

Termo de Referência 6/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
6/2025	787010-CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM BRASÍLIA	JOAN PINHEIRO TEIXEIRA	17/04/2025 13:28 (v 11.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		63402.000321/2024-87

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

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

LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO DIRETA

CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM BRASÍLIA

(Processo Administrativo nº 63402.000321/2024-87)

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios - frigorificados, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Carne bovina in natura, tipo corte alcatra , apresentação peça inteira, estado de conservação congelado (a)	467079	KG	39090	R\$ 49,17	R\$ 1.922.055,30
2	Carne bovina in natura, tipo corte bucho , apresentação peça	447492	KG	7710	R\$ 26,01	R\$ 200.537,10

	inteira, estado de conservação congelado (a).					
3	Carne bovina in natura, tipo corte rabo , apresentação cortada, estado de conservação congelado(a)	447495	KG	15760	R\$ 34,58	R\$ 544.980,80
4	Carne bovina in natura, tipo corte coxão mole , apresentação peça inteira, estado de conservação congelado (a).	447431	KG	21060	R\$ 41,90	R\$ 882.414,00
5	Carne bovina in natura, costela , apresentação cortada, estado de conservação congelado (a)	447412	KG	21310	R\$ 30,64	R\$ 652.938,40
6	Carne bovina processada, variedade hamburguer , sabor temperado, estado de conservação congelado (a), características adicionais sem proteína de soja	447747	KG	18840	R\$ 35,94	R\$ 677.109,60
7	Carne bovina in natura, tipo contra-filé , apresentação peça inteira, estado de conservação congelado (a)	447461	KG	38790	R\$ 46,96	R\$ 1.821.578,40
8	Carne bovina in natura, tipo lagarto redondo, peça inteira, estado de conservação congelado (a)	447441	KG	20220	R\$ 40,59	R\$ 820.729,80

9	Carne de frango in natura, tipo coxa e sobrecoxa , estado de conservação congelado (a)	451063	KG	61100	R\$ 22,92	R\$ 1.400.412,00
10	Carne de frango in natura, tipo filé de peito , estado de conservação congelado(a)	447581	KG	63500	R\$ 21,64	R\$ 1.374.140,00
11	Carne de frango in natura, tipo coxinha da asa , para churrasco, estado de conservação congelado(a)	447619	KG	16160	R\$ 17,12	R\$ 276.659,20
12	Bacon defumado , ingredientes carne suína com gordura, apresentação: em mantas	447666	KG	23330	R\$ 31,12	R\$ 726.029,60
13	Carne suína in natura, tipo corte carré (bisteca) , apresentação fatiada, processamento com osso, estado de conservação congelado (a)	447508	KG	40000	R\$ 24,95	R\$ 998.000,00
14	Carne suína in natura tipo corte: costela /costelinha , apresentação: cortada, estado de conservação: congelado(a)	447512	KG	22260	R\$ 25,03	R\$ 557.167,80
15	Carne suína in natura, tipo orelha , apresentação salgada	447737	KG	4750	R\$ 24,33	R\$ 115.567,50
16	Carne suína in natura, tipo pé salgado , cortado	447745	KG	4730	R\$ 25,99	R\$ 122.932,70

17	Carne suína in natura, tipo rabo salgado , cortado	480432	KG	4740	R\$ 20,39	R\$ 96.648,60
18	Carne suína in natura, tipo lombo , levemente temperado, estado de conservação congelado (a)	447518	KG	44000	R\$ 31,91	R\$ 1.404.040,00
19	Embutido, tipo: linguiça de carne suína , tamanho: fina, tipo preparação: fresca, sabor: temperada, estado de conservação: resfriado(a)	449183	KG	10490	R\$ 24,56	R\$ 257.634,40
20	Linguiça , tipo calabresa , tamanho grossa, tipo preparação defumada, características adicionais congelada.	447702	KG	20080	R\$ 42,49	R\$ 853.199,20
21	Linguiça , tipo paio , ingredientes carne suína, características adicionais defumado, características adicionais congelada	449182	KG	7520	R\$ 37,59	R\$ 282.676,80
22	Peixe in natura, tipo filé , espécie pescada amarela , tipo corte filé, apresentação sem pele, estado de conservação congelado(a)	448888	KG	14110	R\$ 79,20	R\$ 1.117.512,00
23	Peixe in natura, tipo filé , espécie merluza , apresentação filé, de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinhas características adicionais congelado	448897	KG	18110	R\$ 37,31	R\$ 675.684,10

24	Peixe in natura, tipo filé , espécie linguado , apresentação filé, sem espinhas, características adicionais congelado	448874	KG	12414	R\$ 65,08	R\$ 807.903,12
25	Carne bovina in natura, carne seca bovina traseira, ponta de agulha	447734	KG	22898	R\$ 43,46	R\$ 995.147,08
26	Embutido tipo: salsicha hot dog , tipo preparação: cozida, estado de conservação: resfriado(a)	447720	KG	22330	R\$ 20,86	R\$ 465.803,80
27	Carne bovina in natura, file mignon , apresentação peça inteira maturada, estado de conservação congelado(a)	467080	KG	15700	R\$ 93,42	R\$ 1.466.694,00
28	Polpa natural congelada de Açaí , embalado em saco plástico transparente e resistente, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.	464493	KG	6390	R\$ 32,90	R\$ 210.231,00
29	Polpa natural congelada de Manga , embalado em saco plástico transparente e resistente, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.	464475	KG	4680	R\$ 18,70	R\$ 87.516,00
	Polpa natural congelada de Maracujá , embalado em saco plástico					

30	transparente e resistente, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.	464474	KG	6710	R\$ 41,42	R\$ 277.928,20
31	Polpa natural congelada de Morango , embalado em saco plástico transparente e resistente, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.	464461	KG	5950	R\$ 26,28	R\$ 156.366,00
32	Polpa natural congelada de Uva , embalado em saco plástico transparente e resistente, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.	464465	KG	5670	R\$ 28,39	R\$ 160.971,30
33	Legume congelado, tipo: brócolis , preparo: pré cozido, apresentação: congelado, sem adição de sal ou temperos.	464594	KG	5160	R\$ 18,56	R\$ 95.769,60
34	Seleto de legumes pré-cozidos, contendo no mínimo 3 legumes, características adicionais congelado, embalagem plástica atóxica, validade mínima de 6 meses, sem adição de sal e de temperos.	462825	KG	16530	R\$ 22,84	R\$ 377.545,20
35	Mini pizza , sabor calabresa , prazo validade 1 (fechado) mês	217269	UN	24000	R\$ 5,22	R\$ 125.280,00

	para lanche, características adicionais congelada.					
36	Mini pizza , sabor lombo , catupiry e mussarela, prazo validade 1 (fechado) mês para lanches, características adicionais congelada.	217273	UN	24000	R\$ 12,28	R\$ 294.720,00
37	Pão de queijo , base da massa: polvilho doce ou azedo e queijo, ingredientes adicionais: com outros sabores, formato: tradicional, médio, apresentação: cru congelado.	460494	Embalagem de 1Kg	11420	R\$ 27,20	R\$ 310.624,00
38	Sorvete , temperatura conservação 0 a 4°C, prazo validade 18 meses, aplicação sobremesa, ingredientes água/açúcar/glicose/leite pó/leite/ gordura, composição proteínas /lipídios/carboidratos, características adicionais valor calórico de 203,9 kcal por 100g.	462773	Embalagem de 10L	8700	R\$ 119,66	R\$ 1.041.042,00
	PERU TEMPERADO CONGELADO Característica do produto –ingredientes: incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados: o peru deverá vir embalado com papel celofane vedado, pronto para levá-lo ao forno, reembalado com embalagem de filme de alta densidade. Ingredientes: peru, água, sal, leite,gordura de palma, proteína de soja, cebola, cardamomo,					

