

Torna-se público que o CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM SALVADOR, por meio da Divisão de Obtenção, sediado na Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº, Bairro: São Tomé de Paripe – Salvador – BA, endereço eletrônico: ceimsa.secom@marinha.mil.br, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a aquisição de gêneros alimentícios e materiais descartáveis diversos, para as Organizações Militares subordinadas ao Comando do 2º Distrito Naval (Com2ºDN) e aos navios da Marinha do Brasil em trânsito na área, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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

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

3.5. Para os itens cujo valor total estimado seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

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

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

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

3.7.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato,

ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

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

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

3.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.7.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

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

3.8. O impedimento de que trata o item 3.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.2 e 3.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.11. O disposto nos itens 3.7.2 e 3.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.13. A vedação de que trata o item 3.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a

usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#).

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

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

4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1. Valor unitário e total do item;

5.1.2. Marca;

5.1.3. Fabricante;

5.1.4. Quantidade cotada, devendo respeitar o mínimo de 80% (oitenta por cento).

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

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

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

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

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

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

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

5.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer

os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.8.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

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

5.8.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 1% (um por cento).

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

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

6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

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

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

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

6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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

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

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

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

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

6.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

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

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

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

6.20.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

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

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

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

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

6.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

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

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

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

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

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

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

6.21.2.2. empresas brasileiras;

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

6.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

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

6.22.1. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

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

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

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

6.22.5. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.22.6. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.23. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 3.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#))

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).

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

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

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5.1 e 4.6 deste edital.

7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1. contiver vícios insanáveis;

7.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

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

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

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

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

7.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

7.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

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

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

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

7.9.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;

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

7.9.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

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

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

7.11.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e

dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

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

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

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

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

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

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

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

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

7.18. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

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

8.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

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

8.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de [INSERIR UM PERCENTUAL 10% A 30 %, SALVO SE HOVER JUSTIFICATIVA NOS AUTOS PARA SUPRIMIR ESSE ACRÉSCIMO] para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou assinados digitalmente em observância ao contido na Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001.

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

8.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).

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

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

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

8.10.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).

8.11. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).

8.11.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).

8.12. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

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

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

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

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

8.14. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):

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

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

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

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

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

8.18. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

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

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

(a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

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

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

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

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

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

10.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

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

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

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

10.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

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

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

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

11. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://licitacoescontratos.marinha.mil.br>

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

12.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

12.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

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

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

12.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

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

12.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

12.1.5. fraudar a licitação

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

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

12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

12.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

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

12.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar e

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

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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

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

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e

contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

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

12.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

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

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

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: ceimsa.secom@marinha.mil.br

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

13.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

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

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico: <https://licitacoescontratos.marinha.mil.br>

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

14.11.1. ANEXO I – Termo de Referência;

- 14.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;
- 14.11.1.1.1. Apêndice I do Estudo Técnico Preliminar – Mapa de Riscos;
- 14.11.1.1.2. Apêndice II do Estudo Técnico Preliminar – Modelo de Autorização de Compra;
- 14.11.1.1.3. Apêndice III do Estudo Técnico Preliminar – Relação das Organizações Militares Participantes (OMP) e seus respectivos endereços;
- 14.11.1.1.4. Apêndice IV do Estudo Técnico Preliminar – Especificação Técnica 593B – logurte;
- 14.11.1.1.5. Apêndice V do Estudo Técnico Preliminar – Especificação Técnica 135B – Pão;
- 14.11.1.1.6. Apêndice VI do Estudo Técnico Preliminar – Especificação Técnica 137J – Café Torrado e Moído;
- 14.11.1.1.7. Apêndice VII do Estudo Técnico Preliminar – Especificação Técnica 096A – Catchup;
- 14.11.1.1.8. Apêndice VIII do Estudo Técnico Preliminar – Especificação Técnica 642 – Mostarda Preparada;
- 14.11.1.1.9. Apêndice IX do Estudo Técnico Preliminar – Especificação Técnica 077B – Maionese;

14.11.2. ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços;

14.11.3. ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato;

14.11.4. ANEXO IV – Modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços;

14.11.5. ANEXO V – Declaração de Sustentabilidade Ambiental; e

- 14.11.6.** ANEXO VI – Declaração do Cumprimento da Reserva de Cargos destinados às Pessoas com Deficiência, Reabilitados da Previdência Social e Aprendizizes.

Salvador-BA, em 26 de junho de 2024.

UBIRAJARA DE JESUS SANTANA FERREIRA
Capitão de Mar e Guerra (IM)
Ordenador de Despesas

Termo de Referência 8/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
8/2024	782802-CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM SALVADOR	GIBSON ELIAS DE OLIVEIRA	26/06/2024 14:03 (v 9.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		60677.000328/2024-81

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios e materiais descartáveis diversos, para as Organizações Militares subordinadas ao Comando do 2º Distrito Naval (Com2ºDN) e aos navios da Marinha do Brasil em trânsito na área, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

CLASSE	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UF	QUANTIDADE		VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
					MÍNIMA	MÁXIMA	ESTIMADO REFERÊNCIA (R\$)	
CARNES E PEIXES	1	Acém (carne bovina, peça inteira, resfriada)	447383	KG	5	59.876	25,69	1.537.915,06
CARNES E PEIXES	2	Alcatra (carne bovina, peça inteira, resfriada)	447397	KG	5	72.632	34,88	R\$ 2.533.210,47
CARNES E PEIXES	3	Contrafilé (carne bovina, peça inteira, resfriada)	447466	KG	5	70.036	48,39	R\$ 3.388.972,00
CARNES E PEIXES	4	Bacon defumado (sal, maltodextrina, barriga suína, água (valor aproximado: 9,9%, conservador:	382329	KG	5	21.220	30,14	R\$ 639.492,99

		nitrito de sódio, antioxidante isoascorbato de sódio, apresentação: manta)						
CARNES E PEIXES	5	Bucho bovino em iscas (apresentação resfriada, características adicionais limpo sem aparas)	447493	KG	5	21.960	15,24	R\$ 334.721,64
CARNES E PEIXES	6	Lagarto bovino (carne bovina, peça inteira, resfriada)	447442	KG	5	70.612	27,76	R\$ 1.959.953,75
CARNES E PEIXES	7	Chã de Dentro / Coxão Mole (carne bovina, peça inteira, resfriada)	447432	KG	5	67.110	36,92	R\$ 2.477.678,83
CARNES E PEIXES	8	Chã de Fora / Coxão Duro (carne bovina, peça inteira, resfriada)	465394	KG	5	64.140	33,90	R\$ 2.174.215,58
CARNES E PEIXES	9	Patinho bovino (carne bovina, peça inteira, resfriada)	447448	KG	5	58.736	34,78	R\$ 2.042.740,19
CARNES E PEIXES	10	Costela bovina cortada (carne bovina, peça inteira, resfriada)	447413	KG	5	26.540	18,85	R\$ 500.190,53
CARNES E PEIXES	11	Rabada bovina fatiada (carne bovina, peça cortada, resfriada)	456551	KG	5	30.990	32,96	R\$ 1.021.306,44
CARNES E PEIXES	12	Pernil Suíno SEM osso (carne suína, tipo pernil, sem osso, resfriado)	447525	KG	5	76.620	18,61	R\$ 1.425.770,50
CARNES E PEIXES	13	Rabo de porco salgado (carne salgada, tipo rabo suíno, cortado, resfriado)	447541	KG	5	23.450	24,85	R\$ 582.709,05
CARNES E PEIXES	14	Bacon defumado fatiado (sal, maltodextrina, barriga suína, água (valor aproximado: 9,9%, conservador: nitrito de sódio, antioxidante isoascorbato de sódio, apresentação: fatiado. Embalagem com, no mínimo, 200 g)	382329	KG	5	15.060	30,14	R\$ 453.853,18
	15	Carne seca (bovina, de primeira qualidade, sem gordura - carne bovina, salgada, curada, seca,	447736	KG	5	34.440	39,86	

CARNES E PEIXES		embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes)						R\$ 1.372.663,60
CARNES E PEIXES	16	Lombo de porco (peça inteira, congelado)	447518	KG	5	78.170	28,94	R\$ 2.262.317,97
CARNES E PEIXES	17	Lombo de porco salgado (carne salgada, tipo lombo suíno, cortado, resfriado)	447744	KG	5	24.320	32,88	R\$ 799.617,28
CARNES E PEIXES	18	Orelha de porco salgada (suína, cortada, resfriada)	447737	KG	5	22.320	18,51	R\$ 413.210,16
CARNES E PEIXES	19	Pé de porco salgado (suíno, cortada, resfriado)	447745	KG	5	16.020	12,87	R\$ 206.118,66
CARNES E PEIXES	20	Costela de porco salgada (suína, inteira, resfriada)	467201	KG	5	21.390	33,57	R\$ 718.026,65
CARNES E PEIXES	21	Costelinha de porco fatiada (suína, fatiada, resfriada)	447671	KG	5	30.480	27,84	R\$ 848.593,68
CARNES E PEIXES	22	Carne do Sol (bovina, inteira, de primeira qualidade, salgada, tipo: alcatra, chã de dentro ou coxão mole)	447736	KG	5	40.220	50,34	R\$ 2.024.808,87
CARNES E PEIXES	23	Bisteca de porco fatiada COM OSSO (com osso, congelada)	447508	KG	5	81.760	18,74	R\$ 1.531.909,87
CARNES E PEIXES	24	Carne seca ponta de agulha (bovina, boa qualidade, tipo charqueada, salgada, dessecado, embalado a vácuo, conservantes: nitrito e nitrato de sódio)	447734	KG	5	23.600	43,08	R\$ 1.016.766,67
CARNES E PEIXES	25	Fígado bovino (peça inteira, de primeira qualidade, congelado)	447485	KG	5	29.200	27,68	R\$ 808.353,33
		Frango inteiro						

CARNES E PEIXES	26	(com pele, sem miúdos, congelado, peça com peso variando entre 1,5 kg e 2 kg. Embalagem transparente)	447588	KG	5	20.040	13,12	R\$ 262.837,96
CARNES E PEIXES	27	Coração de frango (in natura, inteiro, resfriado)	447640	KG	5	23.200	28,02	R\$ 650.164,53
CARNES E PEIXES	28	Coxa e sobrecoxa de frango (inteiras, resfriadas, com pele, com osso)	447638	KG	5	113.322	13,26	R\$ 1.502.498,62
CARNES E PEIXES	29	Drumete de frango (coxinha da asa, inteira, congelada, com pele, com osso)	447619	KG	5	25.240	12,71	R\$ 320.674,20
CARNES E PEIXES	30	Filé de peito de frango (inteiro, congelado, sem pele, sem ossos)	447582	KG	5	108.362	18,32	R\$ 1.985.444,68
CARNES E PEIXES	31	Hambúrguer de carne bovina (carne processada, temperada, congelada. Conteúdo: carne bovina, gordura bovina, água, especiarias, sal refinado, realçador de sabor, estabilizante e antioxidante, sem glúten)	447747	KG	5	26.570	32,20	R\$ 855.669,14
CARNES E PEIXES	32	Hambúrguer de frango (carne de frango processada, temperada, congelada. Conteúdo: carne de frango, gordura animal, água, especiarias, sal refinado, realçador de sabor, estabilizante e antioxidante, sem glúten)	447748	KG	5	23.970	22,05	R\$ 528.570,46
CARNES E PEIXES	33	Linguiça calabresa (embutido composto exclusivamente de carne suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa, tamanho grosso, defumada, resfriada, de primeira qualidade, apresentando-se em gomos uniformes)	447702	KG	5	31.340	36,40	R\$ 1.140.859,57
CARNES E PEIXES	34	Linguiça de frango (embutido, cozido, resfriada, tamanho grosso, defumada, resfriada, de primeira qualidade, apresentando-se em gomos uniformes)	447725	KG	5	14.850	17,18	R\$ 255.098,25

CARNES E PEIXES	35	Linguiça suína fina (tipo Josefina, embutido composto exclusivamente de carne suína, curado, tamanho fino, fresca, resfriada)	447715	KG	5	23.810	23,05	R\$ 548.701,45
CARNES E PEIXES	36	Linguiça suína tipo toscana (embutido composto exclusivamente de carne suína, tamanho grosso, fresca, resfriada)	447705	KG	5	23.190	25,06	R\$ 581.180,05
CARNES E PEIXES	37	Salsicha tipo HOT-DOG (embutido, feito de carne bovina e suína, cozida, resfriada. Máximo de 2% de amido. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio)	447720	KG	5	29.755	16,01	R\$ 476.228,78
CARNES E PEIXES	38	Steak de frango (carne processada, sabor temperado, pré-cozido, empanado, congelado, sem pele e sem gordura, apresentando cor amarela, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionado em embalagem plástica)	447751	KG	5	23.320	16,89	R\$ 393.843,71
CARNES E PEIXES	39	Mortadela (embutido feito exclusivamente de carne suína, tipo bologna, defumado, peça inteira, resfriado, cozido)	447789	KG	5	19.620	26,56	R\$ 521.133,36
CARNES E PEIXES	40	Filé de peixe tipo Merluza (sem pele e sem espinhas, congelado, pacote com mínimo de 1 kg)	448897	KG	5	19.810	43,81	R\$ 867.935,53
CARNES E PEIXES	41	Filé de peixe tipo Pescada Amarela (sem pele e sem espinhas, congelado, pacote com mínimo de 1 kg)	448888	KG	5	5.960	84,65	R\$ 504.514,00
CARNES E PEIXES	42	Filé de peixe tipo Tilápia (sem pele e sem espinhas, congelado, pacote com mínimo de 1 kg)	448955	KG	5	14.450	46,75	R\$ 675.590,48
CARNES E PEIXES	43	Peixe em posta tipo Cação (com pele, congelado, pacote com mínimo de 1 kg)	448930	KG	5	21.330	37,36	R\$ 796.803,48
		Peixe em posta tipo Corvina						

CARNES E PEIXES	44	(com pele, congelado, pacote com mínimo de 1 kg)	484415	KG	5	19.360	39,78	R\$ 770.134,35
CARNES E PEIXES	45	Peixe em posta tipo Vermelho (com pele, congelado, pacote embalado com no mínimo de 1 kg)	454350	KG	5	6.880	71,87	R\$ 494.465,60
CONDIMENTOS	47	Alho em pasta (ingredientes: alho, fibra alimentar, conservador, antioxidante e água. Apresentação: pasta. Embalagem com 1 kg)	463861	KG	5	7.660	18,66	R\$ 142.961,13
CONDIMENTOS	48	Alho em pó (ingredientes: alho, antioxidantes e conservadores. Embalagem com 1 kg)	463859	KG	5	4.530	21,17	R\$ 95.906,14
CONDIMENTOS	49	Alho frito granulado (ingredientes: alho, fibra alimentar, conservador, antioxidante, água e óleo comestível. Apresentação: frito e granulado. Embalagem com 1 kg)	463860	KG	5	5.410	26,11	R\$ 141.237,07
CONDIMENTOS	50	Alecrim (desidratado, sem sujidades. Embalagem com 1 kg)	463856	KG	5	3.250	26,60	R\$ 86.443,50
CONDIMENTOS	51	Azeite de dendê (óleo prensado e filtrado do fruto do dendezeiro, devendo ser puro, em condições plenas de consumo, com acidez máxima de 1,5%. Embalagem contendo 500 ml)	463695	FC	5	2.866	25,48	R\$ 73.014,22
CONDIMENTOS	52	Azeite de Oliva Extra Virgem (acidez máxima igual ou inferior a 0,5%, embalagem com 500 ml)	478822	UN	5	15.264	35,67	R\$ 544.512,67
CONDIMENTOS	53	Caldo de carne em pó (ingredientes básicos: farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, sal marinho, salsa, alho em pó, carne bovina, óleo vegetal de milho, realçadores de sabor glutamato monossódico, guanilato dissódico e inosinato dissódico, corantes: caramelo IV, carmim e urucum. Podendo conter mostarda, glúten e leite. Pacote com 1 kg)	339479	KG	5	7.810	8,69	R\$ 67.868,90

CONDIMENTOS	54	Caldo de galinha em pó (ingredientes básicos: amido, sal, gordura de galinha, condimento preparado de galinha, açúcar, condimento preparado de cebola, salsa, carne de galinha, realçadores de sabor glutamato monossódico, inosinato dissódico, coentro, corante natural cúrcuma. Podendo conter mostarda, glúten e leite. Pacote com 1 kg)	339478	KG	5	7.910	8,69	R\$ 68.737,90
CONDIMENTOS	55	Canela em casca (desidratada, embalagem contendo mínimo de 50 g)	482951	UN	5	4.160	9,05	R\$ 37.629,97
CONDIMENTOS	56	Canela em pó (pacote com 100 g)	463872	UN	5	3.568	31,11	R\$ 111.006,43
CONDIMENTOS	57	Cebola granulada (apresentação desidratada. Embalagem contendo 1 kg)	601227	PA	5	6.659	30,96	R\$ 206.147,10
CONDIMENTOS	58	Chimichurri (tempero tipo chimichurri à base de cebola, páprica, sal, orégano, salsa, pimenta, manjeriço, tomilho, vinagre, azeite, alho e cominho. Apresentação: pasta, aplicação: carnes e assados em geral. Embalagem com 100 g)	458149	PA	5	4.920	5,87	R\$ 28.864,00
CONDIMENTOS	59	Cominho em pó	463891	KG	5	8.749	37,83	R\$ 330.933,84
CONDIMENTOS	60	Corante em pó (colorau – extraído da semente do urucum)	463937	KG	5	9.079	33,33	R\$ 302.569,78
CONDIMENTOS	61	Creme de cebola (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, cebola mínimo de 13%, sal, dentre outros ingredientes, pacote contendo mínimo de 60 g)	233867	PA	5	6.490	6,77	R\$ 43.952,44
CONDIMENTOS	62	Creme de cebola (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, cebola mínimo de 13%, sal, dentre outros ingredientes, pacote contendo mínimo 1 kg)	233867	PA	5	5.011	16,86	R\$ 84.482,12

CONDIMENTOS	63	Cúrcuma (ingredientes: açafrão-da-índia ou açafrão-da-terra. Apresentação em pó)	463893	KG	5	4.433	22,99	R\$ 101.914,67
CONDIMENTOS	64	Ervas finas (ingredientes básicos: manjerição, sálvia, tomilho, manjerona, orégano e alecrim. Tempero tipo ervas finas, desidratadas, apresentação: pó, aplicação: uso culinário)	444503	KG	5	3.788	60,35	R\$ 228.618,43
CONDIMENTOS	65	Louro em folhas	463904	KG	5	3.016	34,69	R\$ 104.614,99
CONDIMENTOS	66	Manjerição (desidratado, em flocos finos)	463908	KG	5	3.040	21,19	R\$ 64.427,73
CONDIMENTOS	67	Molho de alho (ingredientes básicos: alho e condimentos. Embalagem: frasco com mínimo de 150 ml)	467430	FC	5	8.976	2,19	R\$ 19.648,46
CONDIMENTOS	68	Molho de pimenta (ingredientes básicos: pimenta malagueta e condimentos. Embalagem: frasco com mínimo de 150 ml)	241553	FC	5	8.086	3,29	R\$ 26.594,85
CONDIMENTOS	69	Molho tipo inglês (ingredientes básicos: anchova, alho, cebola roxa, melaço, extrato de tamarindo, vinagre de malte e vinagre de álcool. Embalagem: frasco com mínimo de 180 ml)	459655	FC	5	11.176	2,64	R\$ 29.463,66
CONDIMENTOS	70	Molho tipo inglês (ingredientes básicos: anchova, alho, cebola roxa, melaço, extrato de tamarindo, vinagre de malte e vinagre de álcool. Embalagem: frasco com mínimo de 900 ml)	459655	FC	5	9.704	9,02	R\$ 87.565,66
CONDIMENTOS	71	Molho tipo madeira (ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, sal, amido, maltodextrina, gordura vegetal, fécula de mandioca, cebola, açúcar, extrato de levedura, alho, tomate, louro, pimenta-do-reino preta, realçador de sabor glutamato monossódico, aromatizantes, corantes. Embalagem: frasco com mínimo de 210 ml)	476902	FC	5	48.216	4,16	R\$ 200.482,13

CONDIMENTOS	72	Noz moscada em grão (inteira, seca)	463913	KG	5	1.786	108,85	R\$ 194.403,72
CONDIMENTOS	73	Noz moscada em pó (moída, sem sujidades, apresentação em pó)	463912	KG	5	1.536	131,63	R\$ 202.188,80
CONDIMENTOS	74	Orégano em pó (moído, sem sujidades, apresentação: Desidratado)	463916	KG	5	3.511	25,36	R\$ 89.021,41
CONDIMENTOS	75	Pimenta calabresa (desidratada, sem sujidades, apresentação flocos. Embalagem com 1 kg)	609241	KG	5	3.075	32,76	R\$ 100.742,13
CONDIMENTOS	76	Pimenta do reino (moída, sem sujidades, apresentação em pó. Pacote com 50g)	463919	PA	5	4.798	2,72	R\$ 13.071,35
CONDIMENTOS	77	Sachê de sal (cloreto de potássio, cloreto de sódio, antiumectante de fosfato, tri cálcio e iodeto de potássio, isento de glúten, embalagem individualizada contendo 1 g, caixa com 1.000 UN)	461092	CX	5	2.190	29,44	R\$ 64.480,90
CONDIMENTOS	78	Sal grosso (aplicação alimentícia, composição média: teor máximo sódio: 390 mg/g, acidez: 7,0 PH, pacote com 1 kg)	454018	KG	5	2.390	2,40	R\$ 5.739,98
CONDIMENTOS	79	Sal refinado iodado (aplicação alimentícia, com iodato de potássio, 50% cloreto de potássio, 50% cloreto de sódio, pacote com 1 kg)	448219	KG	5	10.735	21,61	R\$ 231.958,30
CONDIMENTOS	80	Tempero pronto (similar ao FONDOR®, tempero completo contendo pimenta, coentro, orégano, cebola, alho, embalagem de 1 kg)	233873	KG	5	4.716	8,43	R\$ 39.737,02
CONDIMENTOS	81	Tomilho (desidratado, sem sujidades, embalagem de 500 g)	463936	PA	5	1.775	20,91	R\$ 37.123,53

DESCARTÁVEIS	82	Colher plástica para refeição (descartável, material plástico, cores: incolor ou branca, pacote com 50 UN)	310970	PA	5	18.825	3,31	62.398,60
DESCARTÁVEIS	83	Copo descartável com tampa (capacidade de 200 ml, incolor, pacote com 100 conjuntos)	341373	PA	5	20.545	11,99	246.259,22
DESCARTÁVEIS	84	Copo plástico descartável (descartável, material plástico, cores: incolor ou branca, capacidade 200 ml, pacote com 100 UN)	225796	PA	5	48.450	3,15	R\$ 152.617,50
DESCARTÁVEIS	85	Copo plástico para cafezinho (descartável, material plástico, cores: incolor ou branca, capacidade: 50 ml, pacote com 100 UN)	461329	PA	5	9.050	4,76	R\$ 43.071,97
DESCARTÁVEIS	86	Copo plástico tipo cristal (descartável, material plástico, cor: transparente, capacidade: 300 ml, pacote com 100 UN)	346293	PA	5	6.515	7,82	R\$ 50.929,93
DESCARTÁVEIS	87	Embalagem isopor (tipo quentinha para alimentos, com tampa, capacidade média 750 ml, três compartimentos, medidas aproximadas: diâmetro 22 cm, largura 16 cm, altura 6 cm, pacote com 100 UN)	346209	PA	5	7.285	40,31	R\$ 293.668,06
DESCARTÁVEIS	88	Embalagem aluminizada (tipo: quentinha. Material: alumínio. Capacidade aproximada: 1.200 ml, dimensões aproximadas: 265 X 230 X 40 mm, Características adicionais: com tampa de cartão aluminizado. Utilização: transporte de alimentos, 3 divisões. Embalagem com 100 UN)	419718	PA	5	8.825	74,80	R\$ 660.110,00
DESCARTÁVEIS	89	Faca plástica para refeição (descartável, material plástico, cores: incolor ou branca, pacote com 50 UN)	310969	PA	5	18.235	4,48	R\$ 81.638,10
DESCARTÁVEIS	90	Filtro descartável café (coador de papel para café, tipo 103, pacote com mínimo de 30 UN)	380323	PA	5	4.909	4,52	R\$ 22.211,59

DESCARTÁVEIS	91	Filme plástico PVC (fabricado a base de policloreto de polivinila (policloreto de vinil), aplicação: embalagem de produtos alimentícios. Medidas aproximadas mínimas: largura: 30 cm e comprimento: 15 m)	393150	RO	5	13.388	5,03	R\$ 67.399,65
DESCARTÁVEIS	92	Garfo plástico para refeição (descartável, cores: incolor ou branco, pacote com 50 UN)	236043	PA	5	19.235	5,49	R\$ 105.580,92
DESCARTÁVEIS	93	Guardanapo de papel (material: celulose, medidas aproximadas mínimas: largura: 30 cm, comprimento: 33 cm, folhas duplas, alta classe, cor branca, pacote com 50 UN)	403521	PA	5	63.925	2,81	R\$ 179.309,63
DESCARTÁVEIS	94	Luva descartável látex (borracha natural de alta qualidade), para uso geral não cirúrgico, não talcada, anatômicas, ambidestras, tamanhos M, G ou GG. Pacote com 100 UN ou 50 pares)	274348	CX	5	18.614	30,59	569.420,87
DESCARTÁVEIS	95	Palito descartável para higiene dental (“palito de dente”, feito em madeira, caixa contendo 100 UN)	221317	CX	5	2.933	1,46	R\$ 4.290,98
DESCARTÁVEIS	96	Papel alumínio (medidas aproximadas mínimas: comprimento: 7,50 m, largura: 45 cm)	233708	RO	5	12.765	6,35	R\$ 81.066,26
DESCARTÁVEIS	97	Papel toalha (material 100% fibras celulósicas, folhas duplas picotadas, medidas aproximadas mínimas: comprimento: 28 cm, largura: 42 cm. Características adicionais: alto poder de absorção, gramatura mínima 110 g/m², aplicação: limpeza em geral, pacote com 2 rolos de 50 folhas cada)	457477	PA	5	5.724	5,24	R\$ 29.991,85
DESCARTÁVEIS	98	Prato plástico para refeição (descartável, cores: incolor ou branco, diâmetro mínimo: 21 cm, pacote com 10 UN)	372768	PA	5	27.690	4,91	R\$ 136.050,20
		Saco plástico para alimentos 5 kg						

DESCARTÁVEIS	99	(material transparente, capacidade: 5 kg, para acondicionamento de alimentos, bobina picotada, resistência mínima certificada pelo INMETRO)	317502	KG	5	10.835	21,77	R\$ 235.867,12
DESCARTÁVEIS	100	Saco plástico para alimentos 10 kg (material transparente, capacidade: 10 kg, para acondicionamento de alimentos, bobina picotada, resistência mínima certificada pelo INMETRO)	309100	KG	5	10.910	32,20	R\$ 351.349,28
DESCARTÁVEIS	101	Touca descartável (material: polipropileno/tecido não tecido (TNT) 100%, sanfonada com elástico em toda volta, resistente, gramatura: cerca de 60 g/m². Tamanho único, uso hospitalar, odontológico, frigoríficos, indústrias alimentícias, unissex, atóxica, hipoalergênica. Pacote com 100 UN)	428622	PA	5	10.499	15,03	R\$ 157.757,97
DIVERSOS	102	Barra de cereal integral (quantidade mínima 24 unidades com mínimo de 22 g cada. Ingredientes que podem conter: cereais, flocos de cereais, aveia, amendoim, castanha de caju, castanha do Pará, amêndoa, uva-passa, coco, cacau em pó, soro de leite, leite em pó integral, massa de cacau, leite em pó desnatado e ingredientes permitidos em legislação. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega)	463966	CX	5	21.895	26,40	578.028,00
DIVERSOS	103	Bolinho de queijo (tamanho pequeno tipo coquetel, congelado, massa: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite integral, creme vegetal, caldo de galinha, sal e cheiro verde. Recheio: queijo muçarela e orégano. Embalagem de 1 kg)	258319	KG	5	7.110	33,73	R\$ 239.844,00
DIVERSOS	104	Coxinha de frango (congelada, massa: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite integral, creme vegetal, caldo de galinha, sal e cheiro verde. Recheio: frango: carne de peito de frango desfiado, cebola, alho, caldo	308613	KG	5	7.010	46,19	R\$ 323.759,19

		de galinha, margarina, cheiro verde, molho de pimenta e colorau, óleo de soja e sal. Embalagem de 1 kg)						
DIVERSOS	105	Doce individual tipo brigadeiro (confeitado, tipo: brigadeiro, peso mínimo: 100 g, ingredientes: leite condensado, chocolate, manteiga, granulado. Características adicionais: cobertura de chocolate granulado, embalado individualmente em forma plástica)	308247	UN	5	13.360	3,88	R\$ 51.876,88
DIVERSOS	106	Enrolado de Salsicha (congelado, massa: fermento, açúcar, ovos, leite, óleo, margarina, farinha de trigo, recheio: salsicha. Embalagem de 1 kg)	302691	KG	5	6.875	28,23	R\$ 194.053,75
DIVERSOS	107	Gelo em cubos (produzido com água potável, microfiltrado, livre de agentes contaminantes e sujidades, embalado em sacos transparentes, contendo 20 kg)	217777	UN	5	5.885	19,65	R\$ 115.638,29
DIVERSOS	108	Rissole de Carne (congelado, massa: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite integral, creme vegetal, caldo de galinha, sal e cheiro verde. Recheio: carne moída, cebola, alho, caldo de carne, cheiro verde, molho de pimenta, óleo de soja e sal. Embalagem de 1 kg)	309613	KG	5	6.984	22,53	R\$ 157.361,16
DIVERSOS	109	Rissole de Presunto e Queijo (congelado, massa: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite integral, creme vegetal, caldo de galinha, sal e cheiro verde. Recheio: presunto, queijo, cebola, alho, caldo de carne, cheiro verde, molho de pimenta, óleo de soja e sal. Embalagem de 1 kg)	309614	KG	5	6.980	19,75	R\$ 157.361,16
DIVERSOS	110	Sorvete em copo sabor coco (sabor: coco , tipo cremoso, temperatura média de conservação: 0 a 4° C, prazo validade mínima: 18 meses, copo de 200 ml)	462759	UN	5	12.925	6,23	R\$ 80.522,75
		Sorvete em copo sabor creme						