39	aromatizantes: aromas idênticos aos naturais e aromas naturais. não contém glúten. Embalagem: primaria: descrição da embalagem: saco de celofane próprio para assadar e saco de polietileno de alta densidade, atóxico, flexível, resistente, termosoldado.Peso líquido: variável de 3,5 a 5,0kgs.Validade: MÍNIMA DE 12 MESES CONGELADO A <= -12° C. Participação Exclusiva ME/EPP	447873	Kg	2110	R\$ 35,93	R\$ 75.812,30
Valor Total						R\$ 24.730.000,90

- 1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.
- 1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.5. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.
- 1.6. *As unidades de medida constante na tabela subitem 1.1, devem ser consideradas na elaboração dos preços das propostas, devendo ser observadas, em paralelo, as especificações de cada produto descritas no subitem 3 deste Termo de Referência.*

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. *De acordo com o subitem 3.2 da Circular nº 29/2024, de 3 de outubro de 2024, nos exercícios financeiros de 2024 e 2025, a implementação do PGC ocorrerá de forma concomitante com a utilização do módulo do Programa de Aplicação de Recursos (PAR) disponível no SAFin.*
- 2.3. *Nesse contexto, nossa Portaria adota o PAR como instrumento de planejamento, sendo que seus dados estão acessíveis internamente no SAFin. Em razão disso, a publicação do PCA no*

PNCP ocorrerá somente quando a Marinha iniciar a implementação do PGC, a partir do ano de 2025, com vistas ao planejamento do exercício de 2026, conforme estabelecido no subitem 3.3 da referida Circular.

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.

Especificações dos Produtos:

1. Carne bovina in natura tipo alcatra:

- I. A carne bovina congelada deverá estar embalada, peça por peça, em laminado plástico de polietileno, atóxico, transparente e resistente, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 429/2020 - ANVISA). O conjunto deverá estar acondicionado em caixa de papelão reforçada, de boa qualidade, resistente à água e ao congelamento, cintada ou lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade e que permita o empilhamento recomendado de forma adequada. O peso líquido do conjunto deverá ser de 20 a 30 Kg
- II. A carne bovina congelada em peças individuais deverá ser proveniente dos tecidos musculares, adiposo e conjuntivo, que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação nº 3 no tocante ao acabamento de carcaça, IN nº 09/2004 - MAPA), selecionados, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatidos, processados, acondicionados e armazenados conforme as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos", em matadouro-frigorífico sob o Serviço de Inspeção Federal (SIF).
- III. O produto deverá ser congelado por processo rápido, com temperatura em torno de -35 °C, e mantido estocado em temperatura não superior a -18 °C
- IV. Os lotes deverão ter, no mínimo, 90 % da sua vida útil na data da entrega.

2. Carne bovina in natura tipo corte bucho:

- I. Entende-se por bucho, miúdo bovino constituído pelo estômago da rês, adequadamente manipulado e limpo, apresentando cor branca a levemente amarelada depois de tecnicamente processado.
- II. O bucho bovino congelado, para fornecimento na Marinha, deverá ser porcionado – obtido de corte em formato de tiras/iscas - sendo em seguida congelado.
- III. O bucho bovino congelado deverá apresentar tamanho de 70 mm +/- 10 % de comprimento, e 10 a 15 mm de largura, embalados em sacos plásticos de polietileno, atóxicos, transparentes e resistentes, contendo de 2 a 5 Kg, totalizando +/-20 Kg do produto, acondicionados em caixas de papelão.
- IV. O bucho bovino congelado deverá ter seu conjunto acondicionado em caixa de papelão reforçada, de boa qualidade, cintada, resistente à água, ao congelamento e à movimentação e que permita o empilhamento adequado.
- V. O bucho bovino congelado deverá ter, no mínimo, 90 % (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.

3. Carne bovina in natura tipo corte rabo:

- I. *Míudo bovino congelado, formado das vértebras caudais bovinas – zona da carcaça da rés, constituído de bases ósseas recobertas com carne gordurosa.*
- II. *O rabo bovino congelado, porcionado em anéis, deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno, atóxicos, transparentes e resistentes, com peso entre 2 a 5 Kg, totalizando de +/- 20 Kg, acondicionados em caixas de papelão.*
- III. *O rabo bovino congelado deverá ter seu conjunto acondicionado em caixa de papelão reforçada, de boa qualidade, cintada, resistente à água, ao congelamento e à movimentação, permitindo o seu o empilhamento adequado.*
- IV. *Características a serem consideradas no corte rabo bovino congelado:*
 - a. *brincos de gordura: ausência;*
 - b. *ossos e cartilagens: presença;*
 - c. *sebo: ausência; e*
 - d. *hematomas e coágulos: ausência.*
- V. *O rabo bovino congelado deverá ter, no mínimo, 90 % (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.*

4. Carne bovina tipo corte coxão mole:

- I. *A carne bovina congelada em peças individuais deverá ser proveniente dos tecidos musculares, adiposo e conjuntivo, que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação nº 3 no tocante ao acabamento de carcaça, IN nº 09/2004 - MAPA), selecionados, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatidos, processados, acondicionados e armazenados conforme as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos”, em matadouro-frigorífico sob o Serviço de Inspeção Federal (SIF).*
- II. *A carne bovina congelada deverá estar embalada, peça por peça, em laminado plástico de polietileno, atóxico, transparente e resistente, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 429/2020 - ANVISA). O conjunto deverá estar acondicionado em caixa de papelão reforçada, de boa qualidade, resistente à água e ao congelamento, cintada ou lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade e que permita o empilhamento recomendado de forma adequada. O peso líquido do conjunto deverá ser de 20 a 30 Kg.*
- III. *O produto deverá ser congelado por processo rápido, com temperatura em torno de -35 °C, e mantido estocado em temperatura não superior a -18 °C*
- IV. *Características a serem consideradas no corte do coxão mole bovino congelado:*
 - a. *Capa: presença*
 - b. *Veia da capa: presença*
 - c. *Ossos e cartilagens: ausência*
 - d. *Veia central: presença*
 - e. *Hematomas e coágulos: ausência*
 - f. *Gordura: máximo 10 %*
 - g. *A peça de coxão mole deverá ter o peso entre 6 e 8 Kg.*
- V. *Os lotes deverão ter, no mínimo, 90 % da sua vida útil na data da entrega.*

5. Carne bovina tipo corte costela:

- I. *Entende-se por costela do traseiro bovino congelada, para efeito desta Especificação, o corte constituído das oito últimas costelas e massas musculares correspondentes anteriores ao vazio e resultante da divisão da ponta de agulha.*
- II. *A costela do traseiro bovino congelada deverá ser porcionada e cada peça deverá pesar entre 100 e 200 g, cortadas em pedaços uniformes de, aproximadamente, 10 cm cada,*

- embaladas em saco plástico com peso entre 2 a 5 Kg, totalizando 20 a 30 Kg, acondicionados em caixas de papelão.*
- III. *A costela do traseiro bovino congelada deverá ser de gados selecionados, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Condições Higiênico-Sanitárias, estabelecidas no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal ou sob o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), que possibilita a equivalência do serviço de Inspeção Federal.*
 - IV. *A costela do traseiro bovino congelada deverá ter seu conjunto acondicionado em caixa de papelão reforçada, de boa qualidade, cintada, resistente à água, ao congelamento e à movimentação e que permita o empilhamento adequado.*
 - V. *Características a serem consideradas no corte da costela do traseiro bovino congelada:*
 - a) *membrana da fralda presença;*
 - b) *matambre presença;*
 - c) *membrana transparente presença;*
 - d) *ossos e cartilagens presença;*
 - e) *sebo escasso;*
 - f) *gordura até 15 mm; e*
 - g) *hematomas e coágulos ausência*