DIVERSOS	111	(sabor: creme , tipo cremoso, temperatura média de conservação: 0 a 4° C, prazo validade mínima: 18 meses, copo de 200ml)	462762	UN	5	12.840	5,86	R\$ 75.242,40
DIVERSOS	112	Sorvete em copo sabor chocolate (sabor: chocolate , tipo cremoso, temperatura média de conservação: 0 a 4° C, prazo validade mínima: 18 meses, copo de 200ml)	462757	UN	5	12.785	5,43	R\$ 69.422,55
DIVERSOS	113	Sorvete em copo sabor morango (sabor: morango , tipo cremoso, temperatura média de conservação: 0 a 4° C, prazo validade mínima: 18 meses, copo de 200ml)	462768	UN	5	12.725	5,61	R\$ 71.387,25
DOCES	114	Cocada (doce a base de coco, açúcar, leite condensado, isento glúten. Embalagem individualizada mínima de 20 g. Pacote contendo 50 UN)	462674	PA	5	27.388	19,74	R\$ 540.550,11
DOCES	115	Compota de pêssgo em calda (metades de pêssgo, sem semente, imersa em calda açucarada, lata com 400 g drenado)	462684	LA	5	5.070	10,60	R\$ 53.748,34
DOCES	116	Doce de amendoim (apresentação: massa, à base de amendoim, leite condensado, xarope de glicose de milho, açúcar cristal e margarina. Embalagem individualizada de 20 g, caixa com 50 UN)	462646	PA	5	27.190	16,29	R\$ 443.027,06
DOCES	117	Doce de banana (apresentação: massa, à base de banana e açúcar. Embalagem individualizada de 20 g, caixa com 50 UN)	462666	PA	5	29.578	14,02	R\$ 414.750,11
DOCES	118	Doce de coco cremoso (apresentação: creme. Ingredientes: leite, coco, açúcar, glucose, amido de milho, bicarbonato de sódio e sorbato de potássio. Não contém glúten, lata com 10 kg)	462673	UN	5	3.600	53,42	R\$ 192.327,30
DOCES	119	Doce de goiaba (goiabada, apresentação creme, ingredientes naturais, lata com 10 kg)	462678	UN	5	4.336	54,69	R\$ 237.132,59

DOCES	120	Doce de goiaba (goiabada, apresentação massa, ingredientes naturais, lata com 600 g)	462679	UN	5	9.078	8,33	R\$ 75.617,47
DOCES	121	Doce de leite cremoso (leite, açúcar, glucose, amido de milho, bicarbonato de sódio e sorbato de potássio. Não contém glúten, lata com 1 kg)	462601	LA	5	5.183	14,64	R\$ 75.884,30
DOCES	122	Doce de leite cremoso (leite, açúcar, glucose, amido de milho, bicarbonato de sódio e sorbato de potássio. Não contém glúten, lata com 10 kg)	462597	LA	5	3.869	75,82	R\$ 293.337,91
DOCES	123	Paçoca (ingredientes: amendoim torrado e moído, açúcar e sal. Apresentação: tablete. Não contém glúten, embalada individualmente com 20 g, pacote com 50 UN)	465663	PA	5	30.693	13,48	R\$ 413.588,18
DOCES	124	Pé de moça (doce de amendoim composto por amendoim moídos parcialmente, açúcar, margarina, glucose e leite condensado. Não contém glúten, contém lactose e derivados de soja e leite, xarope de glucose, margarina e conservante INS 200, embalado individualmente com 20 g, pacote com 50 UN)	462646	PA	5	28.833	16,29	R\$ 469.797,69
DOCES	125	Pé de moleque (ingredientes: amendoim torrado e moído, açúcar, sal, glicose de milho, sorbato de potássio e bicarbonato de sódio, embalado individualmente com 20 g, pacote com 50 UN)	462652	PA	5	31.143	13,66	R\$ 425.475,67
FRIOS /LATICÍNIOS	126	Chantilly (Ingredientes: gordura vegetal interesterificada, açúcar, sal, cálcio. Prazo Validade: 12 meses. Tipo embalagem: Tetrapack contendo 1 litro, preparado UHT cobertura tipo chantilly)	466074	UN	5	1.803	20,53	R\$ 37.021,60
FRIOS /LATICÍNIOS	127	Coalhada desnatada (ingredientes: leite pasteurizado, copo plástico, light, semi-desnatado, adoçantes: Aspartame®, Sacarina®, Acesulfame-K®,	278944	UN	5	23.210	4,14	R\$ 95.996,56

		Sucralose®, Neotame®, Estévia® ou Ciclamato®, embalagem com mínimo de 120 g)						
FRIOS /LATICÍNIOS	128	Coalhada integral (ingredientes: leite pasteurizado, copo plástico, embalagem com mínimo de 120 g)	278946	UN	5	29.810	2,15	R\$ 64.161,06
FRIOS /LATICÍNIOS	129	Cream cheese (Queijo cremoso, pasteurizado, com adição de ácido láctico. Pote contendo mínimo 300 g)	446653	UN	5	2.460	19,88	R\$ 48.906,44
FRIOS /LATICÍNIOS	130	Iogurte desnatado (iogurte natural teor gordura: desnatado, Sabor: com sabor (diversos). Componentes: com polpa ou pedaços de frutas, bandeja com 6 unidades, totalizando 540 g)	446712	UN	5	15.010	8,79	R\$ 131.922,89
FRIOS /LATICÍNIOS	131	Iogurte diet/light (diversos sabores, sem açúcar e com baixo teor de gorduras, com adoçantes, indicado para dietas com controle de ingestão de açúcar. Bandeja com 6 unidades, totalizando 540 g)	446709	UN	5	14.880	8,97	R\$ 133.508,32
FRIOS /LATICÍNIOS	132	Iogurte Integral (iogurte sem adição de soro de leite, amido de milho e gordura não láctea, deve ser especificação no rótulo de iogurte e não bebida láctea. Bandeja com 6 unidades, totalizando 540 g)	446706	UN	5	37.130	3,98	R\$ 147.851,66
FRIOS /LATICÍNIOS	134	Manteiga de primeira qualidade (com sal, pote com 500 g)	446393	UN	5	64.714	21,45	R\$ 1.388.352,58
FRIOS /LATICÍNIOS	135	Margarina (composto por óleos ou gorduras de origem animal ou vegetal, água e outros ingredientes, podendo ainda conter o leite, seus constituintes ou derivados, COM SAL, teor de gordura acima de 70%, pote com 500 g)	463699	UN	5	31.766	12,47	R\$ 396.016,13
FRIOS /LATICÍNIOS	136	Doce confeitado tipo flan (aspecto: pudim, peso aproximado: 50 g, ingredientes básicos: leite condensado, leite,	302727	UN	5	50.910	5,74	R\$ 292.138,55

		ovos, açúcar, características adicionais: com calda)						
FRIOS /LATICÍNIOS	137	Presunto (de peru, cozido, peça inteira, resfriado, magro)	447776	KG	5	30.430	25,01	R\$ 761.064,44
FRIOS /LATICÍNIOS	138	Queijo coalho (preparado com leite cru. Composição média aproximada: 28% de gordura, calorias variando de 142 kcal a 252 kcal, fresco, aspecto massa crua, coloração esbranquiçada, consistência firme e textura fechada, livre de gordura trans)	447072	KG	5	8.180	59,22	R\$ 484.392,33
FRIOS /LATICÍNIOS	139	Queijo creme tipo CATUPIRY® (consistência pastosa, pote com 250 g, similar a marca CATUPIRY®)	373255	UN	5	10.620	14,94	R\$ 158.680,50
FRIOS /LATICÍNIOS	140	Queijo tipo prato (aspecto: massa crua, coloração amarelada proveniente do corante natural urucum, consistência firme. Formato de paralelepípedo, com o peso variando em torno de 5 a 7 kg, livre de gordura trans. Embalado em invólucro plástico)	446639	KG	5	34.040	56,06	R\$ 1.908.146,24
FRIOS /LATICÍNIOS	141	Queijo minas (aspecto: massa crua, coloração esbranquiçada, consistência mole e textura fechada. Forma cilíndrica, com o peso variando em torno de 0,5 a 3 kg. Composição média aproximada: 55% a 58% de umidade; 17% a 19% de gordura; teor de sal variando entre 1,4% e 1,6%; e pH entre 5,0 e 5,3. Embalado em invólucro plástico)	446660	KG	5	7.640	57,31	R\$ 437.820,39
FRIOS /LATICÍNIOS	142	Queijo minas diet/light (aspecto: massa crua, coloração esbranquiçada, consistência mole e textura fechada. Forma cilíndrica, com o peso variando em torno de 0,5 a 3 kg. Composição média aproximada: 55% a 58% de umidade; 17% a 19% de gordura; baixo teor de sal, livre de gordura trans. Embalado em invólucro plástico)	446662	KG	5	5.920	76,11	450.565,28
		Queijo tipo muçarela						

FRIOS /LATICÍNIOS	143	(composição média: 43% a 46% de umidade; 22% a 24% de gordura; teor de sal variando entre 1,6% e 1,8%; e pH entre 5,1 e 5,3. apresentação: peça inteira, resfriado)	446633	KG	5	35.430	56,63	R\$ 2.006.459,95
FRIOS /LATICÍNIOS	144	Queijo tipo parmesão (ralado, pacote com 100 g)	446648	UN	5	16.108	7,84	R\$ 126.335,04
FRIOS /LATICÍNIOS	145	Requeijão cremoso (copo com 200 g)	405351	UN	5	27.261	7,93	R\$ 216.306,95
FRIOS /LATICÍNIOS	146	Ricota (sem sal, derivado de queijo de massa mole, fresco e com baixo teor de gordura. Ingredientes básicos: leite desnatado (soro de queijo). Embalagem: pacote com, no mínimo, 200 g)	238818	KG	5	7.070	29,88	R\$ 211.275,17
HORTIFRUTI	148	Abacaxi	464374	KG	5	36.610	3,33	R\$ 121.886,89
HORTIFRUTI	149	Abobrinha	463749	KG	5	14.800	6,12	R\$ 90.625,33
HORTIFRUTI	150	Abóbora	463748	KG	5	25.150	7,84	R\$ 197.251,45
HORTIFRUTI	151	Acelga	463818	KG	5	10.480	11,23	R\$ 117.662,45
HORTIFRUTI	152	Aipim	463795	KG	5	35.880	8,88	R\$ 318.638,32
HORTIFRUTI	153	Alface tipo Americana	463830	KG	5	12.075	10,22	R\$ 123.394,43
HORTIFRUTI	154	Alface tipo Crespa	463832	KG	5	11.855	8,68	R\$ 102.933,01
HORTIFRUTI	155	Alface tipo Lisa	463833	KG	5	11.855	9,50	R\$ 112.582,98
HORTIFRUTI	156	Alface tipo Roxa	463836	KG	5	11.155	11,84	R\$ 132.030,58
HORTIFRUTI	157	Alho roxo	463938	KG	5	6.655	38,53	R\$ 256.388,31

HORTIFRUTI	158	Alho poró	463865	KG	5	3.525	17,56	R\$ 61.910,75
HORTIFRUTI	159	Ameixa	466549	KG	5	4.770	11,47	R\$ 54.691,23
HORTIFRUTI	160	Amendoim in natura	464535	KG	5	3.924	20,30	R\$ 79.651,97
HORTIFRUTI	161	Banana d'água	464380	KG	5	29.525	4,69	R\$ 138.354,15
HORTIFRUTI	162	Batata doce amarela ou branca	463753	KG	5	30.820	9,90	R\$ 305.004,99
HORTIFRUTI	163	Banana prata	464381	KG	5	35.040	10,66	R\$ 373.362,88
HORTIFRUTI	164	Banana da terra	464377	KG	5	26.635	9,90	R\$ 263.588,84
HORTIFRUTI	165	Batata doce rosada ou roxa	463753	KG	5	26.850	9,90	R\$ 265.716,55
HORTIFRUTI	166	Batata inglesa	463754	KG	5	49.225	11,39	R\$ 560.426,63
HORTIFRUTI	167	Berinjela	463764	KG	5	16.645	6,88	R\$ 114.434,38
HORTIFRUTI	168	Beterraba	463767	KG	5	9.720	9,41	R\$ 91.452,24
HORTIFRUTI	169	Brócolis tipo americano	467575	KG	5	8.390	20,83	R\$ 174.735,73
HORTIFRUTI	170	Cebola branca	463781	KG	5	35.630	11,29	R\$ 402.381,47
HORTIFRUTI	171	Cebola roxa	463780	KG	5	21.370	8,83	R\$ 188.761,21
HORTIFRUTI	172	Cebolinha	463878	KG	5	6.905	11,25	R\$ 77.676,65

HORTIFRUTI	173	Cenoura	463770	KG	5	24.655	11,11	R\$ 273.826,65
HORTIFRUTI	174	Chicória	463821	KG	5	5.780	14,29	R\$ 82.569,23
HORTIFRUTI	175	Chuchu	463778	KG	5	18.360	7,56	R\$ 138.746,52
HORTIFRUTI	176	Coco verde	464390	UN	5	17.258	2,61	R\$ 45.054,89
HORTIFRUTI	177	Coentro	463876	KG	5	6.165	28,55	R\$ 176.025,14
HORTIFRUTI	178	Couve	463822	KG	5	11.465	10,89	R\$ 124.811,81
HORTIFRUTI	179	Couve-flor	463831	KG	5	6.010	26,09	R\$ 156.790,88
HORTIFRUTI	180	Espinafre	463824	KG	5	5.660	17,72	R\$ 100.300,86
HORTIFRUTI	181	Gengibre	463900	KG	5	2.984	23,61	R\$ 70.440,30
HORTIFRUTI	182	Goiaba vermelha	464392	KG	5	10.260	12,06	R\$ 123.769,80
HORTIFRUTI	183	Hortelã	463898	KG	5	4.875	9,53	R\$ 46.475,00
HORTIFRUTI	184	Inhame	463789	KG	5	27.980	10,37	R\$ 290.133,95
HORTIFRUTI	185	Jiló	463790	KG	5	5.960	11,00	R\$ 65.581,85
HORTIFRUTI	186	Kiwi	464339	KG	5	10.015	20,92	R\$ 209.497,11
HORTIFRUTI	187	Laranja tipo Pera	464393	KG	5	38.725	2,42	R\$ 93.572,51
HORTIFRUTI	188	Limão tipo Taiti	464398	KG	5	14.420	5,65	R\$ 81.424,93

HORTIFRUTI	189	Maçã	464401	KG	5	29.895	15,69	R\$ 469.152,20
HORTIFRUTI	190	Mamão tipo Havaí	464350	KG	5	22.935	7,04	R\$ 161.462,40
HORTIFRUTI	191	Manga (tipo rosa ou tommy)	464406	KG	5	11.615	8,76	R\$ 101.786,12
HORTIFRUTI	192	Maracujá	464415	KG	5	8.895	11,89	R\$ 105.737,83
HORTIFRUTI	193	Maxixe	463791	KG	5	6.500	12,18	R\$ 79.150,50
HORTIFRUTI	194	Melancia	464418	KG	5	48.605	5,35	R\$ 260.198,77
HORTIFRUTI	195	Melão	464422	KG	5	29.495	9,30	R\$ 274.372,32
HORTIFRUTI	196	Morango in natura	464328	UN	5	5.810	37,03	R\$ 215.163,67
GRANJEIROS	197	Ovos brancos	467577	DZ	5	45.360	11,66	R\$ 528.897,60
GRANJEIROS	198	Ovos de Codorna	446625	CX	5	3.670	11,84	R\$ 43.451,58
HORTIFRUTI	199	Pepino	463796	KG	5	13.375	5,37	R\$ 71.846,04
HORTIFRUTI	200	Pera	464429	KG	5	10.575	12,74	R\$ 134.704,35
HORTIFRUTI	201	Pimenta tipo malagueta	463922	KG	5	3.089	19,13	R\$ 59.089,48
HORTIFRUTI	202	Pimentão amarelo	463802	KG	5	6.805	16,93	R\$ 115.201,85
HORTIFRUTI	203	Pimentão verde	463809	KG	5	14.355	9,03	R\$ 129.692,64
HORTIFRUTI	204	Pimentão vermelho	463808	KG	5	6.755	25,00	R\$ 168.845,73

HORTIFRUTI	205	Quiabo	463792	KG	5	16.060	17,42	R\$ 279.711,67
HORTIFRUTI	206	Repolho roxo	463829	KG	5	10.930	10,78	R\$ 117.825,40
HORTIFRUTI	207	Repolho verde	463839	KG	5	12.225	10,14	R\$ 123.941,13
HORTIFRUTI	208	Rúcula	463826	KG	5	8.920	11,76	R\$ 104.857,57
HORTIFRUTI	209	Salsa	463930	KG	5	5.530	15,61	R\$ 86.338,05
HORTIFRUTI	210	Salsão	463827	KG	5	5.102	8,51	R\$ 43.438,43
HORTIFRUTI	211	Tangerina	464435	KG	5	37.065	6,57	R\$ 243.677,67
HORTIFRUTI	212	Tomate tipo salada	463806	KG	5	32.710	10,81	R\$ 353.453,36
HORTIFRUTI	213	Tomate tipo cereja	463803	UN	5	8.565	9,99	R\$ 85.547,22
HORTIFRUTI	214	Uva tipo rubi	464441	KG	5	7.460	14,91	R\$ 111.246,01
HORTIFRUTI	215	Uva vermelha	464365	KG	5	7.060	21,40	R\$ 151.048,70
HORTIFRUTI	216	Vagem manteiga	463814	KG	5	4.985	13,10	R\$ 65.308,49
LEITE	217	Leite líquido desnatado (líquido, tipo longa vida, embalagem tetrapack contendo 1 litro)	445997	LI	5	26.660	7,02	R\$ 187.197,63
LEITE	218	Leite líquido integral (líquido, tipo longa vida, embalagem tetrapack contendo 1 litro)	445995	LI	5	60.730	8,37	R\$ 508.370,83
LEITE	219	Leite em pó integral	446019	KG	5	36.655	51,52	1.888.343,42

		(instantâneo, pacote de 1 kg)						
MERCEARIA	220	Achocolatado em pó (aspecto: em pó, similar NESCAU®, embalagem mínima de 400 g)	463555	UN	5	14.820	7,68	R\$ 113.842,30
MERCEARIA	221	Açúcar tipo Confeiteiro (tipo impalpável, pacote com mínimo de 500 g)	463991	PA	5	4.465	4,21	R\$ 18.811,05
MERCEARIA	222	Açúcar tipo Demerara (composição origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar, embalagem de 1 kg)	463992	KG	5	5.540	6,90	R\$ 38.250,01
MERCEARIA	223	Açúcar tipo Refinado (açúcar refinado, branco, comum. Processado a partir do melado de cana-de- açúcar. Pacote com 1 kg)	463996	KG	5	27.040	5,16	R\$ 139.499,36
MERCEARIA	224	Adoçante líquido (Aspecto Físico: Líquido Límpido Transparente, Ingredientes: Sacarina Sódica, Ciclamato De Sódio E Edulcorantes, Prazo Validade: 1 ANO, Tipo: Dietético Com Aspartame, Características Adicionais: Bico Dosador, líquido, frasco com 100 ml)	332640	UN	5	5.602	3,22	R\$ 18.034,71
MERCEARIA	225	Alcaparras (em conserva, embalagem mínima de 160 g)	466788	UN	5	1.820	10,18	R\$ 18.525,17
MERCEARIA	226	Amendoim tipo japonês (similar AMENDORATO®, amendoim, farinha de trigo, enriquecida de com ferro, ácido fólico, açúcar, molho de soja, sal, amido, fermento químico. Pacote com mínimo de 500 g)	467292	PA	5	6.100	10,55	R\$ 64.371,27
MERCEARIA	227	Amendoim (in natura, torrado, livre de sujidades)	464535	KG	5	2.629	20,30	R\$ 53.365,19
MERCEARIA	228	Amido de milho (similar MAIZENA®, moído, produto extraído do grão de milho, limpo, isento de matéria terrosa e de parasitos. Pacote com 1 kg)	459077	KG	5	8.590	10,53	R\$ 90.426,93

MERCEARIA	229	Arroz branco (beneficiado, agulhinha, polido, longo fino, tipo 1, pacote com 1 kg)	458904	KG	5	93.980	5,88	R\$ 552.727,71
MERCEARIA	230	Arroz integral (beneficiado, agulhinha, integral, polido, longo fino, tipo 1, pacote com 1 kg)	474371	KG	5	12.790	7,93	R\$ 101.437,49
MERCEARIA	231	Arroz parboilizado (beneficiado, parboilizado, polido, longo fino, tipo 1, pacote com 1 kg)	458908	KG	5	61.770	8,32	R\$ 513.905,81
MERCEARIA	232	Atum sólido (em conserva, sólido, meio de cobertura: com óleo comestível, lata com mínimo de 170 g)	448996	LA	5	6.460	8,60	R\$ 55.568,92
MERCEARIA	233	Aveia em flocos finos (flocos finos, beneficiada, branca, pacote com mínimo de 200 g)	460501	PA	5	11.110	6,56	R\$ 72.877,90
MERCEARIA	234	Azeitonas pretas SEM CAROÇO (em conserva, SEM CAROÇO, embalagem com mínimo de 220 g líquido)	459645	FC	5	6.950	15,20	R\$ 105.628,42
MERCEARIA	235	Azeitonas verdes RECHEADAS (em conserva, recheada com pimentão, embalagem mínima com 200 g drenado)	459641	FC	5	6.700	20,51	R\$ 137.425,93
MERCEARIA	236	Azeitonas verdes COM CAROÇO (em conserva, com caroço, embalagem mínima com 200 g drenado)	459636	FC	5	6.740	14,29	R\$ 96.307,86
MERCEARIA	237	Azeitonas verdes SEM CAROÇO (em conserva, sem caroço, embalagem mínima com 200 g drenado)	459639	FC	5	8.840	8,76	R\$ 77.435,45
MERCEARIA	238	Batata tipo palha (fina ou extrafina, com sal, pronta para consumo, embalagem com 500 g)	463707	PA	5	17.735	22,92	R\$ 406.492,11
		Batata em flocos						

MERCEARIA	239	(tipo: batata, preparo: cozido, apresentação: pó, adicional: purê, pacote com mínimo de 1 kg)	473285	PA	5	10.180	38,77	R\$ 394.654,85
MERCEARIA	240	Batata tipo palito (congelada, pré-frita, pacote com mínimo de 2 kg)	481135	PA	5	8.605	29,66	R\$ 255.189,88
MERCEARIA	241	Batata frita ondulada (ondulada, com sal, sabor original ou similar PRINGLES®, embalagem com mínimo de 120 g)	467327	UN	5	8.857	17,03	R\$ 150.817,00
MERCEARIA	242	Biscoito tipo cream cracker (salgado, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, aromatizante, soro de leite em pó, açúcar, fermento químico, amido, sal, bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja. Pacote com mínimo de 400 g)	235092	PA	5	10.150	5,72	R\$ 58.095,22
MERCEARIA	243	Biscoito tipo cream cracker integral (salgado, farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, fermento químico, amido de milho, extrato de malte, sal, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio, acidulante ácido láctico e protease, livre de gordura trans. Pacote com 400 g)	460235	PA	5	8.740	7,74	R\$ 67.650,51
MERCEARIA	244	Biscoito tipo Maizena® (doce, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, amido, gordura vegetal, sal, estabilizante lecitina de soja, creme de milho, fermentos químicos, acidulante ácido láctico, melhorador de farinha protease e aromatizante. Pacote de 400 g)	605938	PA	5	10.160	7,74	R\$ 78.641,79
MERCEARIA	245	Biscoito recheado sabor abacaxi (doce, sabor abacaxi, pacote mínimo com 130 g)	323480	PA	5	11.780	5,87	R\$ 69.109,33
MERCEARIA	246	Biscoito recheado sabor coco (doce, sabor coco, pacote mínimo com 130 g)	323479	PA	5	12.930	3,36	R\$ 43.380,15

MERCEARIA	247	Biscoito recheado sabor chocolate (doce, sabor chocolate, pacote mínimo com 130 g)	217139	PA	5	13.500	2,68	R\$ 36.234,00
MERCEARIA	248	Biscoito recheado sabor morango (doce, sabor morango, pacote mínimo com 130 g)	217138	PA	5	14.160	2,54	R\$ 35.980,56
MERCEARIA	249	Biscoito SEM RECHEIO sabor leite (doce, sabor leite, pacote mínimo com 130 g)	389183	PA	5	11.190	3,52	
MERCEARIA	250	Biscoito SEM RECHEIO sabor gotas de chocolate (doce, sabor leite com gotas de chocolate, pacote mínimo com 130 g. características adicionais: sem recheio tipo: amanteigado. Unidade com 335 g. Similar BAUDUCCO®)	460241	PA	5	12.620	30,14	R\$ 39.347,77
MERCEARIA	251	Biscoito tipo GOIABINHA (características adicionais: recheio goiabada tipo: enroladinho de goiaba. Unidade com 75 g. Similar PIRAQUÊ®)	389178	PA	5	15.870	3,21	R\$ 380.366,80
MERCEARIA	252	Biscoito salgado (similar Club Social®, produzido com farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, acondicionado em embalagens com mínimo de 156 g)	463636	PA	5	20.580	4,70	R\$ 50.974,44
MERCEARIA	253	Biscoito tipo sequilho (feito à base de farinha de trigo, amido de milho, margarina, leite, sal, manteiga/margarina. Pacote com mínimo de 500 g)	232143	PA	5	6.770	23,42	R\$ 96.815,18
MERCEARIA	254	Bolo individual (doce confeitado, tipo: bomba de chocolate, peso mínimo: 100 g, ingredientes: manteiga, margarina, farinha de trigo, ovos, sal. Características adicionais: recheio e cobertura de chocolate, embalado individualmente)	268725	UN	5	13.160	6,78	R\$ 158.546,63
MERCEARIA	255	Café em grãos (torrado, embalagem comum, tipos arábico tipo 2 a tipo 4 COB, com ausência de grãos defeituosos pretos, verdes e ou ardidos (PVA) e fermentados, 10% da espécie arábica de origem única ou blendados, com	463572	KG	5	4.930	79,83	R\$ 89.172,16

		classificação de bebida mole ou dura. Ponto de torra médio, nota de qualidade global de 7,3 a 10 pontos. Com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Pacote de 1 kg)						
MERCEARIA	256	Café em pó (Extra Forte , em pó homogêneo, torrado e moído, constituídos de grãos tipo 6 COB, com no máximo 10% de grãos com defeitos pretos, de primeira qualidade, variedade arábica, extraforte, tipo exportação, empacotado a vácuo puro, embalagem de 500 g, prensado, validade mínima 6 meses, características de aspecto, cor, odor e sabor próprios, conforme Portaria MS nº 377 de 26 /04/99. Pacote com 500 g)	463575	PA	5	17.030	13,52	R\$ 393.565,19
MERCEARIA	259	Catchup (molho feito à base de tomate, açúcar, vinagre, sal, cebola e aroma natural. Embalagem com mínimo de 380 g)	459666	UN	5	15.256	5,13	R\$ 281.582,59
MERCEARIA	260	Chá de boldo (acondicionado em sachês, mínimo de 10 g em cada. Caixa com 10 UN)	305800	CX	5	1.007	5,03	R\$ 78.202,26
MERCEARIA	261	Chá de camomila (acondicionado em sachês, mínimo de 10 g em cada. Caixa com 10 UN)	242775	CX	5	1.010	3,29	R\$ 5.062,19
MERCEARIA	262	Chá de carqueja (acondicionado em sachês, mínimo de 10 g em cada. Caixa com 10 UN)	256263	CX	5	1.007	4,54	R\$ 3.321,89
MERCEARIA	263	Chá de erva cidreira (acondicionado em sachês, mínimo de 10 g em cada. Caixa com 10 UN)	256088	CX	5	1.030	2,78	R\$ 4.567,42
MERCEARIA	264	Chá de erva doce (acondicionado em sachês, mínimo de 10 g em cada. Caixa com 10 UN)	245189	CX	5	1.007	4,69	R\$ 2.862,71
MERCEARIA	265	Chá de hortelã (acondicionado em sachês, mínimo de 10 g em cada. Caixa com 10 UN)	242774	CX	5	1.030	3,22	R\$ 4.718,80

MERCEARIA	266	Chá preto (acondicionado em sachês, mínimo de 10 g em cada. Caixa com 10 UN)	233885	CX	5	1.010	2,76	R\$ 3.312,14
MERCEARIA	267	Chá verde (acondicionado em sachês, mínimo de 10 g em cada. Caixa com 10 UN)	290267	CX	5	1.010	3,15	R\$ 2.788,61
MERCEARIA	268	Chocolate granulado (embalagem de 100 g)	471259	PA	5	5.780	7,53	R\$ 43.531,11
MERCEARIA	269	Chocolate meio amargo (composto por açúcar, liquor de cacau, manteiga de cacau, leite em pó, gordura vegetal, emulsificantes lecitina de soja e ricinoleato de glicerila e aromatizante. Pode conter glúten. Embalagem de 1 kg)	463546	KG	5	3.729	43,78	R\$ 163.255,62
MERCEARIA	270	Coco ralado (coco desidratado, sem açúcar, pacote com mínimo de 100 g)	421669	PA	5	7.890	5,53	R\$ 43.597,51
MERCEARIA	273	Creme de leite fresco (teor de gordura até 20%, processamento UHT embalagem mínima 200 g)	446533	UN	5	58.345	4,17	R\$ 243.454,24
MERCEARIA	274	Creme de leite light (teor gordura: até 20% de gordura, processamento UHT, zero lactose, homogeneizado, embalagem 200 g)	446532	UN	5	41.640	5,24	R\$ 218.179,72
MERCEARIA	275	Ervilha (congelada, embalagem com mínimo de 300 g)	462823	PA	5	17.910	6,79	R\$ 121.620,84
MERCEARIA	276	Ervilha (congelada, embalagem com mínimo de 1,7 kg)	462831	PA	5	7.825	29,80	R\$ 233.177,18
MERCEARIA	277	Ervilha seca (embalagem com 500 g)	464570	PA	5	6.960	11,23	R\$ 78.193,28
		Farinha de mandioca						

MERCEARIA	278	(torrada, fina, tipo 1, branca, sem sujidades pacote com 1 kg)	458920	KG	5	22.060	10,33	R\$ 227.938,63
MERCEARIA	279	Farinha de milho (fubá, não transgênico, tipo 1, pacote com 1 kg)	470688	KG	5	11.000	3,66	R\$ 40.252,67
MERCEARIA	280	Farinha de rosca (moída, feito de pão de trigo, pacote com 1 kg)	459152	PA	5	9.085	7,54	R\$ 68.522,10
MERCEARIA	281	Farinha de tapioca (ingredientes básicos: fécula de mandioca, conservante propionato de cálcio e água. Sem glúten. Embalagem com mínimo de 500 g)	465693	PA	5	11.430	7,34	R\$ 83.861,91
MERCEARIA	282	Farinha de trigo COM FERMENTO (especial COM FERMENTO, fortificada com ferro e ácido fólico, embalagem com 1 kg)	465329	UN	5	11.155	6,04	R\$ 67.365,05
MERCEARIA	283	Farinha de trigo SEM FERMENTO (especial SEM FERMENTO, fortificada com ferro e ácido fólico, embalagem com 1 kg)	465332	UN	5	12.895	8,81	R\$ 113.665,13
MERCEARIA	284	Farinha de trigo ESPECIAL (Ingredientes: farinha extraída da moagem do grão inteiro, fonte de fibras e vitaminas, fortificada com ferro e ácido fólico, embalagem com, no mínimo 25 kg)	460263	UN	5	54.659	150,35	R\$ 8.218.071,75
MERCEARIA	285	Fécula de Mandioca (massa pronta para tapioca, fécula de mandioca hidratada, embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Fabricação: máximo de 60 dias, validade de 06 meses. Embalagem contendo mínimo de 1 kg)	465694	KG	5	6.980	11,05	R\$ 77.112,71
MERCEARIA	286	Feijão branco (tipo 1, pacote com 500 g)	464559	PA	5	14.250	8,28	R\$ 118.032,75
MERCEARIA	287	Feijão fradinho	481027	PA	5	12.210	3,52	

		(tipo 1, pacote com 500 g)						R\$ 42.934,43
MERCEARIA	288	Feijão mulatinho (tipo 1, pacote com 1 kg)	464566	KG	5	35.730	13,48	R\$ 481.723,77
MERCEARIA	289	Feijão preto (tipo 1, pacote com 1 kg)	464552	KG	5	58.450	10,29	R\$ 601.372,57
MERCEARIA	290	Fermento biológico seco instantâneo (fermento biológico em pó, melhorador de farinha ácido ascórbico e emulsificante monoestearato de sorbitana, embalagem com 500 g)	481031	PA	5	4.882	21,78	R\$ 106.329,96
MERCEARIA	291	Fermento químico (em pó, amido de milho, bicarbonato de sódio, alumínio e fosfato de sódio. Embalagem com 1 kg)	459586	PA	5	1.989	24,93	R\$ 49.585,11
MERCEARIA	292	Flocos de milho ("flocão de milho". Farinha de Milho Amarelo. Apresentação: flocos. Característica Adicional: Não Transgênico. Embalagem com mínimo de 500 g)	479080	PA	5	13.760	4,92	R\$ 67.657,92
MERCEARIA	293	Fósforos (fósforos de segurança, acondicionados em caixa de cartão impermeabilizado com lixa impressa, embalagem com 10 caixas, contendo mínimo de 40 UN cada)	279329	PA	5	4.765	4,80	R\$ 22.887,88
MERCEARIA	294	Geleia de mocotó (sabores: natural, tutti-frutti, morango. Embalagem com mínimo de 180 g)	462701	UN	5	34.990	7,62	R\$ 266.472,18
MERCEARIA	295	Geleia (sabores: uva, amora, morango, laranja, abacaxi. Produto a base de frutas. Embalagem com mínimo 200 g)	462690	UN	5	8.648	10,11	R\$ 87.422,63
MERCEARIA	296	Geleia diet individual (sabores: uva, amora, morango, laranja, abacaxi. Produto a base de frutas, em sachês contendo 15 g, sem adição de açúcar, sem	462691	CX	5	2.178	105,57	

		quantidades significativas de carboidratos, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar. Embalagem com mínimo de 140 UN)						R\$ 229.924,93
MERCEARIA	297	Geleia individual (sabores: uva, amora, morango, laranja, abacaxi. Produto a base de frutas, em sachês contendo 15 g, com açúcar. Embalagem com mínimo de 140 UN)	462699	CX	5	19.578	88,12	R\$ 1.725.304,72
MERCEARIA	298	Glucose de milho (ingredientes básicos: glucose extraída a partir de milho e açúcar. Valores nutricionais aproximados: 292.1 kcal, carboidratos 79,4 g, cálcio 5,7 mg, magnésio 1,9 mg, fósforo 4,8 mg, ferro 0,1 mg, potássio 5,1 mg, sódio 58,9 mg. Similar KARO®. Embalagem com mínimo de 350 g)	223049	UN	5	8.538	18,43	R\$ 157.343,96
MERCEARIA	299	Granola (ingredientes básicos: flocos de aveia, rapadura, coco, tapioca, uva-passa, melado de cana, manteiga, gergelim, castanha de caju, gérmen de trigo e sal marinho. Embalagem com mínimo de 500 g)	444323	PA	5	9.018	12,10	R\$ 109.117,80
MERCEARIA	300	Leite de coco (ingredientes básicos: leite de coco, estabilizantes, espessantes e conservantes. Sem glúten, embalagem com mínimo de 500 ml)	464011	UN	5	13.374	10,78	R\$ 144.220,76
MERCEARIA	301	Leite condensado (ingredientes básicos: leite integral, açúcar, lactose. Características adicionais: homogêneo, isento de granulações, coloração branca. Embalagem: peso mínimo de 395 g)	464014	UN	5	56.675	7,74	R\$ 438.891,20
MERCEARIA	302	Macarrão espaguete (ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Água, sal, ovo em pó, conservadores, especiarias, álcool alimentício, propionato de cálcio, sorbato de potássio, glutamato monossódico. Corantes naturais: urucum e cúrcuma. Embalagem com 500 g)	458955	PA	5	16.850	5,60	R\$ 94.404,93
		Macarrão parafuso						

MERCEARIA	303	(sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais: urucum e cúrcuma e ovos pasteurizados. Embalagem com 500 g)	458980	PA	5	15.250	9,50	R\$ 144.936,00
MERCEARIA	304	Maionese (ingredientes básicos: água, ovo pasteurizado, óleo vegetal, sal, vinagre, amido modificado, açúcar, cloreto de potássio, suco de limão, acidulante ácido fosfórico, conservador ácido sórbico, estabilizante goma xantana, corante natural páprica, sequestrante EDTA, cálcio dissódico, aroma natural e antioxidantes BHA, BHT e ácido cítrico. Contém derivados de soja. Sem glúten. Embalagem contendo 500 g)	459658	UN	5	8.760	6,58	R\$ 57.605,29
MERCEARIA	305	Macarrão penne (ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Água, sal, ovo em pó, conservadores, especiarias, álcool alimentício, propionato de cálcio, sorbato de potássio, glutamato monossódico. Corantes naturais: urucum e cúrcuma. Embalagem com 500 g)	458989	PA	5	10.570	4,99	R\$ 52.747,82
MERCEARIA	306	Massa de tomate (extrato de tomate. Ingredientes básicos: tomates concentrados, açúcar e sal. Embalagem com 1 kg)	459672	PA	5	36.820	9,58	R\$ 352.772,42
MERCEARIA	307	Massa para lasanha (ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Água, sal, ovo em pó, conservadores, especiarias, álcool alimentício, propionato de cálcio, sorbato de potássio, glutamato monossódico. Corantes naturais: urucum e cúrcuma. Embalagem com 500 g)	458997	PA	5	28.960	6,90	R\$ 199.843,31
MERCEARIA	308	Mel (proveniente de abelhas. Tipo: 1ª qualidade, apresentação: embalagem de 500 ml, aplicação: alimentação humana)	413364	UN	5	7.045	19,02	R\$ 134.014,69
MERCEARIA	309	Melhorador (reforçador de glúten, contendo pelo menos: amido de milho (geneticamente modificado), estabilizantes e melhorador de farinha ácido ascórbico, pacote mínimo de 500 g)	467538	PA	5	5.394	16,89	R\$ 91.097,47

MERCEARIA	310	Milho verde (em conserva, embalagem com 200 g)	462824	UN	5	37.825	6,92	R\$ 261.711,18
MERCEARIA	311	Milho verde (em conserva, embalagem com 2 kg)	462824	UN	5	9.737	34,94	R\$ 340.171,83
MERCEARIA	312	Milho tipo Canjica (“mungunzá”. Grupo: especial, nº 3, subgrupo: despelculada, classe: branca, qualidade: tipo 1, característica adicional: não transgênico. Pacote com 500 g)	463690	PA	5	9.218	6,77	R\$ 62.359,77
MERCEARIA	313	Mistura para bolo (sabores: chocolate, baunilha, laranja, coco, banana ou mandioca, à base de açúcar, farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, estabilizante, esterato de propileno, glicol, fermento químico. Embalagem com 400 g)	396192	PA	5	18.940	4,76	R\$ 90.072,33
MERCEARIA	314	Mistura para bolo (sabores: chocolate, baunilha, laranja, coco, banana ou mandioca. À base de açúcar, farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, estabilizante, esterato de propileno, glicol, fermento químico. Embalagem com 5 kg)	279242	PA	5	5.437	47,59	R\$ 258.745,02
MERCEARIA	315	Mostarda preparada (molho feito à base de vinagre, mostarda, sal e corantes naturais cúrcuma e páprica. Embalagem com mínimo de 380 g)	459667	UN	5	10.578	39,88	R\$ 421.875,32
MERCEARIA	316	Óleo Vegetal Comestível (extraídos de: soja, algodão, milho ou canola. Embalagem contendo mínimo de 900 ml)	463692	UN	5	20.900	3,40	R\$ 71.039,10
MERCEARIA	317	Pão de Mel (ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cobertura sabor chocolate ao leite, emulsificantes, mel, especiarias, sal. Similar BAUDUCCO® Embalagem: unidade contendo mínimo de 30 g)	460395	PA	5	20.025	3,40	R\$ 68.064,98

MERCEARIA	318	Pó para Gelatina DIET (sabores: abacaxi, morango, limão, pêssego ou uva. Produto com pelo menos 1,4 g de proteína, sem quantidades significativas de carboidratos, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar. Embalagem de 12 g)	462706	PA	5	3.910	5,09	R\$ 19.899,29
MERCEARIA	319	Pó para Gelatina COM SABOR (sabores: abacaxi, morango, limão, pêssego ou uva. Gelatina alimentícia, apresentação: pó, origem: animal. Pacote com 1 kg)	462729	PA	5	13.005	22,50	R\$ 292.595,16
MERCEARIA	320	Pó para Gelatina SEM SABOR (Característica: sem sabor. Gelatina alimentícia, apresentação: pó, origem: animal. Pacote com 12 g)	462723	PA	5	5.033	3,47	R\$ 17.476,25
MERCEARIA	321	Pó para Gelatina SEM SABOR (Característica: sem sabor. Gelatina alimentícia, apresentação: pó, origem: animal. Pacote com 1 kg)	462722	PA	5	2.114	129,43	R\$ 273.622,07
MERCEARIA	322	Pó para Pudim (Diet, sabores diversos. Produto com pelo menos, 20 Kcal, sem quantidades significativas de carboidratos, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar. Embalagem com mínimo de 25 g)	462752	PA	5	7.440	4,50	R\$ 33.499,84
MERCEARIA	323	Pó para Pudim (sabores diversos. Embalagem com mínimo de 1 kg)	462751	PA	5	11.000	23,89	R\$ 262.771,67
MERCEARIA	324	Proteína de soja (proteína texturizada de soja, composição básica referencial: proteína de soja 50% e carboidrato 30%, farinha, sólida. Embalagem com mínimo de 400 g)	245598	PA	5	12.250	6,81	R\$ 83.455,17
MERCEARIA	325	Sachê de açúcar (refinado, embalados em sachês de 5 g. Embalagem com mínimo de 400 UN)	463994	CX	5	2.171	36,73	R\$ 79.746,62
		Sachê de adoçante						

MERCEARIA	326	(adoçantes: Aspartame®, Sacarina®, Acessulfame-K®, Sucralose®, Neotame®, Estévia® ou Ciclamato®. Apresentação: em pó, embalado em sachês com mínimo de 0,6 g. Embalagem com mínimo de 1.000 UN)	467178	CX	5	2.088	59,04	R\$ 123.276,91
MERCEARIA	327	Sardinha (em conserva, descabeçada e eviscerada, imersa em óleo comestível. Embalagem contendo mínimo de 125 g)	449006	LA	5	5.360	7,35	R\$ 39.385,28
MERCEARIA	328	Tomate seco (em conserva, peso líquido mínimo de 200 g. Peso drenado mínimo de 100 g)	462101	UN	5	2.370	10,45	R\$ 24.766,50
MERCEARIA	329	Trigo para quibe (grãos processados de trigo (Triticum aestivum L. e/ou outras espécies de Gênero Triticum), aspecto farinha. Embalagem com 500 g)	326330	PA	5	8.830	6,49	R\$ 57.274,32
MERCEARIA	330	Uva Passa Preta (sem sementes, composto 100% de uva passa, sem adição de outros ingredientes. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega. Embalagem contendo no mínimo 1Kg)	464883	KG	5	6.055	26,85	R\$ 162.560,60
MERCEARIA	331	Vinagre de vinho tinto (fermentado acético de álcool e vinho tinto, agrin, embalagem com mínimo de 750ml)	249817	UN	5	7.738	5,50	R\$ 42.587,37
PÃES	332	Mini-pizza congelada (sabores: frango com requeijão tipo CATUPIRY®, portuguesa ou calabresa. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, óleo vegetal de soja, açúcar, vinagre, glúten, conservadores, emulsificantes, acidulantes e melhorador de farinha. Embalagem: Pacote com mínimo de 12 unidades, diâmetro mínimo: 6 cm)	456046	PA	5	21.046	37,36	786.348,71
		Panetone com frutas cristalizadas (composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, uvas passas, açúcar,						

PÃES	333	frutas cristalizadas, gordura vegetal, gema de ovos e/ou ovo integral, extrato de malte, sal, aromatizantes e conservadores, podendo conter outros ingredientes desde que mencionados na embalagem do produto. Contendo glúten. Embalagem contendo identificação do produto, informações nutricionais, lista de ingredientes, marca, fabricante, validade e peso. Peso mínimo: 400 g)	257762	UN	5	4.976	18,72	R\$ 93.160,67
PÃES	334	Pão de forma (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, óleo vegetal de soja, açúcar, vinagre, glúten, conservadores, emulsificantes, acidulantes e melhorador de farinha. Embalagem com 500g)	460408	PA	5	13.150	18,72	R\$ 246.194,30
PÃES	335	Pão de forma integral (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, óleo vegetal de soja, açúcar, vinagre, glúten, conservadores, emulsificantes, acidulantes e melhorador de farinha. Embalagem com 500g)	460407	PA	5	10.640	8,03	R\$ 85.439,20
PÃES	336	Pão de queijo recheado (sabor natural, formato arredondado, com recheios: Requeijão tipo CATUPIRY® ou calabresa. Pacote mínimo com 400 g)	460493	PA	5	4.550	17,77	R\$ 80.830,75
PÃES	337	Pão de queijo SEM RECHEIO (sabor natural característico, formato arredondado, sem recheio. Pacote com 1 kg)	460497	PA	5	5.060	19,57	R\$ 99.019,14
PÃES	338	Pão francês (fabricação própria, formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Validade mínima de 24 horas após entrega. Peso médio de 50 g por UN)	460380	KG	5	85.430	18,50	R\$ 1.580.312,62
PÃES	339	Pão francês tipo congelado (tamanho: mini, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, gordura vegetal, açúcar, fermento biológico, estabilizantes e conservador propionato de cálcio. Embalagem: pacote, com no mínimo 300 g)	465549	PA	5	16.712	21,29	R\$ 355.714,92
		Pão hambúrguer						

PÃES	340	(formato característico, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Validade mínima de 7 dias após entrega. Embalagem: pacote de 500 g)	460387	PA	5	12.340	7,92	97.687,55
PÃES	341	Pão hot-dog (formato característico, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Validade mínima de 7 dias após entrega. Embalagem: pacote com 500 g)	460386	PA	5	20.960	12,64	R\$ 264.836,59
PÃES	342	Torrada (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, gordura vegetal, açúcar, sal, extrato de malte, açúcar 2,79 invertido, lecitina de soja. Similar ao BAUDUCCO®. Embalagem mínima com 110 g)	467288	PA	5	3.980	4,72	R\$ 18.781,62
SUCOS E BEBIDAS	343	Achocolatado líquido (aspecto: líquido. Composto por leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, gordura vegetal hidrogenada, vitaminas, pronto para consumo, acondicionado em caixa longa vida, com canudo, caixa com 200 ml)	463550	UN	5	88.780	1,60	R\$ 141.604,10
SUCOS E BEBIDAS	344	Água de Coco (frutose, conservante metabisulfito de sódio, benzoato de sódio e antioxidante, ácido ascórbico, isento sacarose e glúten, embalagem tipo tetra pack de 1 litro)	307148	UN	5	4.844	14,44	R\$ 69.926,37
SUCOS E BEBIDAS	345	Água mineral ((comodato) garrafão de 20 litros)	445485	UN	5	10.755	11,47	R\$ 123.392,12
SUCOS E BEBIDAS	346	Água mineral COM gás (embalagem: GARRAFA com 500 ml)	445488	UN	5	16.368	1,31	R\$ 21.485,73
SUCOS E BEBIDAS	347	Água mineral COM gás (embalagem: GARRAFA com 2 litros)	445479	UN	5	9.820	3,59	R\$ 35.250,53
SUCOS E BEBIDAS	348	Água mineral SEM gás (embalagem: COPO com 200 ml)	445484	UN	5	145.250	0,99	R\$ 143.264,92

SUCOS E BEBIDAS	349	Água mineral SEM gás (embalagem: GARRAFA com 500 ml)	445484	UN	5	48.068	1,78	R\$ 85.657,18
SUCOS E BEBIDAS	350	Água mineral SEM gás (embalagem: GARRAFA com 2 litros)	445484	UN	5	13.430	10,53	R\$ 141.377,61
SUCOS E BEBIDAS	351	Garrafão para água mineral (material: plástico, capacidade: 20 Litros, características Adicionais: cheio, transparente, retornável, NBR 14222/14328 (venda))	402921	UN	5	3.000	46,39	R\$ 139.172,00
SUCOS E BEBIDAS	352	Polpa de frutas (sabor: ABACAXI COM HORTELÃ . Ingredientes: suco da fruta, apresentação polpa congelada, tipo natural, características adicionais: pasteurizado, validade mínima de 180 dias, saco com 10 unidades de 100 gramas)	464468	PA	5	16.340	11,51	R\$ 188.127,87
SUCOS E BEBIDAS	353	Polpa de frutas (sabor: ACEROLA . Ingredientes: suco da fruta, apresentação polpa congelada, tipo natural, características adicionais: pasteurizado, validade mínima de 180 dias, saco com 10 unidades de 100 gramas)	464484	PA	5	20.540	16,25	R\$ 333.713,38
SUCOS E BEBIDAS	354	Polpa de frutas (sabor: CAJÁ . Ingredientes: suco da fruta, apresentação polpa congelada, tipo natural, características adicionais: pasteurizado, validade mínima de 180 dias, saco com 10 unidades de 100 gramas)	464485	PA	5	20.140	13,38	R\$ 269.392,64
SUCOS E BEBIDAS	355	Polpa de frutas (sabor: GOIABA . Ingredientes: suco da fruta, apresentação polpa congelada, tipo natural, características adicionais: pasteurizado, validade mínima de 180 dias, saco com 10 unidades de 100 gramas)	464514	PA	5	17.540	14,58	R\$ 255.709,81
SUCOS E BEBIDAS	356	Polpa de frutas (sabor: GRAVIOLA . Ingredientes: suco da fruta, apresentação polpa congelada, tipo natural, características adicionais: pasteurizado, validade mínima de 180 dias, saco com 10 unidades de 100 gramas)	464491	PA	5	15.740	12,14	R\$ 191.088,85

SUCOS E BEBIDAS	357	Polpa de frutas (sabor: MANGA . Ingredientes: suco da fruta, apresentação polpa congelada, tipo natural, características adicionais: pasteurizado, validade mínima de 180 dias, saco com 10 unidades de 100 gramas)	464475	PA	5	16.840	14,96	R\$ 251.926,40
SUCOS E BEBIDAS	358	Polpa de frutas (sabor: UMBU . Ingredientes: suco da fruta, apresentação polpa congelada, tipo natural, características adicionais: pasteurizado, validade mínima de 180 dias, saco com 10 unidades de 100 gramas)	464492	PA	5	22.630	10,47	R\$ 236.898,38
SUCOS E BEBIDAS	359	Refresco em pó (sabores: MORANGO, LARANJA, PÊSSEGO, UVA. pacote com 1 kg)	228235	PA	5	22.930	9,79	R\$ 224.484,70
SUCOS E BEBIDAS	360	Refrigerante sabor Cola (água gaseificada, açúcar extrato de noz de coca, sabor aroma natural, características adicionais cafeína, corante, caramelo IV, acidulante INS 338. Embalagem com 2 litros)	344691	UN	5	13.430	20,64	R\$ 277.141,48
SUCOS E BEBIDAS	361	Refrigerante sabor Cola (água gaseificada, açúcar extrato de noz de coca, sabor aroma natural, características adicionais cafeína, corante, caramelo IV, acidulante INS 338, sabor e aroma sintético, características adicionais INS 330, caramelo IV, conservador 21.1 e ingredientes permitidos em legislação. Embalagem: lata com, no mínimo, 350 ml)	217784	UN	5	11.740	3,27	R\$ 38.440,67
SUCOS E BEBIDAS	362	Refrigerante sabor Cola DIET (sem adição de açúcar, sem quantidades significativas de carboidratos, fibra alimentar, água gaseificada, extrato de noz de coca, sabor aroma natural, características adicionais cafeína, corante, caramelo IV, acidulante INS 338. Embalagem com 2 litros)	232702	UN	5	15.750	13,89	R\$ 218.814,75
SUCOS E BEBIDAS	363	Refrigerante sabor Cola ZERO (SEM AÇÚCAR (tipo zero), material: água gaseificada, sabor e aroma sintético, características adicionais INS 330, caramelo	347150	UN	5	11.408	4,96	R\$ 56.636,92

		IV, conservador 21.1 e demais ingredientes permitidos em legislação. Embalagem: lata com, no mínimo, 350 ml)						
SUCOS E BEBIDAS	364	Refrigerante sabor Guaraná (água gaseificada, açúcar, semente de guaraná, sabor aroma sintético, características adicionais INS 330, caramelo IV, conservador 21.1. Embalagem: lata com, no mínimo, 350 ml)	344694	UN	5	10.390	2,87	R\$ 29.829,69
SUCOS E BEBIDAS	365	Refrigerante sabor Guaraná (água gaseificada, açúcar, semente de guaraná 0,025%, sabor aroma sintético, características adicionais INS 330, caramelo IV, conservador 21.1. Embalagem com 2 litros)	217785	UN	5	17.200	6,86	R\$ 117.934,67
SUCOS E BEBIDAS	366	Refrigerante sabor Guaraná DIET (sem adição de açúcar, sem quantidades significativas de carboidratos, fibra alimentar, água gaseificada, semente de guaraná, sabor aroma natural, características adicionais INS 330, corante, caramelo IV, conservador 21.1. Embalagem com 2 litros)	232358	UN	5	14.150	6,19	R\$ 87.527,18
SUCOS E BEBIDAS	367	Suco concentrado (sabor ABACAXI , embalagem com 500 ml)	442812	UN	5	22.882	5,21	R\$ 119.222,85
SUCOS E BEBIDAS	368	Suco concentrado (sabor MARACUJÁ , embalagem com 500 ml)	442814	UN	5	22.882	5,45	R\$ 124.676,39
SUCOS E BEBIDAS	369	Suco de UVA (embalagem com 250 ml)	438786	UN	5	129.406	1,57	R\$ 202.606,66
SUCOS E BEBIDAS	370	Suco de uva integral (integral, tinto, sem adição de açúcares. Embalagem com mínimo de 1.500 ml)	442810	UN	5	5.400	19,94	R\$ 107.672,40
SUCOS E BEBIDAS	371	Suco natural tipo néctar sabor CAJU (Suco néctar, líquido, validade mínima 12 meses, embalagem tetra pack, contendo 1 litro)	442822	UN	5	7.740	6,25	R\$ 48.359,52

SUCOS E BEBIDAS	372	Suco natural tipo néctar sabor GRAVIOLA (Suco néctar, líquido, validade mínima 12 meses, embalagem tetra pack, contendo 1 litro)	442825	UN	5	7.952	4,87	R\$ 38.691,78
SUCOS E BEBIDAS	373	Suco natural tipo néctar sabor LARANJA (Suco néctar, líquido, validade mínima 12 meses, embalagem tetra pack, contendo 1 litro)	300413	UN	5	8.740	4,28	R\$ 37.398,46
SUCOS E BEBIDAS	374	Suco natural tipo néctar sabor MANGA (Suco néctar, líquido, validade mínima 12 meses, embalagem tetra pack, contendo 1 litro)	442824	UN	5	9.052	5,20	R\$ 47.064,37
SUCOS E BEBIDAS	375	Suco natural tipo néctar sabor MARACUJÁ (Suco néctar, líquido, validade mínima 12 meses, embalagem tetra pack, contendo 1 litro)	442821	UN	5	9.052	4,99	R\$ 45.172,50
SUCOS E BEBIDAS	376	Suco natural tipo néctar sabor PÊSSEGO (Suco néctar, líquido, validade mínima 12 meses, embalagem tetra pack, contendo 1 litro)	457561	UN	5	8.928	3,88	R\$ 34.601,95
SUCOS E BEBIDAS	377	Suco natural tipo néctar sabor UVA (Suco néctar, líquido, validade mínima 12 meses, embalagem tetra pack, contendo 1 litro)	438786	UN	5	8.926	4,26	R\$ 38.063,44

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

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 (doze) meses contados a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma do artigo 105 da Lei n.º 14.133, de 2021.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.6. As regras referentes ao comodato dos garrafões (item 345) encontram-se discriminadas no ETP.

2. Fundamentação 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 Aplicação de Recursos do ano de 2024, conforme consta das informações básicas desse termo de referência.

3. Descrição da solução

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

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

4.1.1. Para as classes de itens comestíveis, os requisitos de aceitação dos produtos: Registro na ANVISA nos termos do Decreto-Lei n.º 986/1969 e da RDC 27/2010;

4.1.2. Para os produtos embalados e rótulos devem ser observadas as regras de rotulagem nutricional (RDC n.º 429, de 8 de outubro de 2020, da ANVISA e a Instrução Normativa n.º 75, de 8 de outubro de 2020 da ANVISA), as relativas a aditivos para materiais plásticos (RDC n.º 326, de 03 de dezembro de 2019, da ANVISA) e a proibição do uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados (Lei n.º 9.832/1999);

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

4.1.4 Quanto aos aditivos alimentares, os gêneros alimentícios devem observar a RDC n.º 239, de 26 de julho de 2018, da ANVISA.

Subcontratação

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de até 10 (dez) dias, iniciando a partir do recebimento formal dos pedidos efetuados mediante o envio do Modelo de Autorização de Compra (Anexo B), e-mail, ofício ou ainda serem entregues, fisicamente, nas sedes das empresas, em remessa única, conforme disposto no inciso X, art. 6º da Lei n.º 14.133 /2021.

5.1.1 Excepcionalmente, em decorrência de saídas não programadas, os pedidos efetuados pelos navios subordinados ao Com2ºDN ou os navios da Marinha do Brasil em trânsito na área de Salvador, deverão ser atendidos em até 5 (cinco) dias a contar do seu recebimento, independente do dia da semana em que for realizado.

5.2. Os bens deverão ser entregues nos seguintes endereços:

COMANDO DO 2º DISTRITO NAVAL (Com2ºDN)

(CNPJ: 00.394.502/0027-83)

Avenida das Naus, s/nº, Conceição da Praia – Salvador – BA – CEP: 40015-270.

Tel.: (71) 3507-3700

E-mail: com2dn.secom@marinha.mil.br.

HOSPITAL NAVAL DE SALVADOR (HNSa)

(CNPJ: 00.394.502/0067-70)

Avenida da França, n.º 1.400 – Comércio – Salvador – BA – CEP: 40010-000.

Tel.: (71) 3415-2400

E-mail: hnsa.secom@marinha.mil.br.

GRUPAMENTO DE FUZILEIROS NAVAIS DE SALVADOR (GptFNSa)

(CNPJ: 00.394.502/0118-55)

Avenida da França, n.º 1.360 – Comércio – Salvador – BA – CEP: 40010-000.

Tel.: (71) 3415-2400/3415-2483

E-mail: gptfnsa.secom@marinha.mil.br.

NAVIO VARREDOR ARATU (NVAratu)

(CNPJ: 00.394.502/0214-94)

Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº – São Tomé de Paripe. Salvador – BA – CEP: 40810-310.

Tel.: (71) 3307-3954

E-mail: nvaratu.secom@marinha.mil.br

NAVIO VARREDOR ARAÇATUBA (NVAraçatuba)

(CNPJ: 00.394.502/0213-03)

Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº – São Tomé de Paripe. Salvador – BA – CEP: 40810-310..

Tel.: (71) 3307-3757

E-mail: nvaracatuba.secom@marinha.mil.br

NAVIO VARREDOR ATALAIA (NVAtalaia)

(CNPJ: 00.394.502/0215-75)

Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº – São Tomé de Paripe. Salvador – BA – CEP: 40810-310.

Tel.: (71) 3307-3956

E-mail: nvatalaia.secom@marinha.mil.br

CORVETA CABOCLO (CvCaboclo)

(CNPJ: 00.394.502/0283-16)

Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº – São Tomé de Paripe. Salvador – BA – CEP: 40810-310.

Tel.: (71) 3307-3951

E-mail: cvcaboclo.secom@marinha.mil.br

NAVIO PATRULHA GRAVATAÍ (NPaGravataí)

(CNPJ: 03.486.513/0001-42)

Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº – São Tomé de Paripe. Salvador – BA – CEP: 40810-310.

Tel.: (71) 3307-3678

E-mail: npagravatai.secom@marinha.mil.br

NAVIO PATRULHA GUARATUBA (NPaGuaratuba)

(CNPJ: 03.486.521/0001-99)

Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº – São Tomé de Paripe. Salvador – BA – CEP: 40810-310.

Tel.: (71) 3307-3960

E-mail: npaguaratuba.secom@marinha.mil.br

SERVIÇO DE SINALIZAÇÃO Náutica do Leste (SSN-2)

(CNPJ: 00.394.502/0193-25)

Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº – São Tomé de Paripe. Salvador – BA – CEP: 40810-310.

Tel.: (71) 3307-3981

E-mail: sinest.secom@marinha.mil.br

Navio Hidrográfico Balizador Tenente Boanerges (NHIBTenBoanerges)

(CNPJ: 00.394.502/0257-24)

Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº – São Tomé de Paripe. Salvador – BA – CEP: 40810-310.

Tel.: (71) 3307-3639

E-mail: nbtenboanerges.secom@marinha.mil.br

CAPITANIA FLUVIAL DE Juazeiro (CFJ)

(CNPJ: 00.394.502/0436-25)

Endereço: Av. José Petitinga, 606 – Santo Antônio. Juazeiro–BA. CEP: 48903-010.

Tel: (74) 3211-8800.