6. Carne bovina processada hamburger:

- I. *Produto cárneo industrializado obtido de carne moída bovina, adicionado ou não de tecido adiposo e ingredientes, moldado e submetido a um processo tecnológico adequado, congelado e sem proteína de soja.*
- II. *O hambúrguer deverá conter um peso de 45 a 60g, embalado individualmente (separados) em papel parafinado ou em camadas interfolhadas por lamaniados plásticos e acondicionado em caixas de papelão ondulado, com peso de 2 a 3kg por caixa.*
- III. *Trata-se de um produto: cru, pré-preparado, temperado e congelado.*
- IV. *Para efeito desta especificação, o produto será designado de hambúrguer seguido do nome da espécie animal acrescido ou não ao termo "carne", como por exemplo: hambúrguer bovino ou hambúrguer de carne bovina e hambúrguer de frango ou hambúrguer de carne de frango.*
- V. *O hambúrguer após o preparo deverá apresentar textura macia e sabor acentuado correspondente a matéria prima da sua descrição (carne ou frango).*
- VI. *A caixa de papelão deve apresentar boa qualidade, cintada ou lacrada com fita adesiva, resistente ao transporte e armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.*
- VII. *O hambúrguer após o preparo deverá apresentar textura macia e sabor acentuado correspondente a matéria prima da sua descrição (carne ou frango).*
- VIII. *O hambúrguer deverá conservar-se em boas condições para consumo durante o período de no mínimo 90 dias em temperatura de -12 °C ou mais.*
- IX. *Os lotes deverão ter, no mínimo, 80% (oitenta por cento) da sua vida útil na data da entrega (nota fiscal).*

7. Carne in natura tipo corte contra-filé:

- I. *A carne bovina congelada em peças individuais deverá ser proveniente dos tecidos musculares, adiposo e conjuntivo, que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação nº 3 no tocante ao acabamento de carcaça, IN nº 09/2004 - MAPA), selecionados, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatidos, processados, acondicionados e*

- armazenados conforme as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos”, em matadouro-frigorífico sob o Serviço de Inspeção Federal (SIF).
- II. A carne bovina congelada deverá estar embalada, peça por peça, em laminado plástico de polietileno, atóxico, transparente e resistente, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 429/2020 - ANVISA). O conjunto deverá estar acondicionado em caixa de papelão reforçada, de boa qualidade, resistente à água e ao congelamento, cintada ou lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade e que permita o empilhamento recomendado de forma adequada. O peso líquido do conjunto deverá ser de 20 a 30 Kg.
- III. Características a serem consideradas no corte do contra-file bovino congelado:
- Capa de filé: ausência
 - Trança: presença
 - Nervo lateral da alcatra: presença
 - Ossos e cartilagens: ausência
 - Aba e ponta: presença
 - Hematomas e coágulos: ausência
 - Peças cortadas ao meio: 100 % das peças ou todas as peças inteiras, sem corte, dobradas
 - Gordura: máximo 1,5 cm
 - Corte constituído das massas musculares compreendidas entre o acém e a alcatra, após a retirada do filé-mignon e capa de filé
 - Gordura de cobertura completa (uniforme) entre 6 e 10 mm de espessura (IN 09/2004 MAPA), mínimo de área de olho de lombo de 80 cm²
 - Peso entre 4 a 6 Kg.
- IV. O produto deverá ser congelado por processo rápido, com temperatura em torno de -35 °C, e mantido estocado em temperatura não superior a -18 °C
- V. Os lotes deverão ter, no mínimo, 90 % da sua vida útil na data da entrega.

8. Carne bovina in natura tipo corte lagarto redondo:

- I. A carne bovina congelada em peças individuais deverá ser proveniente dos tecidos musculares, adiposo e conjuntivo, que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação nº 3 no tocante ao acabamento de carcaça, IN nº 09/2004 - MAPA), selecionados, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatidos, processados, acondicionados e armazenados conforme as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos”, em matadouro-frigorífico sob o Serviço de Inspeção Federal (SIF).
- II. A carne bovina congelada deverá estar embalada, peça por peça, em laminado plástico de polietileno, atóxico, transparente e resistente, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 429/2020 - ANVISA). O conjunto deverá estar acondicionado em caixa de papelão reforçada, de boa qualidade, resistente à água e ao congelamento, cintada ou lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade e que permita o empilhamento recomendado de forma adequada. O peso líquido do conjunto deverá ser de 20 a 30 Kg.
- III. Características a serem consideradas no corte do lagarto bovino congelado:
- Membrana transparente: presença
 - Ossos e cartilagens: ausência
 - Hematomas e coágulos: ausência
 - Gordura: máximo 10 %

- e. Não apresentar: parte queimada pelo frio, sebo, nervo cervical ventral, coágulos sanguíneos, hematomas e nódulos linfáticos.
 - f. A peça de lagarto deverá ter o peso entre 2 a 3 Kg.
- IV. Os lotes deverão ter, no mínimo, 90 % da sua vida útil na data da entrega.

9. Carne de frango in natura tipo corte coxa e sobrecoxa:

- I. Considera-se como coxa e sobrecoxa, a parte da ave (frango) formada pela tíbia, fíbula, fêmur e osso coxal, envolvido o conjunto pelos tecidos musculares correspondentes.
- II. Os cortes de frango congelados deverão ser fornecidos em embalagem individual, de sacos plásticos de até 2Kg cada.
- III. Os conjuntos de embalagens devem ser acondicionados em caixas de papelão de boa qualidade e resistente a água e ao congelamento, cintadas, contendo de 10 a 20Kg líquidos do produto e que permita o empilhamento adequado.
- IV. Os cortes de frango deverão conservar suas propriedades sensoriais e nutritivas por no mínimo 12 (doze) meses, mantidos em câmara frigorífica à -18°C (menos 18 graus Celsius) ou em temperaturas mais baixas.
- V. Os lotes deverão ter no mínimo 90% (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.

10. Carne de frango in natura tipo corte, filé de peito:

- I. Filé de peito de frango (meio peito sem osso, sem pele e sem sassami): considera-se, para efeito desta especificação, como sendo “filé de peito de frango”, as partes do peito do frango sem osso, sem cartilagem, sem pele, sem coágulos sanguíneos e sem sassami;
- II. Os cortes de frango congelados deverão ser fornecidos em embalagem individual: em bandejas com envoltório plástico ou somente sacos plásticos de até 2Kg cada.
- III. As embalagens devem ser acondicionados em caixas de papelão de boa qualidade e resistente a água e ao congelamento, cintadas, contendo de 10 a 20Kg líquidos do produto e que permita o empilhamento adequado.
- IV. Os cortes de frango deverão conservar suas propriedades sensoriais e nutritivas por no mínimo 12 (doze) meses, mantidos em câmara frigorífica à -18°C (menos 18 graus Celsius) ou em temperaturas mais baixas.
- V. Os lotes deverão ter no mínimo 90% (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.

11. Carne de frango in natura tipo corte coxinha da asa:

- I. Carne de frango in natura, para churrasco, estado de conservação, congelado.
- II. Os cortes de frango congelados deverão ser fornecidos em embalagem individual, de sacos plásticos de até 2Kg cada.
- III. As embalagens devem ser acondicionados em caixas de papelão de boa qualidade e resistente a água e ao congelamento, cintadas, contendo de 10 a 20Kg líquidos do produto e que permita o empilhamento adequado.
- IV. Os cortes de frango deverão conservar suas propriedades sensoriais e nutritivas por no mínimo 12 (doze) meses, mantidos em câmara frigorífica à -18°C (menos 18 graus Celsius) ou em temperaturas mais baixas.
- V. Os lotes deverão ter no mínimo 90% (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.