E-mail: cfj.secom@marinha.mil.br

ORGANIZAÇÕES MILITARES APOIADAS RESPONSÁVEIS PELOS NAVIOS DA MARINHA DO BRASIL EM TRÂNSITO**NA CIDADE DE SALVADOR:****CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM NITERÓI (CeIMNi)**

(CNPJ: 00.394.502/0545-89)

Ilha do Mocanguê, s/nº – Centro – Niterói – RJ. CEP: 24040-300.

Tel.: (21) 2189-4752.

E-mail: ceimni.secom@marinha.mil.br.

GRUPAMENTO DE NAVIOS HIDROCEANOGRÁFICOS (GNHo)

(CNPJ: 00.394.502/0453-26)

Rua Barão de Jaceguay, s/nº – Ponta da Armação – Niterói – RJ. CEP: 24048-900.

Tel.: (21) 2189-3853.

E-mail: gnho.secom@marinha.mil.br.

ÓRGÃOS PARTICIPANTES EXTRA-MARINHA:

SALVADOR-BA:**EXÉRCITO BRASILEIRO****6º Batalhão de Polícia do Exército (6º BPE)**

(CNPJ: 10.438.556/0001-01)

Endereço: Avenida Governador Luís Viana Filho, s/n.º Bairro: Imbuí. Setor Militar Urbano de Salvador (SMUS), Salvador, BA, CEP 41720-200.

Tel.: (71) 3372-4151.

E-mail: ch_salc@6bpe.eb.mil.br

ILHÉUS-BA:**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA (IFBA)****CAMPUS ILHÉUS**

(CNPJ: 10.764.307/0014-37)

Endereço: Rod. Jorge Amado, Km 13 - Vila Cachoeira, Ilhéus – BA, CEP: 45671-700.

Tel.: (73) 3656-5134 ou (73) 3656-5179

E-mail: valeria.brandao@ifba.edu.br; dap-ilheus@ifba.edu.br; mauricio.santana@ifba.edu.br.

5.3. Para os Navios da Marinha do Brasil em trânsito na área de jurisdição do Comando do 2º Distrito Naval, subordinados ao Centro de Intendência da Marinha em Niterói (CeIMNi) e Grupamento de Navios Hidrográficos (GNHo), todas as entregas deverão ser realizadas em Salvador-BA, nos seguintes endereços: Estrada da Base Naval de Aratu, s/n.º - Bairro: São Tomé de Paripe. Salvador-BA. CEP: 40810-310 ou no Porto de Salvador, Av. da França, n.º 155 I - Bairro: Comércio. Salvador-BA. CEP: 40.010-000.

5.4. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a um terço do prazo total recomendado pelo fabricante.

5.5 o fornecimento dos itens decorrerá de solicitação efetuada pelas Organizações Militares Participantes (OMAp), conforme o modelo de pedido de fornecimento (anexo do edital) e deverão atender aos seguintes requisitos:

5.5.1 feitos com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas;

5.5.2 devem conter a indicação da data de emissão, horário, prazo e local de entrega requeridos para seu atendimento, com assinatura do gestor e do fiel de municiamento da OMP; e

5.5.3 o valor mínimo do pedido pelas OMAp será de R\$ 200,00 (duzentos reais).

5.5.4 a não observância dos requisitos mencionados desobriga os fornecedores de atenderem às entregas solicitadas.

5.6 Deverá ser utilizado transporte adequado para entrega dos gêneros, nos locais indicados e dentro dos prazos previstos, sendo de responsabilidade integral da futura empresa contratada ou registrada.

5.7 O objeto desta licitação deverá ser entregue pelos licitantes vencedores à medida que for solicitado, nos prazos estabelecidos neste termo de referência.

5.8 Cada fornecimento de gêneros deverá ser acompanhado de sua respectiva fatura. a emissão da fatura deverá ocorrer em nome da solicitante.

5.9 Por tratar-se de material de fornecimento imediato, o pedido de fornecimento será considerado como documento hábil e instrumento substitutivo do contrato, desde que cumpridas as exigências de preenchimento do mesmo, previstas no art. 92 da Lei nº 14.133/2021, no que couber.

5.10 A entrega dos produtos deverá ser efetuada em veículos apropriados de acordo com os padrões estabelecidos pela vigilância sanitária.

5.11 Possuir alvará da vigilância sanitária da empresa e dos veículos que serão utilizados para transporte dos objetos licitados;

5.12 Deverá apresentar o registro atualizado expedido pelo serviço de inspeção federal (SIF), ou registro atualizado expedido pelo órgão do governo estadual, referente ao serviço de inspeção estadual (SIE) do(s) seu(s) fornecedor(es), para os itens de origem animal.

5.13 Possuir certificado de dedetização e desratização na sede da empresa emitido por empresa especializada e em período não superior a 6 (seis) meses, a contar da data de emissão deste termo de referência.

5.14 Possuir certificado de dedetização dos veículos que serão utilizados para transporte dos objetos licitados, por empresa especializada e em período não superior a 6 (seis) meses, a contar da data de emissão deste termo de referência.

5.15 Na proposta de preços, a proponente deverá indicar a marca cotada para cada item a ser fornecido.

5.15.1 alerta-se que não se trata de preferência de marca e que serão aceitas quaisquer marcas, desde que o item ofertado seja de equivalente ou de melhor qualidade ao especificado. frisando que a solicitação de que conste a indicação de marca visa, tão somente, como referência de qualidade ou facilitação da descrição do objeto vide Acórdão TCU 2300/2007 Plenário (Sumário).

5.16 As organizações militares disporão de pessoal para o recebimento e conferência dos materiais.

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

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. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI](#));

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#), e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));

6.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

6.7.3. 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. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#)).

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#)).

6.7.5. 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 ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

Fiscalização Administrativa

6.8. 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 ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

6.8.1. Caso ocorram 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; ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV](#)).

Gestor do Contrato

6.9. O gestor do contrato coordenará 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. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV](#)).

6.10. O gestor do contrato acompanhará 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. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II](#)).

6.11. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III](#)).

6.12. O gestor do contrato emitirá 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. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII](#)).

6.13. O gestor do contrato tomará 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. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X](#)).

6.14. O gestor do contrato deverá 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.15. O gestor do contrato deverá 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. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

7.1. 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.

7.2. 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 **5 (cinco)** dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 5 (cinco) 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.

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

7.5. 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.

7.6. 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 no que pertine à parcela incontestada da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.7. 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.

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

Liquidação

7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do [art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).

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

7.10. 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:

7.10.1. o prazo de validade;

7.10.2. a data da emissão;

7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.10.5. o valor a pagar; e

7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. 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;

7.12. 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](#).

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.14. 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.

7.15. 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.

7.16. 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.

7.17. 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

7.18. 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](#).

7.19. 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 de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

7.22.1. 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.

7.23. 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

7.24. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na [Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020](#), conforme as regras deste presente tópico.

7.24.1. As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020 dependerão de prévia aprovação do contratante.

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

7.26. 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](#), tudo nos termos do [Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020](#).

7.27. 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. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

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

8. Critérios de seleção do fornecedor

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será parcelado

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

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

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

8.6. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor> ;

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

8.8. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme [Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).

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

8.10. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.11. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#).

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

8.16. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os

créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

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

8.19. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

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

8.21. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual 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.

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

Qualificação Econômico-Financeira

8.23. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ([art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021](#)), ou de sociedade simples;

8.24. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));

8.25. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

8.25.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.25.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

8.25.3. 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;

8.25.4. 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.

8.26. Caso a empresa licitante 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% (um por cento) do valor total estimado da parcela pertinente..

8.27. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

Qualificação Técnica

8.28. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

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

8.28.1.1. Prova de que a licitante já tenha fornecido bens compatíveis em características e prazos com o objeto da licitação;

8.28.1.2. Possuam a quantidade mínima equivalente a 5% (cinco por cento) do item pretendido.

8.28.2. *Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.*

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

8.28.4. 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 da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

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

8.29.1. 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](#);

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

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

8.29.4. O registro previsto na [Lei n. 5.764, de 1971, art. 107](#);

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

8.29.6. 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;

8.29.7. 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.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 116.420.545,30

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 116.420.545,30 (cento e dezesseis milhões, quatrocentos e vinte mil, quinhentos e quarenta e cinco reais e trinta centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

9.2. Em caso de licitação para 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 (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

9.2.1. 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;

9.2.2. 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;

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

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

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

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

11. Pertinência da Lei n.º 12.527/11 (LAI)

11. PERTINÊNCIA DA LEI N.º 12.527/2011 (LAI)

11.1. Tendo em vista que os documentos pertencentes ao presente processo licitatório não se enquadram como sigilosos, informamos que as informações nele contidas não necessitam de classificação e, estarão disponíveis para consulta tão logo o Edital seja publicado e, em cumprimento ao contido no art. 10 da IN SEGES/ME nº 81, de 25 de novembro de 2022, que trata da necessidade de avaliação quanto à pertinência de classificar o presente Termo de Referência, nos termos da Lei nº 12.527/2011 (Lei de Acesso à Informação - LAI).

12. 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](#).

HEMESON ROSEMBERG CAVALCANTE MARQUES

Encarregado da Divisão de Municíamento

Despacho: Em observância à Lei nº 14.133/21, APROVO este Termo e considero necessária a contratação do objeto e a conformidade das especificações, quantidades e pesquisas de mercado constantes deste documento

UBIRAJARA DE JESUS SANTANA FERREIRA

Autoridade competente

Estudo Técnico Preliminar 10/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 60677.000328/2024-81

2. Objeto da Contratação

2.1 Aquisição eventual de gêneros alimentícios e materiais descartáveis diversos para fornecimento às Organizações Militares subordinadas ao Comando do 2º Distrito Naval (Com2ºDN), bem como aos navios da Marinha do Brasil em trânsito na área, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Estudo.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Municiamento (CeIMSa-60)	Capitão-Tenente (IM) Hemeson Rosenberg Cavalcante Marques

4. Descrição da necessidade

4.1 A Marinha do Brasil (MB), e por conseguinte, os militares da MB em atividade, servindo ou vinculado à Organização Militar (OM) com rancho próprio ou apoiada em rancho por outra OM ou ainda, em campanha, manobra ou exercício, terão a alimentação assegurada por conta da União, nos termos da legislação em vigor, provendo alimentação diária, tanto nas Organizações Militares (OM) em terra e navios, em deslocamentos e missões em locais e rincões distantes, em todo o território nacional e no exterior. O art. 50 da Lei n.º 6.880, de 9 de dezembro de 1980, que dispõe sobre o Estatuto dos Militares, preceitua esse entendimento, *in verbis*:

“Art. 50. São direitos dos militares:

(...)

g) a alimentação, assim entendida como as refeições fornecidas aos militares em atividade;”

4.2 A alimentação – diária, materializa-se em cardápios balanceados, baseados em conhecimentos nutricionais e na formação calórica adequada às atividades militares, as quais, em sua boa parte, envolvem ações diuturnas e com esforço físico e mental da tropa.

4.2.1 Podemos citar, como exemplo, a realização de operações navais, com diversos dias de mar ininterruptos, para salvaguarda dos recursos vivos da Zona Econômica Exclusiva (ZEE), definida na Lei nº 8.617, de 4 de janeiro de 1993¹, ou ainda para proteção do mar territorial brasileiro (eventualmente, realizando abordagens e apreensões por constatação de ilícitos) ou quando um contingente militar pratica, com risco à sua própria saúde, desinfecção de áreas públicas. Nesses casos, que são exemplos concretos ocorridos com Organizações Militares (OM) de Salvador, o rancho ultrapassa a necessidade de reposição calórica e inegavelmente atinge também o aspecto moral da tropa, que visualiza no mesmo um merecido reconhecimento ao seu esforço e dedicação.

4.2.2 Conquanto ao explicitado, os esforços administrativo e logístico envolvidos nessa equação em lide: aquisição dos gêneros necessários a esse rancho de qualidade e balanceado versus dotação orçamentária limitada a este fim destinada, nessa perspectiva, convém destacar que a etapa para custeio da alimentação de um militar é R\$ 9,00 (nove reais) por dia, quando em terra e R\$ 15,60 (quinze reais e sessenta centavos) por dia, quando embarcado em navio em viagem.

4.2.3 Na estrutura da MB, os centros logísticos e, no âmbito deste Distrito Naval, o Centro de Intendência da Marinha em Salvador (CeIMSa), realiza certames para atender às diversas OM, por ele apoiada, concentrando compras que racionalizam a logística, gerando conseqüentemente, a economia em escala, que resulta – em sua grande maioria – num menor custo efetivo final. Atendendo e cumprindo assim, o escopo contido no inciso I do art. 11 da Lei n.º 14.133/2021, *in verbis*:

“Art. 11. O processo licitatório tem por objetivos:

I - Assegurar a seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, inclusive no que se refere ao ciclo de vida do objeto;” (grifo nosso)

4.4 – A estimativa das necessidades foi estabelecida de acordo com o Manual de Alimentação das Forças Armadas, aprovado pela Portaria Normativa nº 219/MD, de 12 de fevereiro de 2010, que visa regular a promoção da saúde e do bem-estar por meio da difusão de orientação e uniformização de procedimentos acerca de uma alimentação segura, nutricionalmente balanceada e adequada às diferentes fases e situações operacionais inerentes à vida militar.

4.5 – O efetivo das Organizações Militares subordinadas ao Com2ºDN é de cerca de 3.000 (três mil) militares e civis lotados em algumas dessas OM.

4.6 – Em cumprimento à Portaria nº 43, de 25 de julho de 2011, do Comando de Operações Navais (ComOpNav), o Centro de Intendência da Marinha em Salvador (CeIMSa) tem o propósito de contribuir para a prontidão dos meios navais, aeronavais

e de fuzileiros navais, sediados ou em trânsito nas Organizações Militares subordinadas ao Com2ºDN.

4.6.1 – No Regulamento desta Organização Militar (OM), aprovado pela citada Portaria, está definido que, para a consecução do seu propósito, compete à Divisão de Obtenção do CeIMSa executar, de forma centralizada, a atividade gerencial obtenção cuja competência lhe seja atribuída, incluindo processos licitatórios, inclusive para contratação de transporte por delegação de competência da autoridade requisitante, e a celebração de acordos administrativos. São definidas então, as seguintes tarefas:

I – obter o material cuja competência lhe seja atribuída;

II – gerenciar a aquisição dos sobressalentes necessários aos Períodos de Manutenção (PM) dos navios subordinados às OM apoiadas;

III – conduzir os processos licitatórios e celebrar os acordos e os atos administrativos e seus respectivos aditamentos, referentes às OM apoiadas, cuja competência lhe seja atribuída, e os da própria OM; e

IV – executar, de forma centralizada, as atividades referentes à obtenção de material e contratação de serviços para as OM apoiadas e para a própria OM.

4.7 – A aquisição dos materiais citados visa a atender às necessidades das OM, pelos motivos dispostos a seguir:

4.7.1 – Suprir as demandas necessárias de mantimentos diversos, incluindo materiais descartáveis para atender às OM, permitindo o correto desempenho operacional e administrativo destas.

4.7.2 – A aquisição dos bens atenderá às necessidades de manutenção das condições adequadas de qualidade de todas as refeições confeccionadas e servidas nos ranchos das OM, contribuindo para o bem-estar da tripulação.

4.7.3 – O CeIMSa é o responsável pela alimentação dos militares e servidores civis lotados no Complexo Naval de Aratu (CNA).

4.7.4 – O Grupamento de Fuzileiros Navais de Salvador (GptFNSa) possui em seu efetivo, os fuzileiros navais da área sob sua jurisdição, sendo o responsável pela alimentação destes militares.

4.7.5 – O Hospital Naval de Salvador (HNSa) além da utilização dos itens no rancho para seus militares, servidores civis e pacientes, necessita do mesmo para determinadas aplicações médico-hospitalares específicas daquele nosocômio distrital.

4.7.6 – Os navios são responsáveis pela alimentação de todos os militares lotados em suas respectivas UASG.

4.8 – São levados em consideração para a confecção dos cardápios: sabor, variedade, cor, harmonia e segurança sanitária. Esses são alguns dos atributos básicos para uma alimentação saudável como consta no GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA (Ministério da Saúde, 2008).

4.9 – Um cardápio bem elaborado e executado de acordo com normas técnicas de produção apresenta melhor resultado, evita o desperdício e otimiza os recursos. De acordo com a ocasião, os cardápios podem ser mais ou menos ricos, variados, refinados ou simples. Entretanto, devem obedecer a uma composição predeterminada, a fim de assegurar a oferta adequada de nutrientes, conforme o Manual da Política Nutricional da Marinha do Brasil (Marinha do Brasil, Diretoria de Saúde da Marinha, 2016).

4.9.1 – O cardápio tradicional completo de uma grande refeição compreende os seguintes componentes: entrada, prato principal ou proteico, guarnição ou acompanhamento, prato(s) base, bebida e sobremesa.

4.9.2 – Para facilitar o planejamento de cardápios nas OM, o quadro abaixo apresenta alguns detalhes da composição desses componentes de uma grande refeição:

COMPONENTE	DESCRIÇÃO
ENTRADA	Pequena porção com alimentos frescos (como salada) no verão ou quentes (como caldos e <i>consonas</i>) no inverno.
PRATO PRINCIPAL OU PRATO PROTEICO	É a preparação que mais contribuirá para o aporte de proteínas da refeição, podendo ser composta por carne bovina, suína, aves e pescados. O prato principal normalmente é a preparação de custo mais elevado do cardápio, por esse motivo, em geral, todas as outras preparações são planejadas com base nesse item. Deve-se, portanto, atentar para a combinação dos outros componentes, a fim de controlar o custo e harmonizar o sabor, textura e aroma.
GUARNIÇÃO OU	

ACOMPANHAMENTO	Consiste na preparação que acompanha o prato principal. Em geral utiliza-se um vegetal ou massa para equilibrar sabores e texturas.
PRATO BASE	Consiste, geralmente, no arroz e feijão. O feijão pode ser substituído por outra leguminosa como lentilha, grão de bico, soja etc. Entretanto, como faz parte do hábito alimentar do brasileiro, torna-se indispensável, muitas vezes, colocá-lo no cardápio, mesmo que haja outra leguminosa como, por exemplo, salada de grão de bico.
BEBIDA	Do ponto de vista nutricional, é um item dispensável no cardápio das refeições principais como o almoço e jantar.
SOBREMESA	Deve ser preferencialmente fruta da estação, fontes de compostos bioativos, fibras e vitamina C que favorece a absorção de ferro. Os doces podem ser usados eventualmente e com restrições, pois, contribuem para o ganho de peso e alterações metabólicas indesejáveis.

Fonte: (DOMENE, 2011)

4.10.3 – Componentes de um prato saudável

4.10.3.1 – Na maioria das OM, o porcionamento dos alimentos nos ranchos é livre. Ou seja, no momento de se servir, os comensais atentam-se para a composição do seu prato. Uma refeição equilibrada é composta por diferentes grupos de alimentos. Quanto mais colorida for a refeição, mais nutrientes estarão disponíveis ao organismo, melhorando assim, a alimentação a cada dia. O prato deve ser composto com aproximadamente 50% de verduras e legumes e 50% dividido entre o grupo das leguminosas, cereais e carne, como observado no exemplo abaixo:

CARBOIDRATOS

Arroz, macarrão integral, purê de batata. Escolha apenas um tipo por refeição



(sem carnes)

Feijão, lentilha, grão de bico, ervilha.

Escolha apenas um tipo por refeição

LEGUMES E VERDURAS

(crus e cozidos)

Temperados com azeite de oliva.

PROTEÍNAS

(sem gorduras)

Cozida, assada ou grelhada.

Peixe: 1 – 2 vezes na semana, preferível

1 Dispõe sobre o mar territorial, a zona contígua, a zona econômica exclusiva e a plataforma continental brasileiros, e dá outras providências.

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

5.1 – O prazo de entrega dos bens é de até **10 (dez) dias**, iniciando a partir do recebimento formal dos pedidos efetuados mediante o envio do Modelo de Autorização de Compra (Anexo B), e-mail, ofício ou ainda serem entregues, fisicamente, nas sedes das empresas, em remessa única nos endereços constantes do Anexo C deste Estudo, conforme o disposto no inciso X, art. 6º da Lei n.º 14.133/2021.

5.1.1 – Excepcionalmente, em decorrência de saídas não programadas, os pedidos efetuados pelos navios subordinados ao Com2ºDN ou os navios da Marinha do Brasil em trânsito na área de Salvador, deverão ser atendidos em até **5 (cinco) dias** a contar do seu recebimento, independente do dia da semana em que for realizado.

5.2 – No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a um terço do prazo total recomendado pelo fabricante.

5.3 – Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Estudo, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.4 - O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5.5 - O fornecimento dos itens decorrerá de solicitação efetuada pelas Organizações Militares Participantes (OMP), conforme o Modelo de Autorização de Compra (anexo B) e deverão atender aos seguintes requisitos:

5.5.1 feitos com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas;

5.5.2 deverão conter a indicação da data de emissão, horário, prazo e local de entrega requeridos para seu atendimento, com assinatura do Gestor e do Fiel de Municiamento da OMP;

5.5.3 O **valor mínimo do pedido emitido/solicitado pelas OMAp será de R\$ 200,00 (duzentos reais)**;

5.5.4 A não observância dos requisitos mencionados desobriga os fornecedores de atenderem às entregas solicitadas.

5.6 Deverá ser utilizado transporte adequado para entrega dos gêneros, nos locais indicados e dentro dos prazos previstos, sendo de responsabilidade integral da futura empresa contratada ou registrada.

5.7 O objeto desta licitação deverá ser entregue pelos licitantes vencedores à medida que for solicitado, nos prazos estabelecidos neste Estudo.

5.8 Cada fornecimento de gêneros deverá ser acompanhado de sua respectiva Nota Fiscal. A emissão da fatura deverá ocorrer em nome da OM solicitante.

5.9 Por tratar-se de material de fornecimento imediato, a Autorização de Compra será considerada como documento hábil e instrumento substitutivo do contrato, desde que cumpridas as exigências de preenchimento da mesma, previstas no art. 92 da Lei nº 14.133/2021¹, no que couber.

5.10 A entrega dos produtos deverá ser efetuada em veículos apropriados de acordo com os padrões estabelecidos pela Vigilância Sanitária.

5.11 Possuir Alvará da Vigilância Sanitária da empresa e dos veículos que serão utilizados para transporte dos objetos licitados.

5.12 Deverá apresentar o registro atualizado expedido pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou registro atualizado expedido pelo Órgão do Governo Estadual, referente ao Serviço de Inspeção Estadual (SIE) do(s) seu(s) fornecedor(es).

5.13 Possuir certificado de dedetização e desratização na sede da empresa emitido por empresa especializada e em período não superior a 6 (seis) meses, a contar da data de emissão deste Estudo.

5.14 Possuir certificado de dedetização dos veículos que serão utilizados para transporte dos objetos licitados, por empresa especializada e em período não superior a 6 (seis) meses, a contar da data de emissão deste Estudo.

5.15 Na proposta de preços, a proponente deverá indicar a MARCA cotada para cada item a ser fornecido.

5.15.1 Alerta-se que a solicitação da indicação de MARCA, não se refere à preferência e que serão aceitas quaisquer marcas, desde que o item ofertado seja de equivalente ou de qualidade melhor do especificado, quando houver. Frisa-se que a solicitação de que conste a indicação de MARCA visa tão somente como referência de qualidade ou facilitação da descrição do objeto, conforme especifica o Acórdão TCU 2300/2007 Plenário², considerado nesse caso, subsidiariamente.

5.16 Os gêneros alimentícios, industrializados ou “*in natura*”, a serem fornecidos à Marinha do Brasil, deverão observar, criteriosamente, o disposto na Lei nº 8.078, de 11SET1990 - Código de Defesa do Consumidor, bem como as características gerais e específicas discriminadas a seguir.

5.17 As Organizações Militares disporão de pessoal para o recebimento e conferência dos materiais.

5.18 O Órgão Gerenciador será o Centro de Intendência da Marinha em Salvador (CeIMSa).

5.19 Os órgãos participantes estão listados no Anexo C.

5.20 Em cumprimento ao contido no inciso V do art. 5º do Decreto nº 11.462/2023, este Gerenciador efetivará a consolidação da demanda dos órgãos participantes.

5.21 DISPOSIÇÕES GERAIS

5.21.1 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar: limpeza, resistência, bom estado de conservação e higiene, características que garantam as qualidades do produto e características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.21.2 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.21.3 A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações: número do lote; data de fabricação e prazo ou data de validade; identificação do responsável pelo produto; número de registro nos órgãos competentes e informações sobre os ingredientes.

5.22 PESCADOS

5.22.1 Esse grupo inclui peixes de água doce e de água salgada, fornecidos em postas ou filé. Poderão ser assados, grelhados, ensopados ou cozidos e são usados como ingredientes para o preparo de outros pratos. Pelo menor conteúdo de gorduras e, em particular, pela alta proporção de gorduras saudáveis (gorduras insaturadas), os peixes, assim como os legumes e verduras, são excelentes substitutos para as carnes vermelhas.

5.22.2 Pescados Congelados Industrializados: O peixe congelado para fornecimento à Marinha do Brasil deverá estar isento de pontos ocultos ou rachaduras ao longo das faces.

5.22.3 Pescados Congelados Industrializados: O peixe congelado para fornecimento à Marinha do Brasil deverá estar isento de pontos ocultos ou rachaduras ao longo das faces.

Características Organolépticas:

ASPECTO	Característico
AROMA	Próprio
COLORAÇÃO	Característico
SABOR	Característico

Características FÍSICO-QUÍMICAS:

Em conformidade com as legislações vigentes	Próprias
---	----------

5.23 CARNES E EMBUTIDOS

5.23.1 Carnes de gado, porco, frango e outras espécies são muito consumidas em todas as regiões do país. Independente da forma de preparo (assada, cozida, refogada ou outras), assim como os demais alimentos, as carnes vermelhas devem ser preparadas com a menor quantidade possível de óleo e sal. Uma forma de reduzir o uso de sal no tempero é utilizar ervas como tomilho, sálvia e alecrim. As carnes vermelhas são excelentes fontes de proteína de alta qualidade e têm teor elevado de muitos micronutrientes, especialmente ferro, zinco e vitamina B12. Porém, tendem a ser ricas em gorduras em geral e, em especial, em gorduras saturadas, que quando consumidas em excesso, aumentam o risco de doenças do coração e de várias outras doenças crônicas.

5.23.2 Cabe ao fornecedor a escolha da origem do gado, desde que as características de qualidade satisfaçam integralmente as exigências da presente especificação e que o gado provenha de estabelecimento sob inspeção veterinária federal.

5.23.3 A quantidade de gordura de cobertura da carne sem osso não poderá ultrapassar de 10% (dez por cento) sobre a quantidade requisitada. A carne desossada

e a costela deverão ser provenientes, obrigatoriamente, de quartos resfriados (mais ou menos + 10% (dez por cento)) em hipótese alguma será admitida a operação de descongelamento da carne e posterior congelamento.

5.23.4 Os quartos a serem desossados e costela deverão ter uma temperatura não superior a 4°C no interior das massas musculares profundas.

5.23.5 O local destinado para descarnar, desossar e retalhar as carnes deverá ser previamente preparado para esse trabalho, dentro dos padrões federais de inspeção sanitária estabelecidos por lei. O citado local deve possuir temperatura controlada não superior a 15°C. Essas operações serão efetuadas em locais higienizados.

5.23.6 A carne deverá ser congelada por processo rápido, com temperatura entre -35° e -40°C, e mantida estocada em temperatura não superior a -18°C na profundidade dos tecidos, tolerando-se uma elevação de até 4°C (-14°C) por ocasião de entrega.

5.23.7 O matadouro/frigorífico deverá manter as condições higiênico-sanitárias estabelecidas no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).

5.23.8 Serão considerados impróprias para consumo e, conseqüentemente não aceitas, as carnes bovinas que se apresentarem com qualquer alteração que leve a suspeitar de processo de putrefação, em más condições de higiene, infestadas de parasitos ou contaminadas por germes patogênicos ou, ainda, que contenham substâncias que possam alterá-las ou encobrir qualquer alteração.

5.23.9 A carne bovina congelada em peças individuais deverá estar envolvida, peça por peça, em laminado plástico de polietileno e acondicionada em caixas de papelão ondulado, tipo duplex, com 6 mm de espessura (+/- 1 mm), gramatura de 800 g/m² (+/- 10 g/m²), parafinada (internamente), atadas com fitas plásticas de 10 mm de largura e 0,4 mm de espessura (no mínimo), envolvendo as caixas em três posições cruzadas, devendo ser presas com grampos metálicos.

5.23.10 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar: Limpeza; Resistência; Bom estado de conservação e higiene.

5.23.11 Características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.23.12 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.23.13 A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações: número do lote; data de embalagem e prazo ou data de validade; identificação do responsável pelo produto; número de registro do responsável no respectivo conselho; peso bruto e líquido do produto; conteúdo – especificando o tipo de carne: lagarto redondo, alcatra, contrafilé, chã de dentro etc.; quantidade – discriminado a quantidade de peças que contém a caixa; identificação do frigorífico responsável pelo abate; código de barras para identificação do produto e de outros dados de produção.

5.23.14 A caixa de carne bovina congelada em peças individuais deverá pesar entre 18 e 30 kg líquidos. Não serão aceitas peças de carne cortadas, exceto costelas. As peças de carne deverão estar inteiras contendo, dentro no envoltório plástico, uma etiqueta discriminando o seu tipo.

5.23.14.1 Cada peça de costela deverá pesar entre 200 e 300 g cortadas em pedaços uniformes de aproximadamente 10 cm; e

5.23.14.2 O transporte de carne deverá ser feito em veículos frigorificados, de modo que a entrega se processe em condições higiênico-técnico-sanitárias perfeitas.

5.23.15 As carnes deverão possuir registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), vinculado ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA ou no Serviço de Inspeção Estadual (SISP).

Características Organolépticas:

ASPECTO	Característico
AROMA	Próprio
COLORAÇÃO	Característico
SABOR	Característico

Características FÍSICO-QUÍMICAS:

Em conformidade com as legislações vigentes	Próprias
---	----------

5.24 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

5.24.1 Características físico-químicas:

5.24.2 PH (levemente ácido) 5,8 a 6,2, 6,3 a 6,4, acima de 6,4;

5.24.3 Gordura de cobertura na carne, boa para consumo imediato e máximo de 10%;

5.24.4 As carnes serão submetidas, ainda, aos seguintes testes:

5.24.5 Prova de filtração: 5 minutos – fresca e sã – boa para o consumo; 6 a 10 minutos: média conservação: acima de 10 minutos – suspeita;

5.24.6 Umidade – máxima de 75%;

5.24.7 Prova de Éber – negativa;

5.24.8 Prova de cocção - aprovada;

5.24.9 Prova de nitrito – ausência; e Prova de nitrato – ausência;

5.24.10 Características microbiológicas:

5.24.10.1 Salmonela sp – ausentes em 24 g; e

5.24.10.2 Deverão ser verificadas após o descongelamento das carnes, as quais deverão apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas.

5.24.11 Características sensoriais:

5.24.11.1 Aspecto – não dever ser amolecida, nem pegajosa;

5.24.11.2 Cor – Vermelho claro ou rosa escuro, sem manchas esverdeadas;

5.24.11.3 Aroma – agradável, de carne fresca;

5.24.11.4 Sabor – característico; e

5.24.11.5 Consistência – firme e elástica.

5.25 HORTIFRUTIGRANJEIROS

5.25.1 Requisitos Gerais:

5.25.1.1 Os produtos enquadrados como hortifrutigranjeiros deverão:

5.25.1.1.1 Estar próprios para o consumo humano, IN NATURA, ser procedentes de espécies genuínas e satisfazer as seguintes condições mínimas no ato da entrega:

- a) Serem frescas, sãs e inteiras, abrigadas dos raios solares e do vento forte;
- b) Serem colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento de tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade;
- c) Terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no decorrer da semana;
- d) Serem colhidos cuidadosamente, não estarem golpeados ou danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica acima de 5% da superfície do fruto e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;
- e) Estar isentos de pragas, doenças e substâncias nocivas à saúde;
- f) Deverão estar isentos de:
 - f.1) Substâncias terrosas;
 - f.2) Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 - f.3) Insetos, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens);
 - f.4) Umidade externa anormal;
 - f.5) Resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas;
 - f.6) Rachaduras e cortes na casca;
 - f.7) Odores e sabores estranhos;

f.8) Enfermidades; e

f.9) Praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem.

5.25.2 Requisitos Específicos:

5.25.2.1 Frutas: deverão ser constituídas por frutas de ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e a polpa deverão estar intactos e uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.

5.25.2.2 Legumes e Hortalças: deverão ser constituídas por hortalças de ótima qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Não serão permitidos danos nas hortalças desta classe. Deverá haver uniformidade na coloração, tamanho e conformação.

5.25.2.3 Verduras e Legumes: Além dos requisitos gerais discriminados, as VERDURAS deverão apresentar folhas e talos frescos, limpos, tenros, intactos, firmes e especificamente.

5.26. OVOS:

5.26.1 Ovos de Galinha doméstica (*Gallus gallus domesticus*)

Os ovos de galinha "in natura" destinados ao consumo da Marinha do Brasil deverão observar a Portaria SDA nº 747, de 6 de fevereiro de 2023, que aprova a uniformização da nomenclatura dos ovos em natureza e dos produtos de ovos não submetidos a tratamento térmico; e ainda ser procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Federal ou Estadual, apresentando o sinal característico do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou DCIPA (Divisão de Classificação e Inspeção de Produtos Animais), com os números de registro do estabelecimento. Esse item deverá atender às características abaixo, transcritas do anexo da referida Portaria, obtidos de *Gallus gallus domesticus*, Categoria A:

ITEM / TIPO	PESO MÍNIMO UNITÁRIO (g)
OVOS JUMBO	68
OVOS EXTRA	Entre 58 e 67,99
OVOS GRANDES	Entre 48 e 57,99

5.26.2 Ovos de Codorna (*Nothura maculosa*)

Os ovos de codorna "in natura" destinados ao consumo da Marinha do Brasil deverão observar também a Portaria SDA nº 747, de 6 de fevereiro de 2023, especificamente o seu art. 3º, *ipsis verbis*:

“Art. 3º Os ovos e os produtos de ovos não submetidos a tratamento térmico, indicados no Anexo desta Portaria, são obrigatoriamente aqueles originados da espécie Gallus gallus domesticus.

§1º Quando se tratar de ovo ou produto de ovo oriundo de outras espécies de aves, essa informação deverá constar na nomenclatura oficial.

§2º Os ovos de outras espécies de aves não serão objetos de classificação oficial, para os fins desta Portaria.”

Entretanto deverão ainda ser procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Federal ou Estadual, apresentando o sinal característico do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou DCIPA (Divisão de Classificação e Inspeção de Produtos Animais), com os números de registro do estabelecimento.

5.27 PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS

5.27.1 LEITE LONGA VIDA

5.27.1.1 O leite longa vida destinado ao consumo da Marinha do Brasil deverá observar a Portaria nº 146, de 7 de março de 1996, do Ministro de Estado da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, que aprova os Regulamentos Técnicos de Identidades e Qualidades de Produtos Lácteos. Devendo ser classificado como integral, semidesnatado ou desnatado, inspecionado pelo SIF ou SIE, segundo as seguintes características:

- a) isento de sujidades, parasitas e larvas e deverá apresentar aspecto, coloração, aroma e sabor próprios do tipo;
- b) ser apresentado em sua embalagem original, não aberta;
- c) conservar-se por um período de 90 (noventa) dias, em temperatura ambiente;
- d) UHT (ultra-high temperature = temperatura ultra-alta), por tempo ultrabreve e envasado assepticamente em embalagem de papel multifolha com polietileno, alumínio e cartão (tetrapak), com conteúdo líquido de 1000ml; e
- e) A embalagem deverá ser caixa fechada, contendo 12 (doze) litros, ou seus múltiplos, quando essa quantidade for solicitada.

Características Organolépticas:

ASPECTO	Característico
AROMA	Próprio
COLORAÇÃO	Característico
SABOR	Característico

Características FÍSICO-QUÍMICAS:

Em conformidade com as legislações vigentes	Próprias
---	----------

5.27.2 LATICÍNIOS

5.27.2.1 Os laticínios destinados ao consumo da Marinha do Brasil deverão observar a Portaria nº 146, de 7 de março de 1996, do Ministro de Estado da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, que aprova os Regulamentos Técnicos de Identidades e Qualidades de Produtos Lácteos. Serem procedentes de estabelecimento sob Inspeção Federal ou Estadual, apresentando o sinal característico do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou DCIPA (Divisão de Classificação e Inspeção de Produtos Animais), com os números de registro do estabelecimento;

5.27.2.2 Todos os laticínios deverão apresentar nas embalagens o sinal característico do SIF ou DCIPA, com os números de registro dos estabelecimentos;

5.27.2.3 Queijos deverão ter suas embalagens individuais, hermeticamente fechadas, limpas e resistentes;

5.27.2.4 Apresentar aspecto, cor, odor e sabor característico do produto, estar isentos de parasitas, fungos e sujidades; e

5.27.2.5 Para os produtos não embalados em pacotes herméticos, contendo rótulo do produtor, será exigido selo, de material adequado (metal, plástico ou papelão impermeabilizado), onde estejam configuradas as marcas dos produtos, o sinal característico do SIF e o número de registro de cada produtor.

Características Organolépticas:

ASPECTO	Característico
AROMA	Próprio
COLORAÇÃO	Característico
SABOR	Característico

Características FÍSICO-QUÍMICAS:

Em conformidade com as legislações vigentes	Próprias
---	----------

5.27.3 IOGURTE

5.27.3.1 Os iogurtes destinados ao consumo da Marinha do Brasil deverão observar a Instrução Normativa n.º 46, de 23 de outubro de 2007, Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento que adota o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados.

5.27.3.2 Observar-se-á também a Especificação Técnica MAR 71000/593B, expedida pela Diretoria de Abastecimento da Marinha (DAbM), anexo E deste Estudo.

5.27.3.3 Não será aceita BEBIDA LÁCTEA em substituição ao iogurte.

5.28 PÃO

5.28.1 Os pães destinados ao consumo da Marinha do Brasil deverão observar a Resolução RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Pão.

5.28.2 Observar-se-á também a Especificação Técnica MAR 71000/135B de 24SET2014, expedida pela Diretoria de Abastecimento da Marinha (DAbM), anexo F deste Estudo.

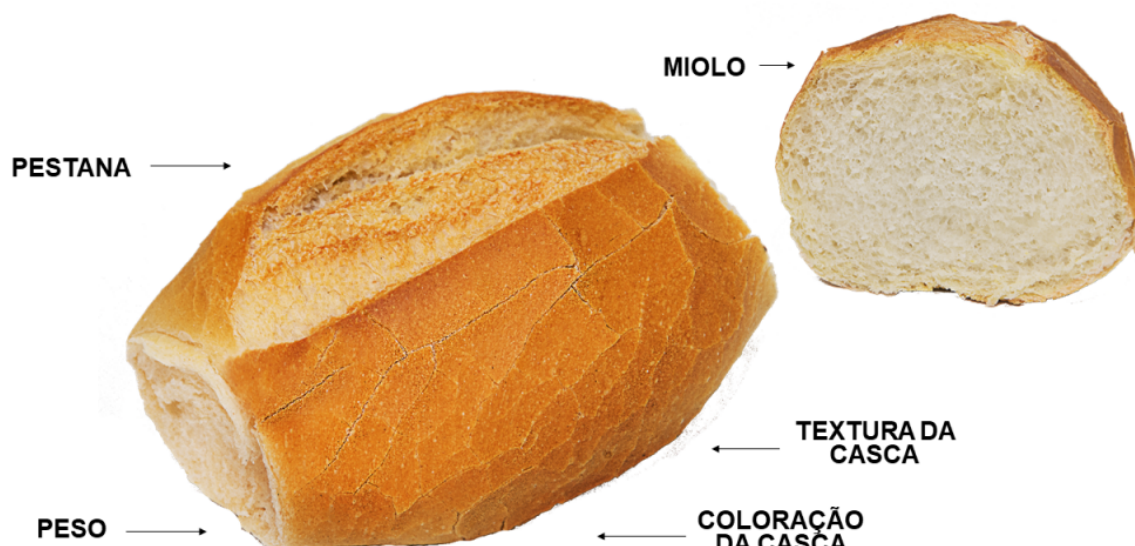
5.28.3 Requisitos:

5.28.3.1 Características Sensoriais:

- a) Aspecto: característico do produto;
- b) Cor: característica do produto;
- c) Odor: característico do produto; e
- d) Sabor: característico do produto.

5.28.4 Características Químicas, Físicas e Físico-Químicas:

O Pão deverá apresentar características químicas de acordo com a sua composição e processo de fabricação. Os ensaios devem ser realizados na massa livre de recheio e cobertura.



Cara

PÃO	COMUM	FORMA
Resíduo mineral fixo (menos NaCl) Máximo	1,2%	1,2%
Acidez, solução normal (máximo) v/p	5ml %	5ml %

Características Microbiológicas:

Salmonelas	Ausentes em 25 g de amostra
------------	-----------------------------

Características Organolépticas:

ASPECTO	Massa cozida, uniforme de acordo com o tipo
AROMA	Próprio e característico do tipo
COLORAÇÃO	A parte externa deve ser amarelada, amarelo pardacenta ou de acordo com o tipo, uniforme
SABOR	Próprio e característico do tipo

5.29 POLPA DE FRUTAS

5.29.1 Conforme a definição do Ministério da Agricultura e do Abastecimento, é o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais provenientes da parte comestível do fruto. Possuindo as seguintes características:

- a) Produzidos a partir de frutas (100% natural);
- b) Sem adição de água, açúcar e aromas;
- c) Livre de sujidades, parasitas, larvas e deverá apresentar aspecto, coloração, aroma e sabor próprios;
- d) Os sabores estão dentre as seguintes opções:
 - d.1) Abacaxi com hortelã;
 - d.2) Acerola;
 - d.3) Cajá;

- d.4) Goiaba;
- d.5) Graviola;
- d.6) Manga;
- d.7) Umbu.

5.30 CAFÉ

5.30.1 Características dos produtos:

Café, em pó homogêneo, torrado e moído ou em grão, evitando presença de grãos pretos, verdes e/ou fermentados.

5.30.2 Características Sensoriais Recomendáveis e Nota de Qualidade Global da bebida para cafés Tradicional ou Extraforte:

- a) Nota de Qualidade Global na faixa de 4,5 a 5,9 pontos, realizada por equipe selecionada e treinada, em laboratórios credenciados, fazendo uso de escala de 0 a 10.
- b) Constituídos de cafés arábica, robusta/conillon ou blendados (combinados). Exemplo: 100% arábica, predominante arábica, predominante conilon ou 100% conilon.
- c) Bebida: Mole, dura ou Rio, isento de gosto Rio Zona.
- d) Aroma e Sabor característico do produto, podendo ser: intenso ou suave.
- e) Ponto de Torra: moderadamente clara (Agtron /SCAA #75) a moderadamente escura (Agtron /SCAA #45), evitando cafés com pontos de torra muito escuros.

5.30.3 Embalagem

- a) Podem estar acondicionados em embalagem: almofada, pouch com ou sem válvula, vácuo, entre outras. Recomenda-se as seguintes datas de validade para cada tipo de embalagem:
 - a.1) Almofada: máximo de 3 meses;
 - a.2) Pouch sem válvula: máximo de 6 meses;
 - a.3) Pouch com válvula: máximo de 12 meses; e
 - a.4) Vácuo: máximo de 12 meses.
- b) A data de validade deverá ser definida a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem.

5.30.4 Legislação Adicional para consulta:

- a) Resolução 277/05, de 23 de setembro de 2005;
- b) Resolução SAA-19, de 05/04/2004, acrescida da SAA-30 de 22/06/2007 e SAA-31 de 22/06/2007 da SAA/SP (Norma Técnica para Fixação da Identidade e

Qualidade do Café Torrado em Grão e do Café Torrado e Moído), no que se refere especificamente à metodologia de prova dos atributos sensoriais e da qualidade global; e

c) Instrução Normativa n.º 08, 25 de junho de 1999, do Ministério da Agricultura.

5.30.4.1 Observar-se-á também a Especificação Técnica MAR 71000/137J, expedida pela Diretoria de Abastecimento da Marinha (DAbM), anexo G deste Estudo.

5.31 ÁGUA MINERAL SEM GÁS (GARRAFÃO COM 20 LITROS)

A água mineral, por ser considerada recurso mineral pela legislação brasileira, é regulada pela Agência Nacional de Mineração – ANM e possui legislação específica.

5.31.1 Do garrafão

a) O garrafão será fornecido em regime de comodato, durante a vigência do futuro contrato ou respectivo instrumento substitutivo, de acordo com as especificações contidas neste Estudo.

a.1) Os vasilhames vazios (garrafões) são de propriedade da futura CONTRATADA, e serão fornecidos em regime de comodato para reposição do estoque de acordo com a demanda da OM solicitante, e, durante toda a vigência do contrato ficarão sob cautela e guarda deste, que os conservará e ao final do contrato os devolverá, observando os casos de possíveis perdas e/ou danos, da seguinte forma:

a.1.1) A consignação dos vasilhames vazios (garrafões) se dará através de instrumento próprio emitido pela fornecedora, no qual a OM solicitante, através dos militares designados para o recebimento dos materiais, firmará compromisso pela guarda e conservação dos garrafões, de modo a não permitir prejuízos à mesma;

a.1.2) A empresa fornecedora apresentará, acompanhada da proposta, uma carta consignatória informando o valor unitário do vasilhame vazio (garrafão), devendo este valor ter sua vigência adstrita ao prazo do contrato ou respectivo instrumento substitutivo, para fins de ressarcimento ao final do contrato, por eventual perda ou danos a algum dos vasilhames (garrafões) sob custódia;

a.1.3) Em face do princípio da razoabilidade, o valor unitário máximo do vasilhame (garrafão) será apurado pela média de pesquisa de mercado realizada pela OM solicitante, junto a, no mínimo, 3 (três) fornecedores, selecionados dentro do ramo pertinente, no mercado local, e à época em que for exigido o possível ressarcimento por eventual perda ou dano;

a.1.4) O ressarcimento, caso haja alguma perda ou danos em algum garrafão, será feito através da compensação entre o valor apurado do garrafão e o custo da água vigente no contrato ou respectivo instrumento substitutivo;

a.1.5) Em caso de possível perda ou danos a algum dos vasilhames (garrações) sob custódia, a OM solicitante deverá apurar a responsabilidade de quem lhe deu causa, para fins de reparação.

5.31.2 Embalagem

a) A água virá envasada em garrações de material elaborado com substância resinosa e/ou poliméricas, obedecidos critérios de Resolução nº 105/99 ANVS – MS. A embalagem para envase de água deve possuir aprovação pela autoridade competente;

b) Deve ter boa aparência, sem arranhões e sujidades, a água deve apresentar-se límpida, sem flocos em depósito e sem corpos estranhos. Os garrações devem ser transparentes e não podem apresentar odores do tipo queimado, óleo lubrificante, adocicado, de matéria oxidada, de parafina e outros; e

c) Ter tampa impermeável protetora e lacre de segurança, garantindo sua inviolabilidade e evitando contaminações externas.

5.31.3 Rótulo

a) O rótulo a ser utilizado no envasamento de água mineral deverá conter:

a.1) Duração em meses do produto, destacando-se a data de envasamento por meio de impressão indelével na embalagem, no rótulo ou na tampa; e

a.2) Possuir validade para consumo de, no mínimo 30 (trinta) dias a partir do envase e no mínimo 20 (vinte) dias a partir da data da entrega.

5.31.4 Validade

Prazo de validade da água deverá ser de, no mínimo de 3 (três) e máximo de 12 (doze) meses, contados da data do envasamento do produto.

Características Sensoriais, físicas, químicas e físico-químicas

ASPECTO	Límpido
ODOR	Característico
SABOR	Característico
COR	Próprio e característico do tipo
TURBIDEZ	Próprio e característico do tipo

5.32 - LEITE CONDENSADO

5.32.1 O Leite condensado destinado ao consumo da Marinha do Brasil deverá observar a Instrução Normativa n.º 47, de 26 de outubro de 2018, do Secretário de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que aprova o Regulamento Técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que deve apresentar o leite condensado. Como é cediço, o leite condensado é a remoção parcial da água do leite, com adição de aproximadamente 50% (cinquenta por cento) de açúcares, passando a ter a consistência cremosa. O processamento industrial do leite condensado tem a sequência padronizada: centrifugação, filtração, pasteurização, adição de açúcar, vaporização (com a remoção da água) e adição de lactose (açúcar do leite), tendo ao final do processo, o sabor parecido com o do leite em pó.

5.32.2 Em consonância ao contido no Art. 8º da Instrução Normativa: de acordo com a sua classificação, o leite condensado deve atender aos seguintes parâmetros físico-químicos:

5.32.2.1 leite condensado com alto teor de gordura:

- a) gordura: mínimo de 16,0 g/100 g (dezesesseis gramas por cem gramas);
- b) proteínas nos sólidos lácteos não gordurosos: mínimo de 34,0g/100g (trinta e quatro gramas por cem gramas); e
- c) sólidos lácteos não gordurosos: mínimo de 14,0g/100g (quatorze gramas por cem gramas)

5.32.2.2 leite condensado integral:

- a) gordura: mínimo de 8,0g/100g (oito gramas por cem gramas) e inferior a 16,0g /100g (dezesesseis gramas por cem gramas);
- b) proteínas nos sólidos lácteos não gordurosos: mínimo de 34,0g/100g (trinta e quatro gramas por cem gramas); e
- c) sólidos lácteos totais: mínimo de 28,0g/100g (vinte e oito gramas por cem gramas).

5.32.2.3 Não será aceita MISTURA LÁCTEA CONDENSADA DE SORO DE LEITE E LEITE em substituição ao leite condensado.

5.33 - MANTEIGA

5.33.1 A manteiga destinada ao consumo da Marinha do Brasil deverá observar a Portaria nº 146, de 7 de março de 1996, do Ministro de Estado da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, que aprova os Regulamentos Técnicos de Identidades e Qualidades de Produtos Lácteos. Pelo nome de manteiga entende-se o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malucagem, com ou

sem modificação biológica do creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea.

5.33.1.1 A diferença entre margarina e manteiga vai muito além do sabor. A manteiga é um produto derivado do leite, obtido a partir do batimento do creme de leite (nata), e é rica em gorduras saturadas, lactose e sal. Já a margarina é obtida pela hidrogenação de óleos vegetais, que possuem gorduras insaturadas, a uma temperatura bastante elevada, que transforma a gordura original em parcialmente saturada e trans (hidrogenadas).

5.33.1.1.1 Os diferentes tipos de manteiga são regulados por legislações e regulamentos técnicos brasileiros, que separam as manteigas em 2 tipos, e correspondem à classe de qualidade I da classificação por avaliação sensorial segundo a Norma FIL 99A: 1987:

a) Manteiga Extra: É a manteiga com mais gordura (83% ou mais), menor acidez (3 ou menos) e menos sal (2% ou menos). Além disso, ela não pode ter a adição de corantes, mesmo que naturais.

b) Manteiga de Primeira Qualidade: É a manteiga com menos gordura (80% ou mais), mais acidez que a extra (8 ou menos), pode levar mais sal que a extra (2,5% ou menos). Essa manteiga pode receber a adição de algum corante natural, como o urucum (colorau).

5.33.1.2 Os tipos de manteiga aceitos serão, por conseguinte, Extra ou de Primeira Qualidade.

5.33.1.2.1 Não serão aceitas MARGARINA ou MANTEIGA COMUM, em substituição à MANTEIGA EXTRA ou DE PRIMEIRA QUALIDADE.

5.34 - REQUEIJÃO

5.34.1 O requeijão destinado ao consumo da Marinha do Brasil deverá observar a Portaria n.º 359, de 4 de setembro de 1997, do Ministro de Estado da Agricultura e do Abastecimento que aprovou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Requeijão ou Requesón. O requeijão é aquele obtido por fusão de uma massa coalhada dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite, com adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite e/ou *butter-oil*. No produto poderão ser adicionadas especiarias ou outras substâncias alimentícias.

5.34.1.1 Sua textura deverá ser cremosa, fina, lisa ou compacta, sua consistência untável ou fatiada e seu sabor levemente ácido, opcionalmente salgado para o requeijão ou requeijão cremoso. O produto deverá apresentar cor e odor característicos, podendo ser encontrado em variados formatos. (BRASIL, 1997).

5.34.2 Classificação

5.34.2.1 De acordo com as matérias primas empregadas no processo de elaboração em:

a) Requeijão: É Aquele obtido por fusão de uma massa de coalhada

dessorada e lavada obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite com ou sem adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou *butter oil*.

b) Requeijão Cremoso: É aquele obtido por fusão de uma massa coalhada dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite, com adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite e/ou *butter-oil*.

c) Requeijão de Manteiga: É aquele obtido pela fusão prolongada com agitação de uma mistura de manteiga e massa de coalhada de leite integral, semi-desnatado ou desnatado.

5.34.3 Ingredientes obrigatórios:

a) Requeijão: Leite ou leite reconstituído;

b) Requeijão Cremoso: leite ou leite reconstituído, creme e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou *butter oil*; e

c) Requeijão de Manteiga: leite ou leite reconstituído, manteiga, cloreto de sódio.

5.34.4 Não será aceita ESPECIALIDADE LÁCTEA À BASE DE REQUEIJÃO em substituição ao REQUEIJÃO.

5.35 – CONDIMENTOS PREPARADOS

5.35.1 CATCHUP

5.35.1.1 O catchup destinado ao consumo da Marinha do Brasil deverá observar a Resolução RDC n.º 276, de 22 de setembro de 2005, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que aprova o “REGULAMENTO TÉCNICO PARA ESPECIARIAS, TEMPEROS E MOLHOS”, constante do Anexo daquela Resolução.

5.35.1.2 Entende-se por CATCHUP, para fornecimento para a Marinha do Brasil, o produto elaborado a partir da polpa de tomate (*Lycopersicum esculentum L.*), podendo ser adicionado de condimentos (sal, açúcar, vinagre e especiarias) desde que não descaracterizem o produto. Com os insumos sendo submetidos a controle da qualidade no recebimento e armazenados de acordo com suas especificações.

5.35.1.3 Observar-se-á também a Especificação Técnica MAR 71000/096A, expedida pela Diretoria de Abastecimento da Marinha (DAbM), anexo H deste Estudo.

5.35.2 MOSTARDA PREPARADA

5.35.2.1 A mostarda destinada ao consumo da Marinha do Brasil deverá observar a Resolução RDC n.º 276, de 22 de setembro de 2005, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que aprova o “REGULAMENTO TÉCNICO PARA ESPECIARIAS, TEMPEROS E MOLHOS”, constante do Anexo daquela Resolução.

5.35.2.2 A mostarda é classificada como produto cremoso obtido dos seguintes ingredientes: mostarda em pó, vinagre e óleo, podendo conter outras especiarias, açúcar e sal. Com os insumos sendo submetidos a controle da qualidade no recebimento e armazenados de acordo com suas especificações.

5.35.2.3 Observar-se-á também a Especificação Técnica MAR 71000/642, expedida pela Diretoria de Abastecimento da Marinha (DAbM), anexo I deste Estudo.

5.35.3 – MAIONESE

5.35.3.1 A maionese destinada ao consumo da Marinha do Brasil deverá observar a Resolução RDC n.º 276, de 22 de setembro de 2005, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que aprova o “REGULAMENTO TÉCNICO PARA ESPECIARIAS, TEMPEROS E MOLHOS”, constante do Anexo daquela Resolução.

5.35.3.2 Observar-se-á também a Especificação Técnica MAR 71000/077B, expedida pela Diretoria de Abastecimento da Marinha (DAbM), anexo J deste Estudo.

¹Art. 92. São necessárias em todo contrato cláusulas que estabeleçam: I - o objeto e seus elementos característicos ;II - a vinculação ao edital de licitação e à proposta do licitante vencedor ou ao ato que tiver autorizado a contratação direta e à respectiva proposta; III - a legislação aplicável à execução do contrato, inclusive quanto aos casos omissos; IV - o regime de execução ou a forma de fornecimento; V - o preço e as condições de pagamento, os critérios, a data-base e a periodicidade do reajustamento de preços e os critérios de atualização monetária entre a data do adimplemento das obrigações e a do efetivo pagamento; VI - os critérios e a periodicidade da medição, quando for o caso, e o prazo para liquidação e para pagamento; VII - os prazos de início das etapas de execução, conclusão, entrega, observação e recebimento definitivo, quando for o caso; VIII - o crédito pelo qual correrá a despesa, com a indicação da classificação funcional programática e da categoria econômica; IX - a matriz de risco, quando for o caso; X - o prazo para resposta ao pedido de repactuação de preços, quando for o caso; XI - o prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso; XII - as garantias oferecidas para assegurar sua plena execução, quando exigidas, inclusive as que forem oferecidas pelo contratado no caso de antecipação de valores a título de pagamento; XIII - o prazo de garantia mínima do objeto, observados os prazos mínimos estabelecidos nesta Lei e nas normas técnicas aplicáveis, e as condições de manutenção e assistência técnica, quando for o caso; XIV - os direitos e as responsabilidades das partes, as penalidades cabíveis e os valores das multas e suas bases de cálculo; XV - as condições de importação e a data e a taxa de câmbio para conversão, quando for o caso; XVI - a obrigação do contratado de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas para a

habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta; XVII - a obrigação de o contratado cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz; XVIII - o modelo de gestão do contrato, observados os requisitos definidos em regulamento; XIX - os casos de extinção.

2 É ilegal a indicação de marcas, salvo quando devidamente justificada por critérios técnicos ou expressamente indicativa da qualidade do material a ser adquirido, nos termos do § 7º do art. 15 da Lei no 8.666/1993. Quando necessária a indicação de marca como referência de qualidade ou facilitação da descrição do objeto, deve esta ser seguida das expressões “ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”, devendo, nesse caso, o produto ser aceito de fato e sem restrições pela Administração. Pode a administração inserir em seus editais cláusula prevendo a necessidade de a empresa participante do certame demonstrar, por meio de laudo expedido por laboratório ou instituto idôneo, o desempenho, qualidade e produtividade compatível com o produto similar ou equivalente a marca referência mencionada no edital.

6. Levantamento de Mercado

6.1 – Diante das possíveis formas de confecção dos cardápios, por obstante, serem executados sem o fornecimento de gêneros alimentícios, vislumbrou-se no mercado, as seguintes opções:

6.1.1 – Catering: É um serviço de alimentação feito por uma empresa que prepara as refeições coletivas em um local apropriado para isso podendo incluir também itens correlatos (talheres, louça, toalhas etc.). O serviço é prestado em outro espaço, indicado pelo contratante. Os itens constantes do cardápio são produzidos na sede da empresa e enviado ao destinatário. Há diversos tipos de catering, que requerem uma logística diferente. No caso em lide, o Catering industrial é o mais apropriado para locais que têm número grande de pessoas e demanda rotineira de refeições.

6.1.2 – Alimentação transportada: É um serviço oferecido por grandes empresas de alimentação para atender organizações públicas e privadas dos mais variados ramos de atuação. O sistema de refeições transportadas é ideal para empresas que não possuem ambiente interno adequado para a preparação das refeições. Neste sentido, este serviço oferece praticidade, já que as refeições são preparadas em uma cozinha industrial do prestador deste serviço, baseadas em cardápios desenvolvidos por profissionais especializados. Após o preparo, são transportadas em frotas específicas para este fim, até chegar ao consumidor final, buscando manter a qualidade e sabor dos alimentos.

6.1.3 – Restaurantes: Cessão de uso para instalação de restaurantes nas OM.

6.2 – Vale ressaltar que, por tratar-se de instalações militares, mesmo as que tem atendimento ao público externo, são consideradas sensíveis e por esse motivo aliada às especificidades dos meios navais e de fuzileiros navais (Navios militares e a tropa de Fuzileiros Navais) ficam, desta forma, impossibilitadas as opções do mercado, citadas nos subitens 6.1.1 a 6.1.3.

6.2.1 - A prestação dos serviços que seriam ações subsequentes aos itens citados, contrariariam o contido no Art. 3º do Decreto n.º 9.507, de 21 de setembro de 2018, uma vez que na Marinha do Brasil, possui-se os quadros de Cozinheiro e Taifeiro.

6.3 – Evidencia-se a opção pelo emprego do Pregão, sob a forma eletrônica utilizando o Sistema de Registro de Preços (SRP), regulamentado pelo Decreto nº 11.462/2023, haja vista os bens pretendidos enquadrarem-se nas situações elencadas nos incisos I a IV do art. 3º, a saber:

I - quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;

II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, como quantidade de horas de serviço, postos de trabalho ou em regime de tarefa;

III - quando for conveniente para atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade, inclusive nas compras centralizadas;

IV - quando for atender a execução descentralizada de programa ou projeto federal, por meio de compra nacional ou da adesão de que trata o § 2º do art. 32; ou

V - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

Pelo acima exposto, explicita-se então: a necessidade de contratações frequentes; é mais conveniente a aquisição dos bens com previsão de entregas parceladas ou ainda, a contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa; há atendimento a mais de uma Organização Militar e não é viável a definição prévia do quantitativo certo a ser demandado pela Administração.