12. Bacon defumado:

- I. Entende-se por bacon produto cárneo industrializado, obtido do corte da parede torácico-abdominal dos suínos, que vai do esterno ao púbis, sem costela, com pele, adicionado de ingredientes e submetido ao processo térmico adequado de defumação.
- II. O Bacon, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, pode conservar-se por 60 dias, em câmaras frigoríficas com temperatura entre +4°C e +8°C.

- III. O bacon deverá estar embalado em sacos de polietileno atóxico, transparente e hermeticamente vedado, com peso de 1 a 5kg, acondicionados em caixas de papelão com peso líquido total de 10kg cada.

13. Carne suína in natura, tipo corte carré(bisteca):

- I. Carne suína in natura, fatiada, com osso, no estado de conservação congelada.
- II. Bisteca (carré): é obtida a partir das massas musculares aderidas às bases ósseas do lombo, com serragem transversal de aproximadamente 5 cm do comprimento das costelas das vértebras torácicas correspondentes. A bisteca (carré) deverá estar fatiada, possuindo cada fatia cerca de 1,0 a 1,5 cm de espessura e com 250g cada aproximadamente.
- III. Os cortes de carne suína com osso congeladas – bisteca (carré) – deverão estar embalados em camadas interfolhadas, acondicionadas em caixa de de papelão reforçada, de boa qualidade e resistente à água e ao congelamento, cintada, com peso líquido de 10 a 30 Kg e que permita o empilhamento adequado.
- IV. Os lotes deverão ter, no mínimo, 90 % (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.

14. Carne suína in natura tipo corte costela:

- I. Carne suína in natura, defumada, embalada a vácuo, estado de conservação, congelada.
- II. Os produtos cárneos salgados, quando tecnicamente processados em sua embalagem original, não aberta, devem conservar-se por 2 (dois) meses, sob temperatura entre +2 e +5 ° C.
- III. Os produtos cárneos salgados deverão estar embalados em sacos de polietileno atóxico, fornecidos em quilograma e acondicionados em caixas de papelão.
- IV. Os lotes deverão ter, no mínimo, 90 % (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.

15. Carne suína in natura, tipo corte orelha:

- I. Carne suína in natura, salgada.
- II. Os produtos cárneos salgados deverão ser manipulados, armazenados e transportados em locais próprios, de forma que não fiquem expostos à contaminação ou sofram adição de qualquer substância nociva para o consumo humano.
- III. Os produtos cárneos salgados, quando tecnicamente processados em sua embalagem original, não aberta, devem conservar-se por 2 (dois) meses, sob temperatura entre +2 e +5 ° C.
- IV. Os lotes deverão ter, no mínimo, 90 % (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.

16. Carne suína in natura, tipo corte pé salgado:

- I. Pé suíno salgado e cortado.
- II. Os produtos cárneos salgados deverão estar embalados em sacos de polietileno atóxico, fornecidos em quilograma e acondicionados em caixas de papelão.
- III. Os produtos cárneos salgados, quando tecnicamente processados em sua embalagem original, não aberta, devem conservar-se por 2 (dois) meses, sob temperatura entre +2 e +5 ° C.
- IV. Os lotes deverão ter, no mínimo, 90 % (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.

17. Carne suína in natura, tipo corte rabo salgado:

- I. Os produtos cárneos salgados deverão estar embalados em sacos de polietileno atóxico, fornecidos em quilograma e acondicionados em caixas de papelão.
- II. Os produtos cárneos salgados, quando tecnicamente processados em sua embalagem original, não aberta, devem conservar-se por 2 (dois) meses, sob temperatura entre +2 e +5 ° C.
- III. Os lotes deverão ter, no mínimo, 90 % (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.

18. Carne suína in natura, tipo corte lombo:

- I. Carne suína, tipo lombo, levemente temperado.
- II. O lombo é constituído pelos músculos que formam o dorso da meia carcaça, incluindo a parte anterior do pescoço e parte posterior ao pernil, de forma cilíndrica e equivale ao contrafilé. As partes torácicas têm coloração mais escura e gordura intermuscular. Já as porções lombares têm coloração rosa clara, sem gordura.
- III. A carne suína deverá apresentar ausência de micro-organismos patogênicos ou não-patogênicos ou flora microbiana capaz de alterá-la. Deverá, ainda, ser congelada por processo rápido, em torno de -35° C (menos trinta e cinco graus Celsius) e mantida estocada à temperatura não superior a -18° C (menos dezoito graus Celsius) na profundidade dos tecidos, não devendo apresentar sinais de descongelamento. Nessas condições deverá ter validade mínima de 12 meses.
- IV. As peças de carne suína sem osso congeladas - lombo - deverão estar embaladas separadamente em envoltório plástico e o conjunto acondicionado em caixa de papelão reforçada, de boa qualidade e resistente à água e ao congelamento, cintada, com peso líquido de 20 Kg e 30Kg e que permita o empilhamento adequado.
- V. Os lotes deverão ter, no mínimo, 90 % (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.

19. Linguiça de carne suína:

- I. Linguiça de carne suína, de tamanho fino, preparada fresca, temperada e resfriada.
- II. O produto deverá estar embalado em sacos de polietileno transparente, hermeticamente vedado (à vácuo) e atóxico, com peso de 2 a 5 Kg, acondicionados em caixas de papelão adequada, com peso líquido total de 10 a 30Kg cada.
- III. Os lotes deverão ter no mínimo 90 % (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.

20. Linguiça calabresa:

- I. Entende-se por linguiça tipo calabresa, o produto cárneo industrializado elaborado a partir de carne exclusivamente suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa, submetidas ou não ao processo de estufagem similar para desidratação (seco, curado) e ou cozimento. Sendo o processo de defumação opcional e o processo de fabricação (tecnológico), o de cozimento; e adição de Carne Mecanicamente Separada (CMS).
- II. Entende-se por CMS a carne obtida por processo mecânico de moagem e separação de ossos de animais de açougue, destinada a elaboração de produtos cárneos específicos.
- III. Na linguiça tipo calabresa deverá estar embalada em sacos de polietileno transparente, hermeticamente vedado (à vácuo) e atóxico, com peso de 2 a 5kg, acondicionados em caixas papelão adequada, com peso líquido total de 10 a 20kg.
- IV. Na linguiça tipo calabresa será permitida a utilização de até 20% de Carne Mecanicamente Separada(CMS).
- V. Os lotes deverão ter no mínimo 90% (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.

21. Linguiça, tipo paio:

- I. Entende-se por *linguiça paio*, para efeito desta especificação, o produto obtido de carne suína e bovina, embutido em tripa natural ou artificial comestível, curado, adicionado de ingredientes, submetido a ação do calor com defumação, sendo o processo de fabricação (tecnológico), o de cozimento; e adicionada de Carne Mecanicamente Separada (CMS).
- II. Na *linguiça paio* será permitida a utilização de até 20 % de Carne Mecanicamente Separada (CMS).
- III. A *linguiça paio* deverá estar embalada em sacos de polietileno, transparente, hermeticamente vedado (à vácuo) e atóxico, com peso de 1 a 5 Kg, acondicionados em caixas de papelão adequada, com peso líquido total de 10 Kg cada.
- IV. Os lotes deverão ter no mínimo 90 % (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.

22. Filé de pescada amarela:

- I. *Filé de Pescada* é o produto obtido a partir da porção de carne do peixe, sem cabeça, sem pele, sem espinha e sem vísceras, cortada em fatias longitudinais.
- II. O *pescado* deve ser tratado por processo de congelamento rápido até atingir a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos); e durante o transporte deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).
- III. O produto deverá se conservar por, no mínimo, 30 dias, mantido em câmara frigorífica à -18 °C ou em temperaturas mais baixas.
- IV. O produto deverá estar embalado em plástico transparente, atóxico, rotulado, congelado, acondicionado em caixas de papelão reforçadas, de boa qualidade e resistente à água e ao congelamento, cintada, com peso líquido total de 10a 20 kg e que permitam o empilhamento adequado. As caixas de papelão deverão estar íntegras, sem umidade externa e lacradas.
- V. Os lotes deverão ter, no mínimo, 90 % da sua vida útil na data da entrega.

23. Filé de Merluza:

- I. *Filé de Merluza* é o produto obtido a partir da porção de carne do peixe, sem cabeça, pele, espinhas e vísceras, cortada em fatias longitudinais.
- II. O produto deverá se conservar por no mínimo 30 dias, mantido em câmara frigorífica à -18°C ou em temperaturas mais baixas.
- III. Os lotes deverão ter no mínimo 90 % (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.
- IV. O produto deverá estar embalado em plástico transparente, atóxico, rotulado, congelado, acondicionado em caixas de papelão reforçada, de boa qualidade e resistente à água e ao congelamento, cintada, com peso líquido total de 10 a 20 kg e que permitam o empilhamento adequado. As caixas de papelão deverão estar íntegras, sem umidade externa, lacradas
- V. A temperatura máxima de recebimento -18 °C (menos dezoito graus centígrados) com tolerância de ± 2 °C no interior da massa muscular e sem sinais de descongelamento.
- VI. Os lotes deverão ter no mínimo 90 % da sua vida útil na data da entrega
- VII. Características sensoriais:
 - a) aspecto.....superfície do corte lisa e uniforme
 - b) odor.....fresco a algas marinhas;
 - c) textura.....firme, consistência elástica, flexível;
 - d) cor.....brilhante, translúcida e uniforme; e
 - e) sabor.....agradável, característico.

24. Filé de linguado:

- I. *Produto obtido a partir da porção de carne do peixe, sem cabeça, pele, espinhas e vísceras, cortado em fatias longitudinais.*

- II. A temperatura máxima de recebimento -18 °C (menos dezoito graus centígrados) com tolerância de ± 2 °C no interior da massa muscular e sem sinais de descongelamento.
- III. O produto deverá se conservar por no mínimo 30 dias, mantido em câmara frigorífica à -18°C ou em temperaturas mais baixas.
- IV. Os lotes deverão ter no mínimo 90 % da sua vida útil na data da entrega
- V. Características sensoriais:
 - a) odor característico;
 - b) textura firme, consistência elástica;
 - c) cor característica; e
 - d) sabor característico.

25. Carne seca bovina:

- I. carne bovina salgada curada dessecada ou jerked beef, o produto cárneo industrializado, obtido de carne bovina, adicionado de cloreto de sódio e sais de cura, submetido a um processo de maturação e dissecação.
- II. A carne bovina salgada curada dissecada será proveniente da ponta de agulha.
- III. A carne bovina salgada curada dessecada deverá estar acondicionada em embalagens plásticas a vácuo, com peso líquido variando entre 5 e 30 Kg, de forma que lhe confiram uma proteção adequada.
- IV. A carne bovina salgada curada dessecada, quando tecnicamente processada em sua embalagem original não aberta, deverá conservar-se por, no mínimo, 90 (noventa) dias, em local seco e ventilado.
- V. Os lotes deverão ter no mínimo 90 % (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.
- VI. Características sensoriais:
 - a) aspecto não deve apresentar-se seboso, amolecido, úmido ou pegajoso;
 - b) cor uniforme e característica;
 - c) odor característico; e
 - d) sabor característico.

26. Salsicha Hot Dog:

- I. Salsicha constituída de carnes bovina e/ou suína e Carne Mecanicamente Separada (CMS), miúdos comestíveis de bovino e/ou suíno (estômago, coração, língua, rins, miolos, fígado), tendões, pele e gorduras.
- II. Na salsicha tipo Viena será permitida a utilização de até 40 % de Carne Mecanicamente Separada (CMS).
- III. A salsicha deverá estar embalada em sacos de polietileno transparente hermeticamente vedado (a vácuo) e atóxico, com peso de 1 a 5 Kg, acondicionados em caixas de papelão com peso líquido total de 10 a 20 Kg cada.
- IV. Os lotes deverão ter no mínimo 90 % (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.
- V. Características sensoriais:
 - a) textura característica;
 - b) coloração característica, sem manchas esverdeadas;
 - c) odor característico; e
 - d) sabor característico.

27. Carne bovina in natura filé mignon:

- I. A carne bovina congelada em peças individuais deverá ser proveniente dos tecidos musculares, adiposo e conjuntivo, que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação nº 3 no

- tocante ao acabamento de carcaça, IN nº 09/2004 - MAPA), selecionados, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatidos, processados, acondicionados e armazenados conforme as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos", em matadouro-frigorífico sob o Serviço de Inspeção Federal (SIF).
- II. O produto deverá ser congelado por processo rápido, com temperatura em torno de -35 °C, e mantido estocado em temperatura não superior a -18 °C.
 - III. A carne bovina congelada em peças individuais, quando tecnicamente processada pelo frio rápido, pode conservar-se em boas condições para consumo durante o período de 12 meses, em temperatura de -18 °C.
 - IV. A carne bovina congelada deverá estar embalada, peça por peça, em laminado plástico de polietileno, atóxico, transparente e resistente, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 429/2020 - ANVISA). O conjunto deverá estar acondicionado em caixa de papelão reforçada, de boa qualidade, resistente à água e ao congelamento, cintada ou lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade e que permita o empilhamento recomendado de forma adequada. O peso líquido do conjunto deverá ser de 20 a 30 Kg.
 - V. Os lotes deverão ter, no mínimo, 90 % da sua vida útil na data da entrega.
 - VI. Características a serem observadas nos cortes de carne bovina file mignon congelado.
 - a. Cordão: ausência
 - b. Membrana prateada: presença
 - c. Ossos e cartilagens: ausência
 - d. Músculo menor da cabeça: presença
 - e. Hematomas e coágulos: ausência
 - f. Gordura: máximo 5 %
 - g. Não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fâscias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo.
 - h. A peça de filé mignon deverá ser do tipo sem cordão, com peso entre 1,8 a 3 Kg

28. Polpa natural açai:

- I. Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto.
- II. A polpa de fruta deverá ser obtida de frutas frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e sensoriais do fruto.
- III. A polpa de fruta poderá ser adicionada de acidulantes como regulador de acidez, conservadores químicos e corantes naturais, nos mesmos limites estabelecidos para sucos de frutas, ressalvados os casos específicos.
- IV. As polpas de fruta devem estar congeladas, embaladas individualmente com peso líquido de 1Kg.
- V. Os lotes deverão ter no mínimo 90% (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.
- VI. Características sensoriais:
 - a) cor: roxo, escuro;
 - b) sabor: característico; e
 - c) aroma: próprio.

29. Polpa Natural manga:

- I. Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto.

- II. A polpa de fruta deverá ser obtida de frutas frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e sensoriais do fruto.
- III. A polpa de fruta poderá ser adicionada de acidulantes como regulador de acidez, conservadores químicos e corantes naturais, nos mesmos limites estabelecidos para sucos de frutas, ressalvados os casos específicos.
- IV. As polpas de fruta devem estar congeladas, embaladas individualmente com peso líquido de 1Kg.
- V. Os lotes deverão ter no mínimo 90% (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.
- VI. Características sensoriais:
 - a) cor: amarelo;
 - b) sabor: doce, levemente ácido; e
 - c) aroma: próprio.