6.4 – Elenca-se as seguintes vantagens para a Administração com o advento do SRP e as futuras empresas contratadas:

6.4.1 Economia:

a) Economia de escala;

b) Redução no número de licitações, pois com uma licitação compram-se apenas as quantidades necessárias e nas ocasiões próprias;

c) Redução dos gastos com manutenção de estoques e principalmente evitando perda de bens deterioráveis;

d) Segurança no abastecimento pois o prazo de entrega é previamente determinado;

e) Garantia de preço justo pois será acompanhado e avaliado, com frequência, junto ao mercado fornecedor;

f) Agilidade, evidenciada no princípio da celeridade, celebrado no inciso LXXVIII do art. 5º da CF/88, sendo assegurado a todos, no âmbito judicial e administrativo, a razoável

duração do processo e os meios que garantam a celeridade de sua tramitação, uma vez que várias licitações são substituídas por uma única e a proposta firmada fica à disposição da administração, para quando desejar adquirir, e quantas vezes precisar (dentro dos limites estabelecidos).

6.4.2 Eficiência:

a) uma única licitação possibilita fazer compras para o ano inteiro. A administração consegue rapidez na contratação e agilidade no recebimento dos objetos contratados. Evitando o fracionamento de despesa;

b) não há necessidade de comprometimento de verba, pois não há necessidade de ter orçamento específico para o fim; e

c) a não obrigatoriedade de contratação, pois o § 4º do art. 15 da Lei n.º 8.666/1993, cita “a existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações...”

6.4.3 Para as empresas gera uma expectativa de uma venda volumosa.

6.5 Em observância ao contido no inciso I, do art. 40, da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, no presente processo, no planejamento destas aquisições, serão consideradas as mesmas condições de aquisição e pagamento semelhantes às do setor privado.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 - Conforme exposição de motivos que será apresentada na requisição de abertura deste certame, na condição de órgão gerenciador de compras no âmbito de jurisdição do Com2ºDN, o CeIMSa, efetua o acompanhamento das aquisições realizadas ao longo dos últimos anos e com o apoio das OMAp, aperfeiçoa os quantitativos através das manifestações de interesse em Intenção de Registro de Preços, emitidos por este Centro, em processos de mesma natureza.

7.1.1 - Tal procedimento visa minimizar as possíveis divergências entre os itens registrados e os efetivamente demandados. Tomando por base, o histórico de contratações em projeções de consumo. A estimativa reflete a demanda que pretende contemplar os itens efetivamente necessários a manter a operacionalidade das organizações no tocante ao fornecimento de gêneros para a confecção dos cardápios no âmbito do Com2ºDN.

Foram pesquisadas as seguintes fontes, tendo sido confeccionada uma “cesta de preços” devidamente fundamentada nos parâmetros previstos do art. 5º, da IN SEGES nº 65/2021, a saber:

a) Pesquisa elaborada no Painel de Preços do Governo Federal, através da ferramenta privada denominada "Banco de preço", conforme consta neste processo;

b) Mídia especializada, de domínio amplo, disponíveis nos sítios de Internet de acesso gratuito; e

c) Pesquisa no endereço eletrônico: <http://www.precodahora.ba.gov.br/>, cujos preços são oriundos da base de dados das Notas Fiscais do Consumidor Eletrônicas e das Notas Fiscais Eletrônicas, emitidas no momento da compra junto aos estabelecimentos comerciais localizados na cidade de Salvador/BA e autorizadas pela Secretaria da Fazenda do Estado da Bahia.

Adicionalmente, conforme será detalhado no Mapa Comparativo de Preços (MCP), no âmbito da composição dos valores de referência, nos termos da IN SEGES nº 65/2021, o preço estimado/máximo da pesquisa de preços sofreu acréscimo de um percentual de 10% (dez por cento), devidamente fundamentado considerando o atual momento econômico de significativa elevação de preços mundiais e como forma de propiciar a atratividade do mercado, além da minimização de problemas com o ocasionamento eventual de itens fracassados/desertos, por não atingirem os valores máximos estipulados pela Administração e/ou por não acudirem interessados.

Outrossim, o Centro de Intendência da Marinha em Salvador, incluso no Plano de Concentração Logística (PCL) elaborado pela Alta Administração Naval que, dentre outras atribuições, incumbiu a este Centro de Intendência a responsabilidade pelo Municiamento (controle da alimentação) dos militares e servidores civis de todo o Complexo Naval de Aratu (CNA). Diante do exposto, foi registrado, além das quantidades já consideradas para os navios em trânsito na área, a etapa desses servidores.

O método utilizado foi a apuração das quantidades pretendidas no ano de 2023. Haja vista que, com o PCL, está em teste, o cardápio unificado, onde todas as organizações militares subordinadas ao com2ºDN terão o mesmo cardápio semanal.

Cabe ainda mencionar, a preocupação com o controle interno e a economicidade deste processo licitatório, procedimento padrão na rotina deste Órgão Centralizador, de forma prévia ao ato de homologação dos itens, da promoção da rigorosa verificação dos preços atualizados no Painel de Preços do Governo Federal (<https://paineldeprescos.planejamento.gov.br/analise-materiais>), cotejando-os aos melhores lances obtidos no certame, de modo a assessorar eventualmente o Ordenador de Despesas acerca da possibilidade, com base nos princípios explícitos no art. 37, da CF/ 1988, bem como na Lei nº 14.133/2021, de promover adequações nos cardápios e, dessa forma, poder revogar itens com valores elevados, com foco na busca pela economicidade de recursos públicos e na compatibilização dos gastos à dotação orçamentária destinada à alimentação dos militares.

Ademais, as atividades militares são bastante diversificadas. Podemos citar, por exemplo, as atividades que os Fuzileiros Navais poderão desempenhar: missão de Garantia da Lei e da Ordem (GLO), onde não pode-se precisar o período de duração.

Outro trabalho realizado pelos militares, é o atendimento ao SAR (Search and Rescue) que envolve a Convenção Internacional para Salvaguarda da Vida Humana no Mar (SOLAS). O Brasil como Estado Membro da OMI e tendo ratificado as suas Convenções, em especial a SOLAS, possuindo compromissos e obrigações com a comunidade marítima internacional. Tais ações podem demandar vários dias.

Acresce-se a isso, os serviços do Hospital Naval de Salvador que, na condição de nosocômio distrital, absorve os atendimentos aos militares e seus dependentes. Dada a volatilidade do número de pacientes que pode ser alterada por quaisquer endemias, viroses ou quicá, pandemia. o que pode ainda ser somado à necessidade de acompanhantes, que também se alimentam no Hospital.

Foram registradas, em consonância a IN n.º 58/2022, observando o Decreto n.º 11.462/2023 as quantidades registradas que constam nas respectivas Manifestações de Interesse dos órgãos participantes.

8. Descrição da solução como um todo

8.1 – Compra de produtos de empresas especializadas em comercialização de alimentos com capacidade de atendimento, tanto em quantidade como em qualidade exigida de acordo com as especificações deste Estudo.

8.1.1 – Possibilidade de atendimento das necessidades nutricionais dos militares e civis, por meio de alimentos seguros e saudáveis.

8.1.2 – Entrega de itens de gêneros alimentícios de primeira necessidade de forma parcelada, com o intuito de otimizar os recursos de logística, tais como locais de armazenagem, possibilitando assim, o controle acurado de validade dos produtos entregues.

8.1.3 – Compreendendo-se nesse processo as tarefas de recebimento, perícia, estocagem, guarda e conservação dos gêneros, desde o seu recebimento até o seu fornecimento (cozinha).

8.2 – A justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução encontra-se evidenciada no subitem 6.3 e subsequentes.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 117.817.520,58

9.1 O custo total estimado da contratação é de R\$ 117.817.520,58 (cento e dezessete milhões, oitocentos e dezessete mil, quinhentos e vinte reais e cinquenta e oito centavos).

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

10.1 – Para esta contratação adotar-se-á o parcelamento da solução, pelos seguintes motivos:

10.1.1 – por ser economicamente viável pela redução dos preços devido a ampla concorrência e por não interferir na qualidade dos itens.

10.1.2 – não apresentar perda de economia de escala, em conformidade com a Súmula 247 do TCU.

10.1.3 – Ser entendido que o objeto da contratação, pode ser gerido e executado por diversas empresas, sem que isso implique em uma complexa e desnecessária demanda para os gestores nas diversas OM atendidas pois não gerariam defasagem nos padrões de qualidade, uma vez que os bens comuns a serem adquiridos deverão ser fornecidos com as respectivas marcas ofertadas, vide futura proposta a ser inserida junto ao sítio de compras do Governo Federal: www.gov.br/compras. Tal fato, não geraria ainda, ingerência entre essas empresas pois, os itens serão fornecidos exclusivamente, excetuando-se o caso de formação do cadastro reserva, quando for efetivado tal cadastro.

10.1.4 A provável licitação para a contratação de que trata o objeto deste Estudo, por meio de preço unitário por item, nos moldes em que se encontra, permitirá à Administração uma economia com o ganho de escala, haja vista que os licitantes poderão vir a ofertar preços melhores, sem restringir a competitividade. Nesse diapasão, a similaridade no ramo de atividade – comumente abastado de fornecedores – tende a ter uma significativa redução de preços, em comparação ao inicialmente estimado pelo mercado fornecedor, ampliando o interesse do mercado, ampliando a competitividade.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

11.1 – No escopo deste Estudo como um todo, não se faz necessário proceder a outras contratações para se atingir o fim almejado haja vista que os bens a serem adquiridos, guardam em si, suas definições de utilização. Será necessário, tão-somente, sua confecção, em determinados casos.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

12.1 – A aquisição destes bens pretendidos – comuns, conforme o contido neste Estudo, possuem padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais de mercado, conforme o contido no Art. 6º da Lei nº 14.133/2021. Tal aquisição está alinhada aos planos instituídos pelo Órgão em seu Planejamento Estratégico e corrobora com o macroprocesso finalístico (MPF1), que é: *“Implementar, operar e manter os meios operativos.”*

12.1 – A modalidade, critério de julgamento e o modo de disputa do certame, com base na exigência do art. 18, inciso VIII, da Lei nº 14.133, de 2021, são as descritas abaixo:

I) modalidade de licitação: Pregão Eletrônico par Registro de Preços;

II) critério de julgamento: menor preço por item;

III) modo de disputa: aberto e fechado; e

IV) adequação e eficiência da forma de combinação desses parâmetros: a combinação desses elementos visa a condução da seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, considerando todo o ciclo de vida do objeto. Essas combinações elevam o grau de eficiência e eficácia na operabilidade da aquisição dos itens, haja vista que o SRP permite a flexibilização na aquisição, o julgamento por menor preço corrobora com a economicidade. Por fim, o modo de disputa selecionado, contém elementos que enaltecem o princípio da celeridade.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

13.1 – O CeIMSa almeja com a aquisição, aumentar a eficácia e a eficiência no cumprimento de sua missão, elevando o nível dos processos administrativos. Por conseguinte, tendo como escopo o objeto, o resultado será a melhor execução dos cardápios, ao final da licitação, ora iniciada.

14. Providências a serem Adotadas

14.1 – Não foram vislumbradas providências a serem adotadas previamente à celebração do futuro contrato ou seu respectivo instrumento substitutivo, haja vista que o ambiente em questão, hoje encontra-se adequado para tal execução.

15. Possíveis Impactos Ambientais

15.1 Visando a efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto à inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental nos editais de licitação promovidos pela Administração Pública, e em atendimento ao artigo 5º e seus incisos da Instrução Normativa nº 1/2010 da SLTI/MPOG e de acordo com o Guia Nacional de Licitações Sustentáveis– DECOR/CGU/AGU, quando da aquisição de bens, poderá exigir os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

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

15.1.2 – 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;

15.1.3 – Os produtos 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;

15.1.4 – Que os produtos 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), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs);

15.1.5 – A permissão ou restrição do uso de materiais reciclados para materiais destinados ao contato com alimentos está definida nos regulamentos específicos, conforme o tipo de material. Para os materiais celulósicos (RDC nº 88/2016), metálico (RDC nº 20/2007) e vidro e cerâmica (Portaria nº 27/1996) é permitido o uso de material reciclado. No caso de plástico (RDC nº 20/2008) é permitido apenas PET-PCR grau alimentício. Não é permitido o uso de material reciclado para elastoméricos em contato com alimentos (Resolução nº 123/2001);

15.1.6 – Se a embalagem for PET pós-consumo reciclado (PET PCR), além das especificações, a contratada deverá ter o registro ou autorização do PET PCR pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

15.1.7 – A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 275, de 2002, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estadual e municipal;

15.1.8 – Os veículos automotores utilizados na entrega dos materiais deverão utilizar combustível renovável (etanol, gás natural veicular, biodiesel, eletricidade etc.), inclusive mediante tecnologia “flex”, nos termos da Lei nº 9.660, de 1998.

15.1.9 – Os veículos automotores utilizados na entrega dos materiais deverão atender aos limites máximos de ruídos fixados nas CONAMA nº 01/1993, n. 08/1993, n. 17/1995, nº 272/2000 e n. 242/1998 e legislação superveniente e correlata.

16. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

16.1. Justificativa da Viabilidade

Em face do exposto, sob análise de todos os aspectos atinentes aos estudos preliminares, atendendo às preconizações impostas pela Instrução Normativa nº 58 /2022, da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia (SEGES/ME), esta equipe de planejamento da contratação, devidamente nomeada pela autoridade competente é de PARECER FAVORÁVEL à necessidade do objeto e, declara **VIÁVEL** a aquisição dos bens comuns descritos neste Estudo.

17. 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](#).

HEMESON ROSEMBERG CAVALCANTE MARQUES

Encarregado da Divisão de Municiameto

DIANDRA FERRAZ DE SOUSA

Ajudante da Divisão de Municiameto

Despacho: Em observância à Lei nº 14.133/21, APROVO este Estudo, considerando necessária a contratação do objeto e sua conformidade das especificações, quantidades e pesquisas de mercado constantes deste ETP.

UBIRAJARA DE JESUS SANTANA FERREIRA

Autoridade competente

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Anx A - MR2_2024.pdf (53.88 KB)
- Anexo II - Anx B - Autorizacao compra.pdf (55.48 KB)
- Anexo III - Anx C - Endereco OMAp.pdf (54.18 KB)
- Anexo IV - Anx D - 593B - IOGURTE.pdf (41.6 KB)
- Anexo V - Anx E - 135B- PÃO.pdf (33.67 KB)
- Anexo VI - Anx F - 137-J CAFÉ TORRADO E MOÍDO.pdf (167.82 KB)
- Anexo VII - Anx G - 096A - CATCHUP.pdf (41.71 KB)
- Anexo VIII - Anx H - 642-MOSTARDA PREPARADA.pdf (20.85 KB)
- Anexo IX - Anx I - 077B - MAIONESE.pdf (21.3 KB)

Anexo I - Anx A - MR2_2024.pdf

Matriz de Gerenciamento de Riscos

1. Informações Básicas

Número da Matriz de Alocação de Riscos	Responsável pela Edição	Data de Criação
2/2024	GIBSON ELIAS DE OLIVEIRA	20/05/2024 10:31
Objeto da Matriz de Riscos		
Pregão Eletrônico para Registro de Preços visando aquisição de gêneros alimentícios e materiais descartáveis diversos		

2. Histórico de Revisões

Nenhuma Revisão encontrada.

3. Riscos Identificados

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-01	AUSÊNCIA DE RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E FINANCEIROS	Fim da vigência das Atas de Registro de Preços, fazendo com que todas as Organizações Militares Apoiadas (OMAp) fiquem sem a possibilidade de cumprimento de suas missões.	Planejamento	Administração	Extremo	
Impactos						
1	DANO					
Ações Preventivas						
P-01	Na elaboração do planejamento da contratação, efetuar pesquisas de preços mais condizentes com a realidade do mercado.			Responsável: CLEBER CORREIA VITOR		
Ações de Contingência						
C-01	Análise das discrepâncias nos preços praticados visando conseguir valores estimados exequíveis.			Responsável: CLEBER CORREIA VITOR		
C-02	Considerar os fatores regionais ao realizar a pesquisa. Revisar os itens descritos, revisar os orçamentos recebidos e observar preços de outras licitações.			Responsável: DIANDRA FERRAZ DE SOUSA		

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-02	ATRASSO NO PROCESSO ADMINISTRATIVO	Fim da vigência das Atas de Registro de Preços, fazendo com que todas as Organizações Militares Apoiadas (OMAp) fiquem sem a possibilidade de cumprimento de suas missões.	Planejamento	Administração	Extremo	
Impactos						
1	DANO					
Ações Preventivas						
P-01	Elaboração dos documentos do processo licitatórios de contratação seguindo as normas vigentes, para evitar falhas na licitação.			Responsável: LUAN PHELIPE ARRUDA DE OLIVEIRA		
P-02	Evidenciar no Termo de Referência o prazo para início da prestação do serviço e entrega dos equipamentos.			Responsável: LUAN PHELIPE ARRUDA DE OLIVEIRA		
P-03	Observar falhas de outros processos licitatórios com o mesmo objeto e evitá-las.			Responsável: LUAN PHELIPE ARRUDA DE OLIVEIRA		
Ações de Contingência						
C-01	Identificar a pertinência e consideração do planejamento geral.			Responsável: MIKAEL FREITAS DE MESQUITA		
C-02	Capacitação da Equipe de Planejamento da Contratação.			Responsável: LUAN PHELIPE ARRUDA DE OLIVEIRA		

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-03	QUESTIONAMENTO QUANTO AS EXIGÊNCIAS CONTIDAS NO EDITAL	Licitação deserta, pouca probabilidade de negociação de valores possivelmente acima do Termo de Referência ou paralisação do certame.	Planejamento	Administração	Médio	
Impactos						
1	DANO					
Ações Preventivas						
P-01	Elaboração de documentos que visem a ampla participação do mercado sem limitações e/ou imposições exacerbadas.			Responsável: LUAN PHELIPE ARRUDA DE OLIVEIRA		
P-02	Adoção de modelos (Edital, TR e demais anexos) disponibilizados no sítio da AGU			Responsável: MIKAEL FREITAS DE MESQUITA		

Ações de Contingência

C-01	Revisão dos documentos (Edital, Termo de Referência e ETP).	Responsável: LUAN PHELIPE ARRUDA DE OLIVEIRA
C-02	Busca de eventuais erros ou falhas que conduziram à licitação deserta/fracassada.	Responsável: LUAN PHELIPE ARRUDA DE OLIVEIRA

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-04	CONTRATAÇÃO C O M FORNECEDORES INCAPAZES EFETUAR ENTREGAS OBJETO	Materiais entregues sem qualidade ou ainda incompatíveis com os anseios da Administração.	Planejamento	Contratada	Médio	

Impactos

1 DANO

Ações Preventivas

P-01 Análise e fiscalização minuciosa por ocasião do recebimento do objeto, por pessoal designado pela Organização Militar recebedora. **Responsável:** DIANDRA FERRAZ DE SOUSA

Ações de Contingência

C-01 Designação formal de Fiscal de Contrato ou militar responsável por tal serviço. **Responsável:** CLEBER CORREIA VITOR

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-05	FALTA DE PESSOAL TÉCNICO ESPECIALIZADO P A R A FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO OU RECEBIMENTO DO MATERIAL	Ausência de fiscalização decorrente do despreparo técnico para o exercício da respectiva atividade e o consequente ocasionamento de eventuais descumprimentos contratuais/atraso ou ainda a não entrega do material.	Planejamento	Administração	Médio	

Impactos

1 DANO

Ações Preventivas

P-01 Adestramento para o recebimento efetivo e a contento de todos os materiais deste certame. **Responsável:** DIANDRA FERRAZ DE SOUSA

Ações de Contingência

C-01 Treinamento dos fiscais de contrato ou pessoal apto para o recebimento do material. **Responsável:** DIANDRA FERRAZ DE SOUSA

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-06	POLUIÇÃO AMBIENTAL	Descarte inadequado de prováveis resíduos poluentes	Planejamento	Administração	Baixo	

Impactos

1 DANO

Ações Preventivas

P-01 Observância de critérios e práticas de sustentabilidade previstas nas legislações sobre o assunto. **Responsável:** DIANDRA FERRAZ DE SOUSA

Ações de Contingência

C-01 Política de recolhimento de resíduos sólidos poluentes e recicláveis. **Responsável:** DIANDRA FERRAZ DE SOUSA

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-07	N Ã O ATENDIMENTO DO FORNECIMENTO DOS BENS ADQUIRIDOS	Paralisação no fornecimento dos materiais	Planejamento	Contratada	Médio	

Impactos

1 DANO

Ações Preventivas

P-01 Cumprir as exigências contidas no instrumento convocatório e anexos pertinentes. **Responsável:** CLEBER CORREIA VITOR

Ações de Contingência

C-01 Acompanhamento de todas as etapas - da contratação ao fornecimento - de materiais fornecidos. **Responsável:** MIKAEL FREITAS DE MESQUITA

4. Acompanhamento das Ações de Tratamento de Riscos

Nenhum acompanhamento incluído.

5. Responsáveis / Assinantes

Equipe de Planejamento

CLEBER CORREIA VITOR

Agente de contratação

LUAN PHELIPE ARRUDA DE OLIVEIRA

Agente de contratação

MIKAEL FREITAS DE MESQUITA

Agente de contratação

DIANDRA FERRAZ DE SOUSA

Agente de contratação

Anexo II - Anx B - Autorizacao compra.pdf

MARINHA DO BRASIL

AGENTE FISCAL

OM: _____

PARA:

FAX:

DATA:

PRAZO: O material abaixo deverá ser entregue até as _____ horas do dia ____ / ____ / 2024.

LOCAL: (Endereço)

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UF	QUANTIDADE SOLICITADA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

OBSERVAÇÕES:

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____ / 2024.

PREGÃO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 90023/2024.

São obrigações da Registrada além das previstas no Edital e na Ata de Registro de Preços:

- a) Realizar a entrega do material estritamente de acordo com as especificações e o disposto na Ata de Registro de Preços;
- b) Acondicionar o material em embalagem com resistência compatível com o transporte por ela adotado;
- c) Substituir imediatamente e sem qualquer ônus para a MARINHA, caso constatado divergência das especificações com o material entregue, sujeitando-se às penalidades cabíveis;
- d) Observar as demais condições contratuais do Edital, do Termo de Referência nº 08/2024 e da Ata de Registro de Preços nº ____ / 2024, do Pregão nº 90023/2024, para o perfeito cumprimento deste instrumento; e
- e) O prazo e a forma de pagamento deste pedido de material encontram-se detalhada no Edital.

Dist. Cópias:

1ª via: Fornecedor

2ª via: OMP

Salvador, BA, em ____ de _____ de 2024.

GESTOR

FIEL DE MUNICIAMENTO

Anexo III - Anx C - Endereco OMAp.pdf

MARINHA DO BRASIL
CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM SALVADOR
PREGÃO Nº 90023/2024

(Processo Administrativo n.º 60677.000328/2024-81)

RELAÇÃO DO ÓRGÃO GERENCIADOR, ORGANIZAÇÕES MILITARES PARTICIPANTES E SEUS RESPECTIVOS ENDEREÇOS E MUNICÍPIOS SEDE:

ÓRGÃO GERENCIADOR:

CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM SALVADOR (CeIMSa)

(CNPJ: 00.394.502/0180-00)

Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº – São Tomé de Paripe. Salvador – BA – CEP: 40810-310.

Tel.: (71) 3307-3692 / 3307-3691.

E-mail: ceimsa.secom@marinha.mil.br.

ORGANIZAÇÕES MILITARES APOIADAS EM SALVADOR:

COMANDO DO 2º DISTRITO NAVAL (Com2ºDN)

(CNPJ: 00.394.502/0027-83)

Avenida das Naus, s/nº, Conceição da Praia – Salvador – BA – CEP: 40015-270.

Tel.: (71) 3507-3700

E-mail: com2dn.secom@marinha.mil.br.

HOSPITAL NAVAL DE SALVADOR (HNSa)

(CNPJ: 00.394.502/0067-70)

Avenida da França, n.º 1.400 – Comércio – Salvador – BA – CEP: 40010-000.

Tel.: (71) 3415-2400

E-mail: hnsa.secom@marinha.mil.br.

GRUPAMENTO DE FUZILEIROS NAVAIS DE SALVADOR (GptFNSa)

(CNPJ: 00.394.502/0118-55)

Avenida da França, n.º 1.360 – Comércio – Salvador – BA – CEP: 40010-000.

Tel.: (71) 3415-2400/3415-2483

E-mail: gptfnsa.secom@marinha.mil.br.

NAVIO VARREDOR ARATU (NVAratu)

(CNPJ: 00.394.502/0214-94)

Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº – São Tomé de Paripe. Salvador – BA – CEP: 40810-310.

Tel.: (71) 3307-3954

E-mail: nvaratu.secom@marinha.mil.br

NAVIO VARREDOR ARAÇATUBA (NVAraçatuba)

(CNPJ: 00.394.502/0213-03)

Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº – São Tomé de Paripe. Salvador – BA – CEP: 40810-310..

Tel.: (71) 3307-3757

E-mail: nvaracatuba.secom@marinha.mil.br

NAVIO VARREDOR ATALAIA (NVAtalaia)

(CNPJ: 00.394.502/0215-75)

Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº – São Tomé de Paripe. Salvador – BA – CEP: 40810-310.

Tel.: (71) 3307-3956

E-mail: nvatalaia.secom@marinha.mil.br

CORVETA CABOCLO (CvCaboclo)

(CNPJ: 00.394.502/0283-16)

Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº – São Tomé de Paripe. Salvador – BA – CEP: 40810-310.

Tel.: (71) 3307-3951

E-mail: cvcaboclo.secom@marinha.mil.br

NAVIO PATRULHA GRAVATAÍ (NPaGravataí)

(CNPJ: 03.486.513/0001-42)

Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº – São Tomé de Paripe. Salvador – BA – CEP: 40810-310.

Tel.: (71) 3307-3678

E-mail: npagravatai.secom@marinha.mil.br

NAVIO PATRULHA GUARATUBA (NPaGuaratuba)

(CNPJ: 03.486.521/0001-99)

Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº – São Tomé de Paripe. Salvador – BA – CEP: 40810-310.

Tel.: (71) 3307-3960

E-mail: npaguaratuba.secom@marinha.mil.br

SERVIÇO DE SINALIZAÇÃO NÁUTICA DO LESTE (SSN-2)

(CNPJ: 00.394.502/0193-25)

Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº – São Tomé de Paripe. Salvador – BA – CEP: 40810-310.

Tel.: (71) 3307-3981

E-mail: sinest.secom@marinha.mil.br

NAVIO HIDROGRÁFICO BALIZADOR TENENTE BOANERGES (NHIBTenBoanerges)

(CNPJ: 00.394.502/0257-24)

Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº – São Tomé de Paripe. Salvador – BA – CEP: 40810-310.

Tel.: (71) 3307-3639

E-mail: nbtenboanerges.secom@marinha.mil.br

ORGANIZAÇÃO MILITAR APOIADA EM JUAZEIRO-BA:**CAPITANIA FLUVIAL DE JUAZEIRO (CFJ)**

(CNPJ: 00.394.502/0436-25)

Endereço: Av. José Petitinga, 606 – Santo Antônio. Juazeiro-BA. CEP: 48903-010.

Tel: (74) 3211-8800.

E-mail: cfj.secom@marinha.mil.br

ORGANIZAÇÕES MILITARES APOIADAS RESPONSÁVEIS PELOS NAVIOS DA MARINHA DO BRASIL EM TRÂNSITO NA CIDADE DE SALVADOR:

CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM NITERÓI (CeIMNi)

(CNPJ: 00.394.502/0545-89)

Ilha do Mocanguê, s/nº – Centro – Niterói – RJ. CEP: 24040-300.

Tel.: (21) 2189-4752.

E-mail: ceimni.secom@marinha.mil.br.

GRUPAMENTO DE NAVIOS HIDROCEANOGRÁFICOS (GNHo)

(CNPJ: 00.394.502/0453-26)

Rua Barão de Jaceguay, s/nº – Ponta da Armação – Niterói – RJ. CEP: 24048-900.

Tel.: (21) 2189-3853.

E-mail: gnho.secom@marinha.mil.br.

ÓRGÃOS PARTICIPANTES EXTRA-MARINHA:

SALVADOR-BA:

EXÉRCITO BRASILEIRO

6º Batalhão de Polícia do Exército (6º BPE)

(CNPJ: 10.438.556/0001-01)

Endereço: Avenida Governador Luís Viana Filho, s/n.º Bairro: Imbuí. Setor Militar Urbano de Salvador (SMUS), Salvador, BA, CEP 41720-200.

Tel.: (71) 3372-4151.

E-mail: ch_salc@6bpe.eb.mil.br

ILHÉUS-BA:

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA (IFBA)
CAMPUS ILHÉUS**

(CNPJ: 10.764.307/0014-37)

Endereço: Rod. Jorge Amado, Km 13 - Vila Cachoeira, Ilhéus – BA, CEP: 45671-700.

Tel.: (73) 3656-5134 ou (73) 3656-5179

E-mail: valeria.brandao@ifba.edu.br; dap-ilheus@ifba.edu.br; mauricio.santana@ifba.edu.br.

Anexo IV - Anx D - 593B - IOGURTE.pdf



IOGURTE

Especificação

MAR 71000/593B

30/ NOV/2022

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do iogurte para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÕES

2.1 Entende-se por Leites Fermentados os produtos adicionados ou não de outras substâncias alimentícias, obtidos por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de cultivos de micro-organismos específicos. Esses micro-organismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade.

2.2 Entende-se por iogurte, *yogur* ou *yoghurt* o produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbióticos de *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

3 CLASSIFICAÇÃO

O iogurte para fornecimento na Marinha deverá ser classificado de acordo com o conteúdo de matéria gorda em:

- I- Com creme: aquele cuja base láctea tenha um conteúdo de matéria gorda mínima de 6,0g/100g;
- II- Integral: aquele cuja base láctea tenha um conteúdo de matéria gorda mínimo de 3,0 g/100 g;
- III- Parcialmente desnatado: aquele cuja base láctea tenha um conteúdo de matéria gorda máximo de 2,9 g/100 g;
- IV- Desnatado: aquele cuja base láctea tenha um conteúdo de matéria gorda máxima de 0,5g/100g; e
- V- Light: aquele com redução de, no mínimo, 25% no conteúdo de gorduras totais, respectivamente, em relação ao produto de referência (integral) e sem adição de açúcar.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/593A/2016

Palavra-chave: Iogurte

Propriedade da Marinha do Brasil

6 páginas

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto-Lei 986/1969 JM	Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
Lei 8.078/1990 PR	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
Resolução 05/2000 DIPOA/MAA	Oficializa os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) de Leites Fermentados, publicada no D.O.U. de 27/11/2000.
IN 22/2005 MAPA	Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 25/11/2005.
IN 46/2007 MAPA	Dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal, considerando a Resolução MERCOSUL/GMC/RES. Nº 47/97, que aprovou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 24/10/2007.
Instituto Adolfo Lutz – IAL /2008	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008.
Decreto 9013/2017 PR	Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal (RIISPOA), publicado no D.O.U. de 30/03/2017.
IN 30/2018 MAPA	Estabelece como oficiais os métodos constantes do Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 13/07/2018.
IN 17/2020 MAPA	Estabelece os Procedimentos Para Reconhecimento da Equivalência e Adesão Ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi-Poa), do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA). Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 11/03/2020.
RDC 429/2020 ANVISA	Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 09/10/2020.
RDC 623/2022 ANVISA	Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 16/03/2022.
RDC 715/2022 ANVISA	Dispõe sobre os requisitos sanitários do sal hipossódico, dos alimentos para controle de peso, dos alimentos para dietas com restrição de nutri-



entes e dos alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.