30. Polpa Natural Maracujá:

- I. Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto.
- II. A polpa de fruta deverá ser obtida de frutas frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e sensoriais do fruto.
- III. A polpa de fruta poderá ser adicionada de acidulantes como regulador de acidez, conservadores químicos e corantes naturais, nos mesmos limites estabelecidos para sucos de frutas, ressalvados os casos específicos.
- IV. As polpas de fruta devem estar congeladas, embaladas individualmente com peso líquido de 1Kg.
- V. Os lotes deverão ter no mínimo 90% (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.
- VI. Características sensoriais:
 - a) cor: amarela alaranjada;
 - b) sabor: doce, levemente ácido; e
 - c) aroma: próprio.

31. Polpa Natural Morango:

- I. Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto.
- II. A polpa de fruta deverá ser obtida de frutas frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e sensoriais do fruto.
- III. A polpa de fruta poderá ser adicionada de acidulantes como regulador de acidez, conservadores químicos e corantes naturais, nos mesmos limites estabelecidos para sucos de frutas, ressalvados os casos específicos.
- IV. As polpas de fruta devem estar congeladas, embaladas individualmente com peso líquido de 1Kg.
- V. Os lotes deverão ter no mínimo 90% (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.
- VI. Características sensoriais:
 - a) cor: vermelho;
 - b) sabor: doce, levemente ácido; e
 - c) aroma: próprio.

32. Polpa Natural Uva:

- I. Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto.

- II. A polpa de fruta deverá ser obtida de frutas frescas, são e maduras com características físicas, químicas e sensoriais do fruto.
- III. A polpa de fruta poderá ser adicionada de acidulantes como regulador de acidez, conservadores químicos e corantes naturais, nos mesmos limites estabelecidos para sucos de frutas, ressalvados os casos específicos.
- IV. As polpas de fruta devem estar congeladas, embaladas individualmente com peso líquido de 1Kg.
- V. Os lotes deverão ter no mínimo 90% (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.
- VI. Características sensoriais:
 - a) cor: roxo e preta;
 - b) sabor: doce, levemente ácido; e
 - c) aroma: próprio.

33. Brócolis pré cozido:

- I. Legume, pré-cozido, congelado e sem adição de sal ou temperos.
- II. Submetido a um processo de pré-cozimento para manter suas características sensoriais e nutricionais, pronto para finalização e consumo.
- III. Os legumes congelados deverão apresentar ausência de defeitos tais como, cascas, unidades manchadas ou descoloridas, resíduos e outros.
- IV. Quando tecnicamente processados em sua embalagem original, não aberta, devem conservar-se por 12 (doze) meses em câmaras frigoríficas com temperatura de -18°C.
- V. Os legumes congelados deverão estar embalados em sacos plásticos, com peso líquido de 1 a 2Kg, acondicionados em caixas de papelão de 10 a 20kg.

34. Seleta de Legumes:

- I. Seleta de legumes pré-cozidos, contendo no mínimo 3 legumes, congelados.
- II. Os legumes congelados deverão estar embalados em sacos plásticos, atóxicos com peso líquido de 1 a 2Kg, acondicionados em caixas de papelão de 10 a 20kg.
- III. Os Legumes congelados, quando tecnicamente processados em sua embalagem original, não aberta, devem conservar-se por 12(doze) meses.

35. Mini Pizza de Calabresa:

- I. Mini pizza, sabor calabresa, congelada.
- II. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, queijo mussarela, molho de tomate, linguiça calabresa defumada, óleo de soja, açúcar, sal orégano e conservante propionato de cálcio.
- III. Peso mínimo de 150g, contendo no mínimo 45g de queijo mussarela e 45g de calabresa.
- IV. Prazo de validade de 1 (mês) fechado.

36. Mini Pizza de Lombo:

- I. Mini pizza, sabor lombo suíno, congelada.
- II. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, queijo mussarela e catupiry, molho de tomate, lombo suíno, óleo de soja, açúcar, sal orégano e conservante propionato de cálcio.
- III. Prazo de validade de 1 (mês) fechado.

37. Pão de Queijo:

- I. Pão de queijo, base da massa de polvilho doce ou azedo, queijo, apresentado cru congelado.
- II. Bolinhas de massa pré-formadas e congeladas, prontas para serem assadas.
- III. O pão de queijo deverá ser fornecido em embalagens de 1kg.

38. Sorvete:

- I. *Produto congelado obtido a partir de uma emulsão de gorduras e proteínas ou de mistura de água e açúcares, com ou sem adição de outro(s) ingrediente(s), desde que não descaracterize(m) o produto.*
- II. *O leite, os constituintes do leite, os produtos lácteos, os ovos e os produtos de ovos devem ser pasteurizados ou submetidos a processamento tecnológico adequado, previsto em legislação específica.*
- III. *Os aromatizantes, os corantes, as polpas de frutas e os sucos a serem adicionados à mistura pasteurizada devem estar de acordo com a legislação sanitária. A adição deles deve ser realizada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias para que não ocorra a contaminação da mistura pasteurizada*
- IV. *O produto 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 à legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.*
- V. *O sorvete deverá estar embalado em recipiente plástico de polipropileno atóxico de 10 litros.*

39. Peru Congelado:

- I. *Entende-se por peru (Gallipavo meleagris) congelado e temperado a ave à qual foram agregados condimentos e/ou especiarias devidamente autorizados, sendo posteriormente submetida ao processo de congelamento e manutenção de temperatura adequada.*
- II. *O peru congelado e temperado deverá estar sem pés e sem cabeça, com o peso de 2,3 a 4,5 kg por unidade (não considerando o peso do miúdo), congelado por processo rápido e mantido em temperatura não superior a -18°C na profundidade dos tecidos.*
- III. *Cada unidade de peru deverá estar embalada em saco plástico lacrado hermeticamente. Os sacos plásticos contendo os perus congelados e temperados serão reunidos e acondicionados em sacos de ráfia ou caixas de papelão pesando de 15 a 30 quilos.*
- IV. *Características sensoriais:*
 - a) *aspecto característico;*
 - b) *coloração uniforme, sem manchas;*
 - c) *aroma suave e característico;*
 - d) *sabor característico; e*
 - e) *textura firme.*

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. Que os bens comercializados deverão ser constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico e biodegradável, conforme ABNT NBR 15448-1 e 15448-2;

4.1.2. Para os produtos embalados e rótulos devem ser observadas as regras constantes de RDC 429/2020; e

4.1.3. 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).

Requisitos Técnicos

4.2. Por ocasião do fornecimento, os veículos deverão estar lacrados e o número do respectivo lacre deverá constar na nota fiscal de venda. Deverão, ainda, estar acompanhados dos respectivos romaneios, nos quais constará o peso de cada caixa.

4.3. Os produtos de origem animal deverão ter carimbo oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF/DIPOA) ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA) nos envoltórios plásticos.

4.4. O transporte das carnes deverá ser feito em veículos frigorificados, dotados de geradores de frio, de modo que a entrega se processe em condições higiênico-técnico-sanitárias perfeitas.

4.5. As características sensoriais, como consistência, textura, cor, sabor e odor, devem estar em conformidade com as especificações de cada produto, conforme descrito no item 3 deste Termo de Referência.

4.6. As embalagens devem conter as informações obrigatórias conforme a legislação vigente, como o lote, prazo de validade, origem do produto, lista de ingredientes, informação nutricional obrigatória e informação nutricional complementar.

4.7. A carne bovina congelada deverá estar embalada, peça por peça, em laminado plástico de polietileno, atóxico, transparente e resistente, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 429/2020). O conjunto deverá estar acondicionado em caixa de papelão reforçada, de boa qualidade, resistente à água e ao congelamento, cintada ou lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade e que permita o empilhamento recomendado de forma adequada.

4.7.1. Todos os envoltórios plásticos deverão, necessariamente, ser gravados ou marcados, rotulados ou etiquetados com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização.

4.7.2. A gravação ou marcação deverá permitir identificar o lote a que pertence o produto, de forma que seja visível, legível e indelével.

4.7.3. A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações, quando for o caso:

- a) identificação do lote;
- b) data de fabricação e prazo ou data de validade;
- c) identificação do responsável e número de registro no respectivo Conselho;
- d) pesos bruto e líquido do produto;
- e) carimbo oficial do Serviço Inspeção Federal (SIF);
- f) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) sob nº___;
- g) conteúdo especificando a quantidade de peças que contém na caixa e o tipo de carne bovina congelada em peças individuais, como por exemplo: peça de acém, peça de picanha e assim por diante;
- h) identificação do frigorífico responsável pelo abate.

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

4.9. Em hipótese alguma será admitida a operação de descongelamento da carne e posterior congelamento.

4.10. A temperatura máxima de recebimento será de -12°C (menos doze graus Celsius) com tolerância de 2°C (dois graus Celsius) no interior da massa muscular e sem sinais de descongelamento. Essa temperatura deverá ser mantida e monitorada durante todo o deslocamento do caminhão até seu destino final. O caminhão deverá ser provido de equipamento (termógrafo - termoregistrador) que monitore a temperatura durante o transporte.

4.11. A carne suína deverá ser de primeira qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, uniforme, sem manchas e ausência de limo na superfície. A peça embalada não deverá apresentar sinais de rachadura na superfície, perfurações, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo no interior da embalagem.

4.11.1. A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- a) identificação de origem (nome ou razão social, CNPJ e endereço);
- b) denominação (nome) de venda do produto de origem animal;
- c) número do lote;
- d) data de embalagem e prazo ou data de validade;
- e) carimbo oficial do Serviço Inspeção Federal (SIF);
- f) conservação do produto;
- g) conteúdo líquido do produto; e
- h) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) sob nº__.

4.12. Os cortes de frango congelados devem estar íntegros, sem ferimentos, sem corpos estranhos de qualquer natureza, apresentando coloração natural, característica, aspecto uniforme, sem manchas, ausência de viscosidade, sem sinais de perfuração na superfície ou na intimidade muscular, sem placas de gelo aderidas entre as peças; e a gordura não deve apresentar pontos hemorrágicos.

4.12.1 A marcação da embalagem (primária ou secundária) deverá trazer impresso, no mínimo, as seguintes indicações:

- a) tipo de corte;
- b) identificação de origem (nome ou razão social, CNPJ e endereço);
- c) data de embalagem e prazo ou data de validade;
- d) número do lote;
- e) carimbo oficial do Serviço Inspeção Federal (SIF);
- f) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal/Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIF/DIPOA) sob nº__;
- g) conteúdo líquido do produto;
- h) identificação do frigorífico responsável pelo abate; e
- i) instruções de uso, preparo e conservação.

4.13. O filé de peixe congelado deverá ser proveniente de estabelecimentos sob Inspeção Veterinária Oficial Federal, limpo, eviscerado, processado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração", tratado por processos adequados de congelamento, em

temperatura não superior a -25 °C e mantidos em câmara frigorífica em temperatura não superior a -15 °C. Ter cor, odor, textura e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitos. Ausência de bloco de gelo entre as peças.

4.13.1. A rotulagem da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- a) Denominação (nome) de venda do produto de origem animal (nome comum da espécie, conforme estabelecido na IN MAPA nº 29 de 23/09/2015);
- b) Conteúdos líquidos;
- c) Identificação da origem (nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento ou importador, no caso de produtos de origem animal importado);
- d) Carimbo oficial da Inspeção Federal (SIF);
- e) Categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial quando do registro do mesmo no DIPOA;
- f) Conservação do produto;
- g) Identificação do lote;
- h) Data de fabricação;
- i) Prazo de validade;
- j) Composição do produto;
- k) Indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----; e
- l) Instruções sobre o preparo e uso do produto de origem animal comestível ou alimento, quando necessário.

4.14. A polpa de fruta deverá ser obtida de frutas frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e sensoriais do fruto.

4.15. A polpa de fruta deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de 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.

4.16. Os produtos cárneos salgados deverão ser manipulados, armazenados e transportados em locais próprios, de forma que não fiquem expostos à contaminação ou sofram adição de qualquer substância nociva para o consumo humano.

Requisitos de Aceitação:

4.17. Obrigatoriamente as embalagens deverão apresentar:

4.17.1. Limpeza;

4.17.2. Resistência;

4.17.3. Bom estado de conservação e higiene; e

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

4.18. Os produtos não deverão conter materiais estranhos ao processo de industrialização, os quais deverão apresentar ausência de sujidades, parasitas, larvas e pelos humanos ou animais.

4.19. Serão consideradas impróprias para consumo e, conseqüentemente não aceitas, as carnes bovinas que se apresentarem com qualquer alteração que leve a suspeitar de processo de putrefação e em más condições de higiene, como também, com presença de glândulas, veias,

coágulos sanguíneos, ossos, pele, tinta de carimbo, gordura mineral, hematomas, infestações de parasitos ou contaminadas por germes patogênicos, ou ainda, que contenham substâncias que possam alterá-las ou encobrir qualquer alteração do peso, como água, soro ou colágeno.

4.20. A carne bovina congelada em peças individuais deverá apresentar aspecto uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pelos e couro, sem manchas escuras ou claras, ausência de limo na superfície; aparência marmórea e brilhante. A gordura não deve apresentar pontos hemorrágicos. À exceção da gordura de cobertura, o produto deve estar despojado das demais gorduras, de aponeuroses, de vasos sanguíneos, de gânglios, de aparas e de pelancas. O produto não deve apresentar acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo em sua superfície, sendo esses indicativos de descongelamento e recongelamento, respectivamente.

Garantia da contratação

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

Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte:

4.41. Na presente licitação, será realizada a reserva de cota de até vinte e cinco por cento do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.

4.41.1. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos fornecedores remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

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

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. As parcelas serão entregues nos seguintes prazos e condições:

5.1.1. As parcelas serão requisitadas de acordo com os quantitativos mínimos e máximos estabelecidos, conforme o Apêndice V, anexo a este Termo de Referência, até o total de cada item ser completamente utilizado.

5.1.2. Os bens deverão ser entregues em até 5 (cinco) dias após solicitação formal do setor requisitante, acompanhada da Nota de Empenho.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 3 (três) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. As parcelas a serem solicitadas poderão ser ajustadas, de maneira cumulativa ou fracionada, desde que acordado entre o fornecedor e o órgão comprador previamente.