**RDC 724/2022
ANVISA**

Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação). Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 19/10/2022.

CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O iogurte deverá ser fabricado com leite e/ou leite reconstituído, padronizado em seu conteúdo de gordura, contendo ou não polpa de frutas.

5.2 O iogurte deverá ser envasado em potes plásticos hermeticamente fechados, contendo de 85 a 100g. Por ocasião do fornecimento será permitida a entrega em bandeja contendo 6 unidades com peso líquido de 510 a 600g. Os potes deverão ser rotulados e acondicionados em caixa de papelão.

5.3 Os lotes deverão ter, no mínimo, 90% (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.

5.4 O produto, entregue ao final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho, quanto em conteúdo, tipo de embalagem e qualidade.

5.5 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

- a) limpeza;
- b) resistência;
- c) bom estado de conservação e higiene; e
- d) características que atendam às especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.6 A marcação dos potes deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- a) denominação (nome) de venda do produto;
- b) lista de ingredientes;
- c) conteúdo líquido;
- d) identificação de origem;
- e) nome ou razão social, endereço e CNPJ;
- f) carimbo oficial do Sistema de Inspeção Federal (SIF/DIPOA) ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA);
- g) conservação do produto;
- h) marca comercial do produto;
- i) identificação do lote;
- j) data de fabricação e prazo de validade;
- k) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº/___ ou Registro no SISBI/POA sob nº___; e
- l) composição do produto (composição nutricional).



5.7 Todos os potes deverão, necessariamente, ser gravados ou marcados, rotulados ou etiquetados com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.8 A gravação ou marcação deverá permitir identificar o lote a que pertence o produto, de forma que seja visível, legível e indelével.

5.9 O iogurte deverá ser conservado em temperatura inferior a 10°C, inclusive durante o transporte.

5.10 O iogurte descrito na embalagem como light sem açúcar que não satisfizer os requisitos do iogurte parcialmente desnatado, para fornecimento na Marinha, deverá conter nos rótulos a Informação Nutricional Complementar (INC) prevista na legislação.

5.11 Informação Nutricional Complementar (Declarações de Propriedades Nutricionais): é qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor energético e/ou ao seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, assim como ao seu conteúdo de vitaminas e minerais.

5.12 As declarações de propriedades nutricionais compreendem:

I) Declarações de propriedades relativas ao conteúdo de nutrientes (conteúdo absoluto): é a INC que descreve o nível e/ou a quantidade de um ou mais nutrientes e/ou valor energético contido no alimento.

II) Declarações de propriedades comparativas (conteúdo comparativo): é a INC que compara os níveis do(s) mesmo(s) nutriente(s) e ou valor energético do alimento objeto da alegação com o alimento de referência.

5.13 A INC deverá ser atendida tanto no conteúdo da embalagem individual quanto na porção de referência do alimento correspondente.

5.14 A identidade do(s) alimento(s) que se compara(m) deve ser definida. Os alimentos com INC comparativa devem indicar no rótulo/publicidade que o alimento foi comparado com uma média dos alimentos de referência do mercado ou com o alimento de referência do mesmo fabricante, conforme o caso.

5.14.1 Os tamanhos das porções comparadas devem ser iguais considerando o alimento pronto para o consumo.

5.15 A diferença no atributo objeto da comparação (valor energético e/ou conteúdo de nutrientes) deve ser expressa quantitativamente no rótulo em porcentagem, fração ou quantidade absoluta. Essa diferença deve ser declarada junto à INC, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50 % do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.

5.16 A empresa licitante deverá apresentar, os respectivos certificados e laudos técnicos das análises previstas no item 6 desta Especificação.



6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

- a) *Salmonella*/25mL Ausente;
 b) *Escherichia coli*..... máx. 10 UFC/mL; e
 c) Bolores e Leveduras mín. 10³ UFC/mL.

Fonte: IN ANVISA 161/2022.

Da expressão e interpretação dos resultados:

Quando os resultados forem obtidos por UFC (Unidade Formadora de Colônia), esses devem ser expressos em UFC por grama ou mililitro do alimento (UFC/g ou UFC/mL); e

Quando os resultados forem obtidos por NMP (Número Mais Provável), esses devem ser expressos em NMP por grama ou mililitro do alimento (NMP/g ou NMP/mL).

Fonte: RDC ANVISA 724/2022.

6.2 Condições físico-químicas:

Requisitos	Com Creme	Integral	Parcialmente Desnatado	Desnatado	Light
a) matéria gorda láctea.....	Mín. 6,0g/100 g;	de 3,0 a 5,9 g/100 g;	de 0,6 a 2,9 g/100 g;	Máx. 0,5g/100 g;	mín. 25 % de redução (em relação ao produto de referência.);
b) acidez	de 0,6 a 1,5 g de ácido láctico/100 g;				
c) ácido sórbico	máx. 300 mg/Kg; e				
d) proteínas lácteas....	mín. 2,9 g/100 g.				

Fonte: IN MAPA 46/2007.

6.3 Características macroscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, os quais deverão apresentar ausência de sujidades, parasitos, larvas e pelos humanos.

Fonte: RDC ANVISA/MS 623/2022

6.4 Características sensoriais:

- a) consistência firme, pastosa, semissólida ou líquida;
 b) textura característica;
 c) cor de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou corante(s) adicionado(s);
 d) sabor característico ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou substância(s) saborizante(s) adicionada(s); e
 e) odor característico ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) aromatizante(s) adicionada(s).

Fonte: RDC ANVISA 724/2022.



7 INSPEÇÃO

7.1 Reserva-se à Marinha do Brasil o direito de proceder à inspeção no estabelecimento produtor durante a fase de qualificação do produto para aquisição.

7.2 Reserva-se, ainda, o direito de proceder às inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 O iogurte será submetido a exames de laboratório para comprovação das condições exigidas nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção da mortadela licitada, com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam às exigências e rejeitado em caso contrário.



Anexo V - Anx E - 135B- PÃO.pdf



PÃO

Especificação

MAR 71000/135B

24/SET/2014

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do pão para o consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por pão, o produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e/ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. Pode apresentar formato e textura diversos.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 Pão francês: é o produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco creme de textura e granulação fina não uniforme.

3.2 Pão careca doce ou pão para sanduíche: é o produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordura, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo;

3.3 Pão de forma: é o produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia, submetido ao adequado processo de fatiamento;

3.4 Pão de forma integral fonte de fibras: é o produto obtido pela cocção da massa feita a partir de farinha de trigo integral, podendo ser adicionado ou não de farinha de outros cereais ou sementes (centeio, cevada, aveia, linhaça, etc.), apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia, submetido ao adequado processo de fatiamento, com quantidade mínima de 2,5 g de fibras por porção.

3.5 Pão francês congelado: é a massa crua congelada porcionada em unidades de 50 g, preparada, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que após assado se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco à creme, de textura e granulação fina não uniforme, submetido ao adequado processo de congelamento.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/135A/2010

Palavra-chave: Pão

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto-Lei 986/1969 JM	Decreto que Estabelece Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
Lei 8.078/1990 PR	Lei que estabelece o Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
NBR 12806/1993 ABNT	Análise sensorial dos alimentos e bebidas. Válida a partir de 29/04/1993.
Portaria 326/1997 SVS/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.
RDC 383/1999 ANVISA/MS	Dispõe sobre o Regulamento Técnico que Aprova o Uso de Aditivos Alimentares, Estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 7 – Produtos de Panificação e Biscoitos, publicada no D.O.U. de 09/08/1999.
RDC 12/2001 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
RDC 259/2002 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 23/08/2002.
RDC 275/2002 ANVISA/MS	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
RDC 263/2005 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos, publicada no D.O.U. de 23/09/2005.
Portaria 146/2006 INMETRO	Aprova a comercialização do pão francês, ou de sal, somente por peso, publicada no D.O.U. de 22/06/2006.
RDC 14/2014 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas e seus limites de tolerância, publicada no D.O.U. de 31/03/2014.



5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O pão deverá apresentar-se com matérias-primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitas, fungos e em perfeito estado de conservação.

5.2 Aspecto da massa cozida: o pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados.

5.3 O pão deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produza, desenvolva e/ou agregue substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

5.4 O pão deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.

5.5 Os pães deverão apresentar os seguintes pesos:

- a) Pão francês 50 g com tolerância de 5 %;
- b) Pão careca doce 50 g com tolerância de 5 %;
- c) Pão francês congelado 50 g com tolerância de 5 %.

5.5.1 O peso referente ao pão francês congelado será determinado após a regeneração do próprio.

5.6 Os pães deverão ser fornecidos e embalados da seguinte forma:

- a) pão francês: o fornecimento deverá ser em quilo, embalado em saco de papel tipo “kraft”, contendo em cada um o máximo de 4 kg, desde que não altere as características sensoriais do produto;
- b) pão careca doce: o fornecimento deverá ser em unidade, embalado em saco plástico transparente atóxico, fechado por meio técnico, inviolável e atóxico, contendo em cada um o máximo de 60 unidades;
- c) pão de forma: o fornecimento deverá ser em quilo, embalado em saco plástico transparente atóxico, com peso entre 350 e 500 g, fechado hermeticamente, com arame plastificado ou similar;
- d) pão de forma integral fatiado: o fornecimento deverá ser em quilo, embalado em saco plástico transparente atóxico, com peso entre 350 e 500 g, fechado hermeticamente, com arame plastificado ou similar; e
- e) pão francês congelado: o fornecimento deverá ser em quilo, embalado em saco plástico transparente e atóxico, contendo em cada um o máximo de 3 kg.

5.7 Os lotes deverão ter no mínimo 90 % (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.



5.8 O produto, entregue ao final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho, quanto em conteúdo, tipo de embalagem e qualidade.

5.9 Obrigatoriamente as embalagens devem apresentar:

- a) limpeza;
- b) resistência;
- c) bom estado de conservação e higiene;
- d) características que garantam as qualidades comerciais do produto; e
- e) características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.10 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.11 A marcação da embalagem dos pães devem apresentar-se das seguintes formas:

5.11.1 Para o pão francês, a marcação da embalagem, deverá trazer o peso líquido.

5.11.2 Para o pão careca doce a marcação da embalagem deverá trazer as seguintes indicações:

- a) prazo de validade e/ou data de fabricação; e
- b) peso líquido do produto.

5.11.3 Para os pães de forma tradicional e integral, a marcação da embalagem deverá trazer, no as seguintes indicações:

- a) prazo de validade;
- b) peso líquido do produto;
- c) lote;
- d) identificação de origem (Razão social, endereço e CNPJ);
- e) lista de ingredientes; e
- f) informação nutricional.

5.11.4 Para o pão congelado, a marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- a) data de fabricação;
- b) prazo de validade;
- c) a temperatura máxima e mínima para a sua conservação;
- d) conteúdo líquido do produto; e
- e) instruções sobre o modo apropriado de consumo, incluídos a reconstituição e o descongelamento.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

Os pães, embalados ou não, devem obedecer ao seguinte padrão:

- a) Coliformes a 45 °C..... máx. 10² NPM/g; e
- b) Salmonella sp ausência em 25 g;



6.2 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter sujidades, parasitas e larvas, impurezas ou materiais estranhos ao processo de industrialização.

6.3 Características sensoriais:

6.3.1 Pão francês:

- a) aparência característica, com “pestana” (incisão na crosta);
- b) cor amarelo, dourado, brilhante;
- c) odor característico, sem odor acentuado de fermento biológico;
- d) sabor levemente salgado, característico; e
- e) textura característica, levemente elástica não quebradiça.

6.3.2 Demais pães:

- a) aparência característica;
- b) cor característica;
- c) odor característico;
- d) sabor característico; e
- e) textura característica.

6.3.3 As características sensoriais dos pães serão avaliadas por teste de aceitação.

7 INSPEÇÃO

7.1 À Marinha reserva-se o direito de proceder à inspeção do estabelecimento produtor ou no local do beneficiamento durante a fase de qualificação do produto para licitação.

7.2 À Marinha reserva-se, ainda, o direito de proceder às inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 O pão será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 especificados nesta Norma.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do pão licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.



Anexo VI - Anx F - 137-J CAFÉ TORRADO E MOÍDO.pdf



CAFÉ TORRADO E MOÍDO

Especificação

MAR 71000/137J

01/12/2022

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do café torrado e moído para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

2.1 Entende-se por café torrado e moído o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero *Coffea*, como *Coffea arábica* L., *Coffea liberica* Hiern e *Coffea canephora* Pierre (*Coffea robusta* Linden), submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra escolhido e submetido ao processo de moagem.

2.2 A qualidade do café torrado e moído, para aquisição na Marinha, será determinada conforme a nota de Qualidade Global (QG) que é recomendada pela Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC).

2.2.1 Entende-se por Qualidade Global (QG) a percepção conjunta dos aromas da bebida e de seu grau de intensidade, sendo que quanto mais aromático, melhor a qualidade do café; dos sabores característicos de cada bebida do café; de um amargor típico, mas não o resultante de torra excessiva e carbonização acentuada do pó; da presença não preponderante do gosto de grãos defeituosos; da inexistência do gosto característico de grãos fermentados, podres, pretos e verdes, tudo se traduzindo numa sensação agradável durante e após a degustação. A escala sensorial de 0 a 10 pontos, descrita no item 6.4 desta Especificação, é a avaliação global de características sensoriais do produto que determinará a categoria a qual pertence.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 O café torrado e moído, para fornecimento na Marinha, será classificado pelas categorias de qualidade descritas abaixo:

3.1.1 **CAFÉ TRADICIONAL:** aquele constituído por grãos de tipo 8 COB ou melhores, com máximo de 20% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ardidos e ausente de grãos preto-verdes e fermentados. Sua composição/*blend* e bebida deverão estar de acordo com o item 5.4 desta Especificação. Serão considerados aptos para o consumo, para este item, aqueles cujo parecer final indique no mínimo: Qualidade Global (QG) igual ou superior a 4,5 pontos.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/137I/2022

Palavra-chave: Café Torrado e Moído

Propriedade da Marinha do Brasil

13 páginas

3.1.2 CAFÉ SUPERIOR: aquele constituído por grãos de tipo 6 COB ou melhores, com máximo de 10% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ardidos e ausente de grãos preto-verdes e fermentados. Sua composição/*blend* e bebida deverão estar de acordo com o item 5.4 desta Especificação. Serão considerados aptos para o consumo, para este item, aqueles cujo parecer final indique no mínimo: Qualidade Global (QG) igual ou superior a 6,0 pontos.

3.1.3 CAFÉ GOURMET: aquele constituído por grãos 100% de café *arábica* tipo 2 a tipo 4 COB, com ausência de grãos com defeitos pretos, verdes, ardidos e fermentados. Sua composição/*blend* e bebida deverão estar de acordo com o item 5.4 desta Especificação. Serão considerados aptos para o consumo, para este item, aqueles cujo parecer final indique no mínimo: Qualidade Global (QG) igual ou superior a 7,3 pontos.

3.1.3.1 Para comprovação de cafés 100% *arábica*, aplica-se a Identificação Histológica (exame microscópico e identificação) constante no item 6.3.3 desta Especificação.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto Lei 986/1969 JM	Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
NBR 5426/1985 ABNT	Planos de Amostragem e Procedimentos por Atributos, publicada em 1985.
Lei 8.078/1990 PR	Código de Defesa do Consumidor, Art. 31, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
Portaria 1.428/1993 MS	Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para Boas Práticas de Produção, o Regulamento Técnico para estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade para alimentos. Portaria do Ministério da Saúde, publicada no D.O.U. de 02/12/1993.
Portaria 326/1997 SVS/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.
Portaria CVS-1-DITEP/1998 ANVISA	Informa sobre o Responsável Técnico nos estabelecimentos de gêneros alimentícios. Portaria do Centro de Vigilância sanitária, publicada no D.O.U. de 13/01/1998.
IN 8/2003 MAPA	Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para a Classificação do Café Beneficiado Grão Cru. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 13/06/2003.



Resolução 28/2007 SAA	Define Norma Técnica para fixação de identidade e qualidade de café torrado em grão e café torrado moído. Resolução da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, publicada no D.O.E. de 05/06/2007.
Portaria 248/2008 INMETRO/MDIC	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que estabelece os critérios para verificação do conteúdo líquido de produtos pré-medidos com conteúdo nominal igual, comercializado nas grandezas de massa e volume. Portaria INMETRO, publicada no D.O.U. de 22/07/2008.
Instituto Adolfo Lutz – IAL - 2008	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008.
RDC 27/2010 ANVISA	Dispõe Sobre as Categorias de Alimentos e Embalagens Isentos e com Obrigatoriedade de Registro Sanitário. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 09/08/2010, retificada no D.O.U. em 06/06/2013.
Portaria 350/2012 INMETRO	Altera a Portaria 248 de 17 de julho de 2008. Portaria INMETRO, publicada no D.O.U. de 10/07/2012.
ABIC/2018	Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos. Programa de Qualidade do Café (PQC) - Associação Brasileira das Indústrias de Café – ABIC. 30ª Revisão. Aprovado em 26/06/2018.
RDC 487/2021 ANVISA	Dispõe sobre Limites Máximos Tolerados (LMT) de contaminantes em Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 31/03/2021.
Portaria 251/2021 INMETRO	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado sobre conteúdos líquidos de mercadorias pré-embaladas. Portaria INMETRO, publicada no D.O.U. de 14/06/2021.
ABIC/2021	Recomendação Técnica para Edital, Café tipo Gourmet. Associação Brasileira das Indústrias de Café – ABIC. 1ª Revisão. Aprovada em 08/10/2021.
RDC 623/2022 ANVISA	Dispõe sobre Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas, seus Limites de Tolerância e dá outras Providências. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 16/03/2022.
ABIC/2022	Recomendação Técnica para Edital, Café tipo Tradicional. Associação Brasileira das Indústrias de Café – ABIC. 1ª Revisão. Aprovada em 02/05/2022.
ABIC/2022	Recomendação Técnica para Edital, Café tipo Superior. Associação



Brasileira das Indústrias de Café – ABIC. 1ª Revisão. Aprovada em 02/05/2022.

**RDC 716/2022
ANVISA**

Aprova o Regulamento Técnico para Café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos – requisitos sanitários. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.

**IN 160/2022
ANVISA**

Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.

**RDC 724/2022
ANVISA/MS**

Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.

**IN 161/2022
ANVISA**

Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.

**RDC 727/2022
ANVISA/MS**

Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 Na ocasião do processo licitatório, a empresa licitante deverá apresentar, na fase inicial, os respectivos certificados e laudos técnicos das análises previstas no item 6 desta Especificação descritas abaixo:

- a) avaliação da Qualidade Global do Café, com a respectiva pontuação e o ponto de torra;
- b) análises físicas - impurezas; e
- c) análise de identificação histológica para o café classificado como *Gourmet* (100% arábica).

5.2 A avaliação Global da Bebida deverá ser feita por especialista em café em laboratórios comprovadamente capacitados tecnicamente para as avaliações exigidas.

5.3 Na ocasião da entrega (recebimento): O café será recebido provisoriamente pela Marinha (Organização Militar responsável pelo recebimento) para efeito de posterior verificação de sua conformidade com esta Especificação.

5.3.1 Para cada entrega (nota fiscal) e para cada lote diferente fornecido serão coletadas amostras para análises técnicas nas quantidades estabelecidas no plano de amostragem desta Especificação (Anexo A), lacradas (com fechamento industrial original) e escolhidas aleatoriamente por representantes da Diretoria de Abastecimento da Marinha (DAbM), em conjunto com o representante da empresa contratada. Caso a empresa não envie representante por ocasião da entrega, a coleta das amostras será realizada somente pela Marinha (DAbM). As amostras escolhidas para análises serão enviadas pela DAbM para um dos laboratórios previstos no Anexo B por meio da ficha de solicitação de análises (Anexo C).



5.3.2 Nos casos de reprovação, todo o carregamento será devolvido, devendo ser repostado num prazo máximo de 10 (dez) dias após a comunicação de irregularidade.

5.3.3 Em nenhuma hipótese a fatura referente ao café recebido será liquidada sem o conhecimento prévio dos resultados das análises técnicas.

5.3.4 Será a critério da Comissão de Licitação, quando for conveniente, a Avaliação Prévia da Qualidade do café torrado e moído que é fornecido às OM por meio da Lista de Preços de Fornecedores de Gêneros (LPFG).

5.4 *Blend*/Composição e a respectiva Bebida para as categorias do café torrado e moído:

Categorias	Blend/composição - predominantemente	Bebida
Café Tradicional	Constituído de café arábica ou blendados com robusta/ <i>conillon</i> , desde que limpos.	Bebida que contempla todos os padrões (Mole, Estritamente Mole, Apenas Mole, Dura, Riado ou Rio) exceto Riozona.
Café Superior	Preferencialmente arábica. Quando utilizado arábica/ <i>conillon</i> deverá apresentar predominantemente o sabor final de café arábica.	Dura para melhor (Dura, Estritamente Mole, Mole ou Apenas Mole). Excluído os gostos Riado, Rio e Riozona).
Café <i>Gourmet</i>	Constituído somente de café arábica. Não será aceita a utilização de café <i>conillon</i> .	Dura para melhor. (Dura, Estritamente Mole, Mole ou Apenas Mole).
Para a comprovação das classificações descritas acima, o café torrado e moído deverá atender aos Requisitos de Qualidade Global da Bebida em função das características sensoriais.		

Fonte: Resolução SAA nº28/2007.

5.5 Características Físicas Indicativas: Moagem/Granulometria

Moagem	Percentual de Retenção			Tolerância para o Percentual que passa da Peneira 30	
	Peneiras 12 e 16	Peneiras 20 e 30	Fundo	Mínimo	Máximo
Grossa	33%	55%	12%	9%	15%
Média	07%	73%	20%	16%	24%
Fina	00%	70%	30%	25%	40%
OBS.: Classificação com base na percentagem de retenção em peneiras granulométricas nos 12, 16, 20, 30 e fundo, em equipamento específico com agitação por 10 minutos e reostato na posição 5, ou similar.					

Fonte: ABIC/2018 PQC.



5.5.1 O café torrado e moído, para fornecimento na Marinha, deverá apresentar granulometria entre média e fina.

5.6 O café torrado e moído deverá estar contido em embalagem a vácuo puro, em envoltório metalizado composto de polietileno e poliéster que garanta a qualidade do produto pelo prazo mínimo de 12 meses.

5.6.1 As embalagens deverão conter de 250g (duzentos e cinquenta gramas) a 1kg (um quilograma) de café torrado e moído e acondicionados em caixas de papelão ondulado, adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento, e que confirmem ao produto a proteção necessária e a preservação da qualidade. Deverá constar no rótulo dessa embalagem secundária, além da quantidade de pacotes e/ou peso líquido, as demais informações previstas na legislação.

5.6.2 Os lotes do café torrado e moído deverão ter, no mínimo 90%, (noventa) por cento da sua vida útil na data da entrega.

5.7 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

- a) limpeza;
- b) resistência;
- c) bom estado de conservação e higiene; e
- d) características que atendam às especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.8 A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

I – Relativas à classificação do produto:

Conter a expressão “Café Torrado e Moído”.

II - Relativas ao produto e ao seu responsável:

- a) data de fabricação;
- b) identificação do lote e do prazo de validade, que serão de responsabilidade do embalador;
- c) identificação de origem (nome empresarial – razão social; registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ e endereço do torrefador, embalador ou responsável pelo produto);
- d) peso líquido do produto; e
- e) modo de preparo.

5.8.1 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada ou rotulada com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.9 O produto, entregue ao final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho quanto em conteúdo e tipo de embalagem.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características Microbiológicas:

Cafés consumidos sem emprego de calor:



- a) *Salmonella* spp..... ausência em 25g;e
 b) *Escherichia coli*..... máximo de 10^2 UFC/g.
 Fonte: IN 161/2022.

Da expressão e interpretação dos resultados:

Quando os resultados forem obtidos por UFC (Unidade Formadora de Colônia), esses devem ser expressos em UFC por grama ou mililitro do alimento (UFC/g ou UFC/mL); e

Quando os resultados forem obtidos por NMP (Número Mais Provável), esses devem ser expressos em NMP por grama ou mililitro do alimento (NMP/g ou NMP/mL).

Fonte: RDC n°724/2022.

6.2 Características Físico-Químicas:

- a) umidade máx. 5,0 % p/p;
 b) resíduo mineral fixo máx. 5,0 % p/p;
 c) resíduo mineral fixo insolúvel em HCl 10 % v/v. máx. 1,0 % p/p;
 d) extrato aquoso mín. 25 % p/p;
 e) extrato etéreo mín. 8 % p/p; e
 f) cafeína mín. 0,7 % p/p.

Fonte: RDC n°716/2022 – Resolução SAA n°28/2007.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, os quais deverão apresentar ausência de sujidades, parasitos, larvas e pelos humanos.

Fonte: RDC ANVISA/MS n°623/2022

6.3.2 Impurezas:

Impurezas (cascas e paus) em g/100g.	máximo 1%.
OBS.: Isoladamente, o percentual máximo de matérias estranhas permitido no café será de 0,1% (zero vírgula um por cento). A película prateada desprendida durante a torra do café em grão não é considerada impureza.	

Fonte: IN 8/2003.

6.3.3 Para o café 100% Arábica (*GOURMET*):

Identificação histológica (exame microscópico e identificação)	deverá conter somente células de café.
Fonte: PEACE, D.Mc.C.& GARDINER, M.(1990), GASSNER, G.(1989), SCHULZE, A.E. (1985), WINTON, AL. & WINTON, K.B.(1939).	

6.4 Características Sensoriais e Qualidade Global da Bebida

O Café torrado e moído deverá apresentar conceito de razoavelmente bom a excelente, em uma escala sensorial de 0 a 10 pontos, de acordo com os requisitos de qualidade (características/atributos) avaliados em função das Características Sensoriais e da Qualidade Global da Bebida.



6.4.1 Características Sensoriais e respectiva Qualidade Global da Bebida

Características (atributos)	CAFÉ TRADICIONAL	CAFÉ SUPERIOR	CAFÉ GOURMET
Aroma	Fraco a moderado	Moderado	Característico, marcante e intenso
Acidez	Baixa	Baixa a moderada	Baixa a alta
Amargor	Fraco a moderadamente intenso	Moderado	Típico
Sabor	Razoavelmente característico	Característico e equilibrado	Característico, equilibrado e limpo
Sabor estranho	Moderado	Livres de sabor fermentado, mofado e de terra	Livres de sabor estranho
Adstringência	Moderada	Baixa	Nenhuma
Corpo	Pouco encorpado a encorpado	Razoavelmente encorpado	Encorpado, redondo e suave
Qualidade global	Regular a ligeiramente Bom	Razoavelmente bom a bom	Muito bom a excelente
Escala Sensorial (*) de 0 a 10 pontos	Mínimo 4,5	Mínimo 6,0 pontos	Mínimo 7,3
	(*) O conjunto de características/atributos deverá ser avaliado em procedimento tradicional de prova de xicara (aspirar, degustar e descartar) feita com o produto final, isto é, o café torrado e moído.		

Fonte: Resolução SAA nº28/2007.

6.5 Características Físicas indicativas: Ponto de Torra

O café torrado e moído deverá apresentar grau de torra de acordo com sua categoria:

Categoria/Tipo	Pontos de torra (Disco Agtron)	Classificação
Café Tradicional	45 a 65	moderadamente escuro a médio claro.
Café Superior	50 a 65	média-moderadamente escura a média clara; e
Café <i>Gourmet</i>	55 a 75	média a moderadamente clara.
OBS.: Classificação pode ser determinada por meio do sistema Agtron/SCAA <i>Roast Classification Color Disk</i> acima ou por instrumento similar de detecção eletrônica de cores, denominados colorímetro, que dê resultado equivalente.		

Fonte: Resolução SAA nº28/2007.

6.5.1 Será rejeitado o produto que apresentar um padrão de torração escura ou muito escura, com indício de queimado.



7 INSPEÇÃO

7.1 Reserva-se o direito à Marinha do Brasil de proceder à inspeção no estabelecimento produtor ou no local de beneficiamento durante a fase de qualificação do produto para licitação.

7.2 Reserva-se, ainda, o direito de proceder às inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 O café torrado e moído será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do café torrado moído licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam às exigências, ou rejeitado caso contrário.



ANEXO A**Plano de Amostragem adotado para os ensaios**

A coleta de amostras para ensaios deve atender às quantidades estabelecidas na Tabela abaixo.

PLANO DE AMOSTRAGEM I
APLICADO AOS SEGUINTE PRODUTOS GRÃOS, FARINÁCEOS, ENLATADOS E OUTROS.

TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA	AC	RE
2 a 8	2	0	1
9 a 15	2	0	1
16 a 25	2	0	1
26 a 50	2	0	1
51 a 90	3	0	1
91 a 150	3	0	1
151 a 280	3	0	1
281 a 500	3	0	1
501 a 1200	5	0	1
1.201 a 3.200	5	0	1
3.201 a 10.000	5	0	1
10.001 a 35.000	5	0	1
35.001 a 150.000	8	1	2
150.001 a 500.000	8	1	2
500.001 a mais	8	1	2

Tamanho da amostra – número de amostra AC – aceitação

RE –rejeição

OBS: Plano de amostragem: **Simple**

Regime de inspeção: **Normal**

Nível de inspeção especial: **S1**

Nível de qualidade aceitável: **Tolerável (4,0)**

Fonte: ABTN - Coletânea de Normas Técnicas, Planos de Amostragem por Atributos Vol. 1 – NBR 5425, 5426 e 5427 – Janeiro de 1985.