5.4. Os bens deverão ser entregues nos seguintes endereços:

ORGÃO GERENCIADOR - CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM BRASÍLIA (CeIMBRA) – UASG 787010 Endereço: Esplanada dos Ministérios, Bloco “N”, subsolo, Divisão de Municiamento, telefones: (61) 3429-1560, fax: (61) 3429-1183, portão de acesso pela Via N2, Brasília-DF.
ORGÃO PARTICIPANTE - HOSPITAL NAVAL DE BRASÍLIA (HNBra) – UASG 787700 Endereço: Av. W5 SUL 711/911 SEPS S/Nº bl A - Asa Sul, Brasília-DF. Telefone: (61) 3445-7303, CEP: 70390-115
ORGÃO PARTICIPANTE - GRUPAMENTO DE FUZILEIROS NAVAIS DE BRASÍLIA (GptFNB) – UASG 787200 Endereço: Via L4 Norte, Lote 01 Trecho 2 SCEN, Brasília/DF CEP: 70800-120, Telefone: (61) 3521-5851.
ORGÃO PARTICIPANTE - ESTAÇÃO RÁDIO DA MARINHA EM BRASÍLIA (ERMB)– UASG 787400 Endereço: Rodovia DF 001 KM 45, s/nº, Área Alfa, Santa Maria – DF; Telefone: (61) 3429-1610
ORGÃO PARTICIPANTE – GABINETE DO COMANDANTE DA MARINHA (GCM) – UASG 71100 Endereço: Esplanada dos Ministérios – BL N – 2º e 3º Andar - Brasília-DF, CEP 70055-900 Telefone: (61) 3429-1748
ORGÃO PARTICIPANTE – ESTADO MAIOR DA ARMADA (EMA) - UASG 720000 Endereço: Esplanada dos Ministérios, Bloco N, 5º andar, Brasília-DF, CEP: 70.055-900, Telefone: (61) 3429-4256.
ORGÃO PARTICIPANTE – SECRETARIA-GERAL DA MARINHA (SGM) - UASG 770000 Endereço: Esplanada dos Ministérios, Bloco N, 6º andar, Brasília-DF, CEP: 70.055-900, Telefone: (61) 3429-1482.
ORGÃO PARTICIPANTE – CENTRO DE COMUNICAÇÃO SOCIAL DA MARINHA (CCSM) - UASG 11100 Endereço: Esplanada dos Ministérios, S/Nº, BL N 3º Andar, Brasília - DF , CEP: 70055-900,
ORGÃO PARTICIPANTE – CENTRO DE INTELIGÊNCIA DA MARINHA (CIM) - UASG 714000 Endereço: Esplanada dos Ministérios, Bloco N, Ed, Anexos, 4º andar, Brasília-DF, CEP: 70.055-900, Telefone: (61) 3429-1590-1242.
ORGÃO PARTICIPANTE - CAPITANIA FLUVIAL DO ARAGUAIA- TOCANTINS (CFAT) - UASG 787310 Endereço: Esplanada dos Ministérios, Bloco “N”, subsolo, Divisão de Municiamento, telefones: (61) 3429-1560, fax: (61) 3429-1183, portão de acesso pela Via N2, Brasília-DF.
ORGÃO PARTICIPANTE - CENTRO DE INSTRUÇÃO E ADESTRAMENTO DE BRASÍLIA (CIAB) - UASG 787900 Endereço: BR 040 – KM 4,5 – Santa Maria, Brasília-DF, CEP: 72.549-900, telefones: (61)99275-9912.

5.4.1. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias do prazo total recomendado pelo fabricante

5.4.2. As entregas deverão ocorrer no horário 09:00 às 12:00 e de 13:30 às 16:30, de segunda à sexta.

5.4.3. O transporte, bem como o descarregamento, ocorrerão sob responsabilidade da contratada, devendo seus custos estar inclusos na composição dos preços ofertados.

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

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

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

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

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

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

Fiscalização Administrativa

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

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

6.15. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá à seguinte rotina:

6.15.1. Análise das notas fiscais e dos documentos de transporte dos produtos entregues.

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

Gestor do Contrato

6.17. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

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

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

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

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

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

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

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

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias

7.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h”: de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

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

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

7.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

7.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

7.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

7.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

7.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das

sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

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

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

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

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

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

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 3 (três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 4(quatro) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 2 (dois) dias úteis.

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

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

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

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

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

Liquidação

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

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

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

8.12.1. o prazo de validade;

8.12.2. a data da emissão;

8.12.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

8.12.4. o período respectivo de execução do contrato;

8.12.5. o valor a pagar; e

8.12.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.15.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

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

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

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

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

Cessão de crédito

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

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

8.40. A eficácia da cessão de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

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

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

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

Reajuste

8.44. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 17/03/2025.

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

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

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

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

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

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

8.51. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Forma de fornecimento

9.3. O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

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

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

9.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

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

Qualificação Econômico-Financeira

9.22. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação /contratação, ou de sociedade simples;

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

9.24. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando, para cada exercício, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um).

9.25. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.26. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

9.27. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação *patrimônio líquido mínimo* de 1,5% do *valor total estimado da contratação*.

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

Qualificação Técnica

9.29. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente, Serviço de Inspeção Federal, 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), em plena validade;

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

9.30. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

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

9.32.1.1. A comprovação da capacidade técnico-operacional com execução de fornecimento de 10% da quantidade demandada do item; e

9.32.1.2. Os bens fornecidos, constantes nos atestados de capacidade técnica, devem guardar similaridade com o objeto desta licitação.

9.32.2. Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo exigido, a apresentação e o somatório de diferentes atestados relativos a contratos executados de forma concomitante.

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

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

Disposições gerais sobre habilitação

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

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

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

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

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R\$ 24.730.000,90 (Vinte e quatro milhões, setecentos e trinta mil e noventa centavos), sendo R\$ 10.386.876,00 (Dez milhões, trezentos e oitenta e seis mil, oitocentos e setenta e seis reais) referente a este Centro de Intendência, e R\$ 14.343.124,90 (Quatorze milhões, trezentos e quarenta e três mil, cento e vinte e quatro reais e noventa centavos) referente aos Órgãos Participantes, conforme custos unitários apostos no apêndice III e na pesquisa de preços.

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

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

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

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

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

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/unidade: 52131;

II) Fonte de recursos: 0100000000;

III) Programa de trabalho: 174713;

IV) Elemento de despesa: 339030.07; e

V) Plano interno: B.441.01.002DD.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília/DF, na data assinatura.

RAMON DE LIMA FERNANDES
Coordenador da Equipe de Planejamento

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

ANEXO I

Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

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

FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o *prazo de 5 (cinco) dias*, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato *Nota de Empenho*, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

1.2. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

1.3. O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:

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

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

14. 2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

15. 3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. São obrigações do Contratante:

3.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;

3.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

3.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

3.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

3.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência e neste Anexo;

3.1.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência;

3.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

3.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

3.1.9. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

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

3.1.10. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

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

16. 4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

4.1.1. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português;

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

de Defesa do Consumidor;

4.1.3. Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

4.1.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal contratual, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

4.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

4.1.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização contratual, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

4.1.7.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

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

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

4.1.7.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.7.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

4.1.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e não poderá onerar o objeto da contratação;

4.1.9. Comunicar ao Fiscal, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

4.1.10. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

4.1.11. Manter durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;

4.1.12. Cumprir, durante todo o período de execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

4.1.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

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

4.1.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

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

- 4.1.22. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;
- 4.1.23. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
- 4.1.24. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;
- 4.1.25. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;
- 4.1.26. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho.

17. 5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

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

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

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

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

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

5.4. A contratação poderá ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas, ou antes do prazo fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

5.4.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

5.4.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o objeto.

5.4.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

5.5. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

5.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

5.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

5.5.3. Indenizações e multas.

5.6. A extinção contratual não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

5.7. A contratação poderá ser extinta caso se constate que o Contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão contratuais, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

18. 6. DOS CASOS OMISSOS

6. DOS CASOS OMISSOS

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

19. 7. ALTERAÇÕES

7. ALTERAÇÕES

7.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação.

7.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

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

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

20. 8. FORO

8. FORO

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

21. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, (identificar o Contratado) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o Pregão nº 90004/2025, bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

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

(Nome e Cargo do Representante Legal)

22. Responsáveis

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

DIMAS