ANEXO B**SUGESTÃO DE LABORATÓRIOS PARA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE GLOBAL DO CAFÉ TORRADO E MOÍDO E CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS**

GAC – Grupo de Avaliação do Café
Sindicato da Indústria de Café do Estado de São Paulo – Sindcafé-SP
Praça Dom José Gaspar, 30 - 22º andar.
CEP: 01047-010
São Paulo/SP
Fone: (11) 3125-3162/3125-3162 - Fax: (11) 3125-3169.
E-mail: gac@sindicafesp.com.br / sindicafesp@sindicafesp.com.br
www.sindicafesp.com.br

LAFISE - ITAL - Instituto de Tecnologia de Alimentos
Instituto de Tecnologia de Alimentos - Laboratório de Análises Físicas e Sensoriais
Av. Brasil, 2880, Chapadão
CEP: 13073-001
Campinas, SP
Tel: (19) 3743-1804 / 3743 1700 - Fax: (19) 3743 1799
E-mail: alinegarcia@ital.sp.gov.br / ital@ital.sp.gov.br
www.ital.sp.gov.br

LAB Carvalhaes
Escritório Carvalhaes Corretores de Café Ltda
Rua do Comércio, 55 - 8º andar
CEP: 11010-141
Santos, SP
Tel. (13) 2102-5778 - Fax: (13) - 2102-5700
E-mail: lab@carvalhaes.com.br / cafe@carvalhaes.com.br
<http://www.carvalhaes.com.br>

Laboratório SENAI
Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – Escola SENAI
Rua Tagipuru, 242 – Barra Funda
CEP: 01156-000
São Paulo, SP
Tel: (11) 3826-6766 - Fax: (11) 3826-6766
Contato: Lilian Duarte
E-mail: laboratorios105@sp.senai.br
Obs: laboratório realiza apenas análise histológica de confirmação da composição 100% arábica dos produtos.

NUGAP
Núcleo Global de Análise e Pesquisa
Av. Amazonas, nº 4080, Sala 203 - Bairro Prado
CEP: 30411-250
Belo Horizonte/MG



Tel: (31) 3313-1616
Contato: Sylvio Campos
E-mail: nugap@nugap.com.br
<http://nugap.com.br>



ANEXO C**Marinha do Brasil
OM****Solicitação de Análises**

Rio de Janeiro, RJ.
Em ____ de ____ de ____.

Ao

Laboratório: _____

1 - Encaminhamento em anexo amostras de café torrado e moído para realização das análises marcadas abaixo:

Qualidade Global (QG) e Ponto de Torra	
Microscopia (Impurezas)	
Histologia	
Outras:	

2 - Das amostras:

Marca	Categoria de Qualidade	Qtde Amostras	Nº de lotes

3 - Responsável pelo Recebimento Análises: (envio das análises pelo laboratório)

OM:	
Setor/Departamento:	
Responsável:	
Endereço: _____	
CNPJ:	
Tel.:	Fax:
E-mail:	

4 - Responsável pelo Pagamento das Análises: (envio da cobrança/nota fiscal)

Empresa:	
Setor/Departamento:	
Responsável:	
Endereço: _____	
CNPJ:	
Tel.:	Fax:
E-mail:	

Representante da Empresa Contratada

Representante da MB



Anexo VII - Anx G - 096A - CATCHUP.pdf



CATCHUP

Especificação

MAR 71000/096A

10/FEV/2015

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do condimento catchup para consumo nas Organizações da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por catchup, o produto elaborado a partir da polpa de tomate (*Lycopersicum esculentum* L.), podendo ser adicionado de condimentos (sal, açúcar, vinagre e especiarias) desde que não descaracterizem o produto.

3 CLASSIFICAÇÃO

O catchup, para fornecimento na Marinha, será do tipo tradicional.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto-Lei 986/1969 JM Decreto que Estabelece Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.

Lei 8.078/1990 PR Lei que Estabelece o Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.

Portaria 326/1997 SVS/MS Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicado no D.O.U. de 01/08/1997.

RDC 12/2001 ANVISA/MS Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/096/1998

Palavra-chave: Catchup

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

RDC 259/2002 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 23/08/2002.
RDC 275/2002 ANVISA/MS	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
Portaria 141/2004 INMETRO	Revoga a Portaria INMETRO nº 79, de 19 de abril de 1989, que se Refere a Indicação Quantitativa de Condimentos Preparados, Molhos, “Salsas” e Temperos que se Apresentam sob a Forma Pastosa a 20 °C, publicada no D.O.U. de 10/08/2004.
RDC 276/2005 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico para Especiarias, Temperos e Molhos, publicada no D.O.U. de 23/09/2005.
RDC 4/2007 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico sobre Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 13: Molhos e Condimentos, publicada no D.O.U. de 17/01/2007.
RDC 14/2014 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico que Estabelece os Requisitos Mínimos para Avaliação de Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas e seus Limites de Tolerância, publicada no D.O.U. de 31/03/2014.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O catchup deverá ter como ingrediente principal a polpa de tomate.

5.2 O catchup deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que deverão corresponder as suas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos a espécie de partes da planta de origem, que não possuam as características do condimento vegetal.

5.3 O catchup deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produza, desenvolva e ou agregue substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

5.4 O catchup deve atender aos Regulamentos Técnicos Específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.



5.5 O catchup deve estar embalado em sachês individuais, com peso líquido variando entre 6 e 8 g, ou em frascos plásticos atóxicos, com peso líquido variando entre 200 e 400 g, acondicionados em caixa de papelão ondulado.

5.6 O condimento catchup deverá apresentar os seguintes prazos de validade para os diferentes tipos de acondicionamento, a saber:

5.6.1 O catchup em sachês individuais, quando tecnicamente processado em sua embalagem original não aberta, deverá conservar-se por, no mínimo, 8 (oito) meses, em local seco e ventilado.

5.6.2 O catchup em frascos plásticos, quando tecnicamente processado em sua embalagem original não aberta, deverá conservar-se por, no mínimo, 12 (doze) meses, em local seco e ventilado.

5.7 Os lotes deverão ter no mínimo 90 % (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.

5.8 O produto, entregue ao final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho, quanto em conteúdo, tipo de embalagem e qualidade.

5.9 Obrigatoriamente as embalagens deverão apresentar:

- a) limpeza;
- b) resistência;
- c) bom estado de conservação e higiene;
- d) características que garantam as qualidades comerciais do produto; e
- e) características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.10 Toda embalagem deve, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres legíveis, em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.11 A marcação da embalagem deve trazer, no mínimo, as seguintes indicações, em português:

- a) número do lote;
- b) data de fabricação e prazo ou data de validade;
- c) identificação do responsável pelo produto (razão social, endereço completo e CNPJ);
- d) peso líquido do produto; e
- e) composição do produto.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

Extrato seco..... mín. 35 %.

6.2 Características microbiológicas:

Coliformes a 45 °C.....máx. 10 NMP/g.



6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

6.3.1 Matérias estranhas:

- a) indicativas de riscos à saúde humana ausente;
- b) indicativas de falhas das Boas Práticas..... ausente (exceto para fragmentos de insetos indicativos de falhas das Boas Práticas - tolerância de 10 fragmentos em 100 g, conforme RDC nº 14/2014 da ANVISA); e
- c) fungos máx. 55 % de campos positivos (contagem de filamentos micelianos pelo método de Howard).

6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto..... massa cremosa e homogênea;
- b) cor vermelha;
- c) odor próprio; e
- d) sabor próprio.

7 INSPEÇÃO

7.1 À Marinha reserva-se o direito de proceder à inspeção do estabelecimento produtor ou no local do beneficiamento durante a fase de qualificação do produto para licitação.

7.2 À Marinha reserva-se, ainda, o direito de proceder às inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 O catchup será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do catchup licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam às exigências e rejeitado em caso contrário.



Anexo VIII - Anx H - 642-MOSTARDA PREPARADA.pdf



MOSTARDA PREPARADA

Especificação

MAR 71000/642

14/MAIO/2007

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento nas Organizações Militares da Marinha do Brasil de mostarda preparada.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por mostarda preparada, para efeito desta Especificação, o produto elaborado a partir da homogeneização de sementes de mostarda (*Brassica nigra* ou *Sinapis nigra* e/ou *Brassica hirta* ou *Brassica juncea*) com outros ingredientes.

3 CLASSIFICAÇÃO

A mostarda preparada, para fornecimento na Marinha, será classificada como produto cremoso obtido de mostarda em pó, vinagre e óleo, podendo conter outras especiarias, açúcar e sal.

4 DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Os documentos abaixo listados são partes integrantes desta Norma:

Decreto Lei 986/69 Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. em 21/10/1969.

Lei 8.078/90 Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. em 12/09/1990.

Portaria 326/97 SVS/MS Aprova Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, da Secretaria de Vigilância Sanitária – SVS, publicada no D.O.U. 01/08/1997.

Resolução RDC 382/99 Aprova o Regulamento Técnico para o Uso de Aditivos Alimentares, Estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimento 13 – Molhos e Condimentos, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 382/1999, publicada no D.O.U em 09/08/1999.

Resolução RDC 105/99 Aprova o Regulamento Técnico sobre as Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 105/1999, publicada no D.O.U em 20/05/1999.

Resolução RDC Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para A-

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência

Palavra-chave: mostarda preparada

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

12/2001	limentos, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 12/2001, publicada no D.O.U. em 10/01/2001.
Resolução RDC 259/2002	Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 259/2002, publicada no D.O.U. 23/09/2002.
Resolução RDC 275/2002	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 275/2002, publicada no D.O.U. em 23/10/2002.
Resolução RDC 175/2003	Aprova o Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 175/2003, publicada no D.O.U. em 09/07/2003.
Resolução RDC 359/2003	Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 359/2003, publicada no D.O.U. em 26/12/2003.
Resolução RDC 360/2003	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 360/2003, publicada no D.O.U. em 26/12/2003.
Resolução RDC 276/2005	Aprova o Regulamento Técnico para Especiarias, Temperos e Molhos, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 276/2005, publicada no D.O.U. em 23/09/2005.
Lei 3.385/2002	Proíbe a utilização de embalagens devassáveis de molhos e temperos de mesa e congêneres, nos bares, restaurantes, padarias, lanchonetes e similares.
Instituto Adolfo Lutz – IAL	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A mostarda preparada deverá ser constituída de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que devem corresponder às suas características botânicas normais e estarem isentas de substâncias estranhas, de elementos vegetais estranhos à espécie e de partes da planta de origem que não possuam as características de condimento vegetal.

5.2 A mostarda preparada, quando tecnicamente processada em sua embalagem original, não aberta,



pode conservar-se por 12 (doze) meses, em local seco e ventilado e protegido da ação direta de raios solares, produtos contaminantes, insetos e roedores.

5.3 A mostarda preparada deverá estar embalada em bombonas com peso entre 3,0 e 4,0 Kg (quilogramas), embalagens plásticas com 200g (gramas) ou sachês de filme plástico flexível ou aluminizado, com peso entre 6 e 8g, acondicionados em caixas de papelão.

5.3.1 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

- a) limpeza;
- b) resistência;
- c) bom estado de conservação e higiene; e
- d) características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.3.2 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com as indicações do subitem 5.3.3, em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.3.3 A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- a) número do lote;
- b) data de embalagem e prazo ou data de validade;
- c) número de registro no Órgão competente do Ministério da Saúde;
- d) identificação do responsável pelo produto;
- e) número de registro do responsável no respectivo Conselho de Classe;
- f) peso líquido do produto; e
- g) código de barras para identificação do produto e de outros dados de produção.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- a) substâncias voláteis a 105°C máx. 10% p/p;
- b) amido máx. 10% p/p; e
- c) cloreto de sódio máx. 5% p/p.

6.2 Características microbiológicas:

- a) *Salmonella* sp ausência em 25g; e
- b) Coliformes a 45°C ausência em 1g.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização.

6.4 Características sensoriais:

- a) textura cremoso;
- b) cor castanho - amarelada;
- c) odor característico;
- d) sabor característico; e



e) aspecto característico.

7 INSPEÇÃO

7.1 A Marinha do Brasil reserva-se o direito de proceder a inspeção no estabelecimento produtor durante a fase de qualificação do produto para aquisição.

7.2 Reserva-se, ainda, o direito de proceder as inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 A mostarda preparada será submetida a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos no item 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção da mostarda preparada licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.



Anexo IX - Anx I - 077B - MAIONESE.pdf



MAIONESE

MAR 71000/077B

Especificação

14/OUT/2013

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento da maionese para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por maionese o produto cremoso em forma de emulsão estável, óleo em água, preparado a partir de óleo(s) vegetal(is), água e ovos, podendo ser adicionado de outros ingredientes, desde que não descaracterizem o produto. O produto deve ser acidificado.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 A maionese, para fornecimento na Marinha, deverá ser do tipo tradicional.

3.2 A maionese, para fornecimento da Marinha, terá a embalagem estabelecida à critério da MB, na ocasião da aquisição, conforme descrito abaixo:

- I) Frasco de vidro ou plástico de 250 a 500g;
- II) Balde de até 5 Kg; e
- III) Sachet de 6 ou 8g.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto Lei 986/1969 Decreto que estabelece Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.

Medida Provisória 2.190.34 Altera o Decreto Lei 986/69, publicada no D.O.U. de 29/06/2001.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/077A/2003

Palavra-chave: Maionese

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

Lei 8.078/1990	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
RDC 12/2001 ANVS/ MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
RDC 259/2002 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 23/09/2002.
RDC 275/2002 ANVISA	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
RDC 175/2003 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 09/07/2003.
RDC 360/2003 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Tornando Obrigatória a Rotulagem Nutricional, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
RDC 276/2005 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico para Especiarias, Temperos e Molhos, publicada no D.O.U. de 23/09/2005.
RDC 4/2007 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico sobre Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 13: Molhos e Condimentos, publicada no D.O.U. de 17/01/2007.
IAL – Instituto Adolfo Lutz	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A maionese deverá apresentar-se perfeitamente homogeneizada, cremosa, com cor, aroma e sabor característicos.

5.2 A maionese deverá estar embalada em frasco de vidro / plástico, balde ou sachet, acondicionados em caixas de papelão ondulado, conforme descrito no item 3.2 desta especificação.

5.2.1 Os lotes deverão ter no mínimo 90%(noventa) da sua vida útil na data de entrega.



5.3 O produto entregue ao final do processo licitatório deverá ser idêntico as amostras dos itens apresentados na fase de análises técnicas, tanto em tamanho quanto em conteúdo e tipo de embalagem.

5.4 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

- a) limpeza;
- b) resistência;
- c) bom estado de conservação e higiene; e
- d) características que atendam às especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.4.1 A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações, em português:

- a) número do lote;
- b) prazo ou data de validade;
- c) identificação da origem;
- d) peso líquido do produto;
- e) ingredientes; e
- f) rotulagem nutricional obrigatória.

5.4.2 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser gravada ou marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres legíveis, em lugar de destaque e de fácil visualização.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

- a) Salmonella sp/25g..... ausente; e
- b) Coliformes a 45°C máx. 10 NMP/g.

6.1 Características físico-químicas:

- a) corante isento de corantes artificiais;
- b) teor de lipídeos satisfatórios; e
- c) acidez (pH) acidificado.

6.3 Características macroscópicas:

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

6.4 Características sensoriais:

- a) textura cremosa;
- b) sabor característico;
- c) aroma característico; e
- d) cor amarelo claro;



7 INSPEÇÃO

7.1 A Marinha reserva-se ao direito de proceder a inspeção no estabelecimento produtor durante a fase de qualificação do produto para licitação.

7.2 Reserva-se, ainda, ao direito de proceder as inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 A maionese será submetida a exames de laboratórios para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção da maionese licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.



MARINHA DO BRASIL
CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM SALVADOR

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
N.º/ 2024

O CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM SALVADOR, com sede na Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº – Bairro: São Tomé de Paripe – CEP: 40800-310, na cidade de Salvador-BA, endereço eletrônico: ceimsa.secom@marinha.mil.br, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 00.394.502/0180-00, neste ato representado pelo Capitão de Mar e Guerra (IM) – Ordenador de Despesas – UBIRAJARA DE JESUS SANTANA FERREIRA, nomeado pela Portaria nº 230/CM de 16 de setembro de 2022, publicada no D.O.U. de 20 de setembro de 2022, inscrito no CPF sob o nº ***.304.877-**, portador da Carteira de Identidade nº ***.665-* MB, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 90023/2024, publicada no DOU de 26/06/2024, processo administrativo n.º 60677.000328/2024-81, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de gêneros alimentícios e materiais descartáveis diversos, para as Organizações Militares subordinadas ao Comando do 2º Distrito Naval (Com2ºDN) e aos navios da Marinha do Brasil em trânsito na área.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES

3.1. O órgão gerenciador será o CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM SALVADOR:

CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM SALVADOR (CeIMSa)

(CNPJ: 00.394.502/0180-00)

Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº – São Tomé de Paripe. Salvador – BA – CEP: 40810-310.

Tel.: (71) 3307-3692 / 3307-3691.

E-mail: ceimsa.secom@marinha.mil.br.

3.2. ORGANIZAÇÕES MILITARES APOIADAS EM SALVADOR:

COMANDO DO 2º DISTRITO NAVAL (Com2ºDN)

(CNPJ: 00.394.502/0027-83)

Avenida das Naus, s/nº, Conceição da Praia – Salvador – BA – CEP: 40015-270.

Tel.: (71) 3507-3700

E-mail: com2dn.secom@marinha.mil.br.

HOSPITAL NAVAL DE SALVADOR (HNSa)

(CNPJ: 00.394.502/0067-70)

Avenida da França, n.º 1.400 – Comércio – Salvador – BA – CEP: 40010-000.

Tel.: (71) 3415-2400

E-mail: hnsa.secom@marinha.mil.br.

GRUPAMENTO DE FUZILEIROS NAVAIS DE SALVADOR (GptFNSa)

(CNPJ: 00.394.502/0118-55)

Avenida da França, n.º 1.360 – Comércio – Salvador – BA – CEP: 40010-000.

Tel.: (71) 3415-2400/3415-2483

E-mail: gptfnsa.secom@marinha.mil.br.

NAVIO VARREDOR ARATU (NVAratu)

(CNPJ: 00.394.502/0214-94)

Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº – São Tomé de Paripe. Salvador – BA – CEP: 40810-310.

Tel.: (71) 3307-3954

E-mail: nvaratu.secom@marinha.mil.br

NAVIO VARREDOR ARAÇATUBA (NVAraçatuba)

(CNPJ: 00.394.502/0213-03)

Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº – São Tomé de Paripe. Salvador – BA – CEP: 40810-310..

Tel.: (71) 3307-3757

E-mail: nvaracatuba.secom@marinha.mil.br

NAVIO VARREDOR ATALAIA (NVAtalaia)

(CNPJ: 00.394.502/0215-75)

Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº – São Tomé de Paripe. Salvador – BA – CEP: 40810-310.

Tel.: (71) 3307-3956

E-mail: nvatalaia.secom@marinha.mil.br

CORVETA CABOCLO (CvCaboclo)

(CNPJ: 00.394.502/0283-16)

Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº – São Tomé de Paripe. Salvador – BA – CEP: 40810-310.

Tel.: (71) 3307-3951

E-mail: cvcaboclo.secom@marinha.mil.br

NAVIO PATRULHA GRAVATAÍ (NPaGravataí)

(CNPJ: 03.486.513/0001-42)

Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº – São Tomé de Paripe. Salvador – BA – CEP: 40810-310.

Tel.: (71) 3307-3678

E-mail: npagravatai.secom@marinha.mil.br

NAVIO PATRULHA GUARATUBA (NPaGuaratuba)

(CNPJ: 03.486.521/0001-99)

Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº – São Tomé de Paripe. Salvador – BA – CEP: 40810-310.

Tel.: (71) 3307-3960

E-mail: npaguaratuba.secom@marinha.mil.br

SERVIÇO DE SINALIZAÇÃO NÁUTICA DO LESTE (SSN-2)

(CNPJ: 00.394.502/0193-25)

Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº – São Tomé de Paripe. Salvador – BA – CEP: 40810-310.

Tel.: (71) 3307-3981

E-mail: sinest.secom@marinha.mil.br

NAVIO HIDROGRÁFICO BALIZADOR TENENTE BOANERGES (NHIBTenBoanerges)

(CNPJ: 00.394.502/0257-24)

Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº – São Tomé de Paripe. Salvador – BA – CEP: 40810-310.

Tel.: (71) 3307-3639

E-mail: nbtenboanerges.secom@marinha.mil.br

ORGANIZAÇÕES MILITARES APOIADAS RESPONSÁVEIS PELOS NAVIOS DA MARINHA DO BRASIL EM TRÂNSITO NA CIDADE DE SALVADOR:

CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM NITERÓI (CeIMNi)

(CNPJ: 00.394.502/0545-89)

Ilha do Mocanguê, s/nº – Centro – Niterói – RJ. CEP: 24040-300.

Tel.: (21) 2189-4752.

E-mail: ceimni.secom@marinha.mil.br.

GRUPAMENTO DE NAVIOS HIDROCEANOGRÁFICOS (GNHo)

(CNPJ: 00.394.502/0453-26)

Rua Barão de Jaceguay, s/nº – Ponta da Armação – Niterói – RJ. CEP: 24048-900.

Tel.: (21) 2189-3853.

E-mail: gnho.secom@marinha.mil.br.

ÓRGÃOS PARTICIPANTES EXTRA-MARINHA:

SALVADOR-BA:

EXÉRCITO BRASILEIRO

6º Batalhão de Polícia do Exército (6º BPE)

(CNPJ: 10.438.556/0001-01)

Endereço: Avenida Governador Luís Viana Filho, s/n.º Bairro: Imbuí. Setor Militar Urbano de Salvador (SMUS), Salvador, BA, CEP 41720-200.

Tel.: (71) 3372-4151.

E-mail: ch_salc@6bpe.eb.mil.br

ILHÉUS-BA:

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA (IFBA) - CAMPUS ILHÉUS

(CNPJ: 10.764.307/0014-37)

Endereço: Rod. Jorge Amado, Km 13 - Vila Cachoeira, Ilhéus – BA, CEP: 45671-700.

Tel.: (73) 3656-5134 ou (73) 3656-5179

E-mail: valeria.brandao@ifba.edu.br; dap-ilheus@ifba.edu.br; mauricio.santana@ifba.edu.br.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

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

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

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

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da

ata tal como pactuada, nos termos da [alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021](#);

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

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item , o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos dos artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL

ANEXO II do Pregão Eletrônico n.º 90023/2024 – CelMSa.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 2 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes.

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s)
registrado(s)

ANEXO II do Pregão Eletrônico n.º 90023/2024 – CeIMSa.

Anexo

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade



MARINHA DO BRASIL

CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM SALVADOR

(Processo Administrativo nº 60677.000328/2024-81)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/...., QUE FAZEM
ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO CENTRO DE
INTENDÊNCIA DA MARINHA EM SALVADOR
E

A União por intermédio do CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM SALVADOR, com sede na Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº – Bairro: São Tomé de Paripe – CEP: 40800-310, na cidade de Salvador-BA, endereço eletrônico: ceimsa.secom@marinha.mil.br inscrito no CNPJ sob o nº 00.394.502/0180-00, neste ato representado pelo Capitão de Mar e Guerra (IM) – Ordenador de Despesas – UBIRAJARA DE JESUS SANTANA FERREIRA, nomeado pela Portaria nº 230/2022 CM, de 16 de setembro de 2022, publicada no DOU de 20 de setembro de 2022, tendo em vista o que consta no Processo nº 60677.000328/2024-81 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 90023/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a Aquisição de gêneros alimentícios e materiais descartáveis diversos, para as Organizações Militares subordinadas ao Comando do 2º Distrito Naval (Com2ºDN) e aos navios da Marinha do Brasil em trânsito na área, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						
2						
...						

1.3 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1 O Termo de Referência;
- 1.3.2 O Edital da Licitação;
- 1.3.3 A Proposta do contratado;
- 1.3.4 Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2 CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados a partir da assinatura do contrato prorrogável, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

3 CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1 O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4 CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5 CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

5.1 O valor total da contratação é de R\$..... (.....)

5.2 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3 O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6 CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1 O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7 CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 15/06/2024.

7.2 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/IBGE (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.4 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).

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

7.6 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.

7.7 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.

7.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

8 CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1 São obrigações do Contratante:

8.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

- 8.3 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.4 Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 8.5 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 8.6 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.
- 8.7 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.8 Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.9 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 9 A Administração terá o prazo de 15 (quinze) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 9.1 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 5 (cinco) dias.
- 9.2 Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 9.3 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9 CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

- 9.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 9.3 Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.4 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.5 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.6 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.7 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.8 Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.9 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

9.10 Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.11 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.12 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

9.13 Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

9.14 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.15 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

9.16 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante.

10 CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

10.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11 CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

11.1 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.

11.2 Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas

“b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv. Multa:

1. Moratória de 0,5% (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
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.
 - i. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias 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.
3. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 30% a 50% do valor do Contrato.
4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 20% a 30% do valor do Contrato.
5. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 30% a 50% do valor do Contrato.
6. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 10% a 20% do valor do Contrato.
7. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 10% a 20% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

11.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.4 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.5 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.6 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 (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.7 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.8 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.

11.9 Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.10 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 (art. 159).

11.12 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 Contrato 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 (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.13 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. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.14 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 14.133/21.

11.15 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.

12 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

12.1 O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

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

12.3 Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

- a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
- b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

12.4 O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

12.6 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

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

12.8 O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.9 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.10 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.11 Indenizações e multas.

12.12 A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

12.13 O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

13.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

13.1.1 Gestão/Unidade:

13.1.2 Fonte de Recursos:

13.1.3 Programa de Trabalho:

13.1.4 Elemento de Despesa:

13.1.5 Plano Interno:

13.1.6 Nota de Empenho:

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

14 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

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

15 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

15.2 O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3 As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

16 CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1 Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

17 CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO (art. 92, §1º)

17.1 Fica eleito o Foro da Seção Judiciária de Salvador/BA – Justiça Federal, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

(EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)
Pregão Eletrônico nº 90023/2024 - CeIMSa
MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Declaramos que:

- a) Nos preços ofertados, já estão considerados e inclusos os tributos, fretes, tarifas e todas as despesas decorrentes da execução do objeto, discriminados abaixo:
- b) A proposta possui validade de 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura da Sessão Pública estabelecida no Edital.
- c) Temos condições de atender às entregas dos itens conforme o prazo estipulado no Edital e seus Anexos.
- d) Esta empresa declara estar ciente de que a apresentação da presente proposta implica a plena aceitação das condições estabelecidas no Edital e seus Anexos.

1. Seguem as planilhas de preços devidamente preenchidas:

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UF	QTDE.	VALOR OFERTADO	CUSTOS COM INSUMOS MATERIAL (A)	MÃO DE OBRA (B)	DESPESAS OPERACIONAL ADM (C)	TRIBUTOS (D)	LUCROS (E)	VALOR TOTAL (A+B+C+D+E)
1										
...										
VALOR TOTAL DOS ITENS				R\$						

Cidade/UF, em ____ / ____ / 2024.

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
Identificação Completa

(EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)
Pregão Eletrônico nº 90023/2024 - CeIMSa

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Declaramos que:

- a) Nos preços ofertados, já estão considerados e inclusos os tributos, fretes, tarifas e todas as despesas decorrentes da execução do objeto.
- b) A proposta possui validade de 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura da Sessão Pública estabelecida no Edital.
- c) Temos condições de atender às entregas dos itens conforme o prazo estipulado no Edital e seus Anexos, ou seja, que o prazo para entrega será de, no máximo, dez dias corridos a contar do recebimento da Nota de Empenho ou assinatura do Contrato.
- d) Esta empresa declara estar ciente de que a apresentação da presente proposta implica a plena aceitação das condições estabelecidas no Edital e seus Anexos.

1. Seguem as planilhas de preços devidamente preenchidas:

ITEM	DESCRIÇÃO	UF	QTDE.	MARCA	PREÇO UNITÁRIO PROPOSTO (R\$)	PREÇO TOTAL PROPOSTO (R\$)
VALOR TOTAL DOS ITENS:				R\$		

Preço Unitário por extenso:

Preço Total por extenso (QTD*PU):

Legenda:

Item – indicar o número do Item de acordo com o constante do Termo de Referência (TR)

Descrição – discriminar cada item conforme as especificações técnicas do TR

UF – unidade de fornecimento conforme TR

QTDE – quantidade proposta

Preço Unitário Proposto – valor (em algarismos)

Preço Total Proposto – valor (em algarismos)

(Cidade/UF), em ____/____/2024.

REPRESENTANTE DA EMPRESA
Identificação

DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

PROPONENTE: _____

ENDEREÇO: _____

CNPJ: _____

TELEFONE: _____

Declaro, sob as penas da Lei nº 6.938/1981, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade **Pregão Eletrônico nº 90023/2024**, instaurado pelo **Processo Administrativo nº 60677.000328/2024-81**, que atendemos aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente.

Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação das declarações e certidões pertinentes dos órgãos competentes, quando solicitadas como requisito para habilitação, e da obrigatoriedade do cumprimento integral ao que estabelece o art. 6º da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – MPOG, bem como da comprovação do registro do produto no órgão de vigilância sanitária competente, ou seja, na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação do registro nos:

a) **Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais (CTF-APP)**, caso minha empresa exerça uma das atividades constantes no Anexo I da Instrução Normativa IBAMA nº 13, de 23 de agosto de 2021; e

b) **Cadastro Nacional de Operadores de Resíduos Perigosos (Cnorp)**, caso minha empresa exerça uma das atividades constantes no Anexo I da Instrução Normativa IBAMA nº 1, de 25 de janeiro de 2013.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.

_____, Em _____ de _____ de 2024.

(Local e data)

Nome: _____ .

RG/CPF: _____ .

Cargo: _____ .

(dados do representante legal do licitante, no âmbito da licitação)

(EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DO CUMPRIMENTO DA RESERVA DE CARGOS DESTINADOS ÀS PESSOAS COM DEFICIÊNCIA, REABILITADOS DA PREVIDÊNCIA SOCIAL E APRENDIZES

A (nome da empresa) _____, inscrita no CNPJ sob n.º _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____ e inscrita no CPF n.º _____, **DECLARA**, para fins do disposto no inciso IV do art. 63¹, no inciso XVII do *caput* do art. 92² e no art. 116³, todos da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, **que cumpre o atendimento da reserva de cargos destinados às pessoas com deficiência, reabilitados da Previdência Social e aprendizes**, no percentual previsto no art. 93 da Lei nº 8.213/1991 e no art. 429 do Decreto-Lei nº 5.452/1943 (CLT).

_____, em ____ de _____ de 2024.

(representante legal do licitante, no âmbito da licitação, com identificação completa)

¹ Art. 63. Na fase de habilitação das licitações serão observadas as seguintes disposições:

IV - será exigida do licitante declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

²Art. 92. São necessárias em todo contrato cláusulas que estabeleçam:

XVII - a obrigação de o contratado cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;

³Art. 116. Ao longo de toda a execução do contrato, o contratado deverá cumprir a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas.

Parágrafo único. Sempre que solicitado pela Administração, o contratado deverá comprovar o cumprimento da reserva de cargos a que se refere o caput deste artigo, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas.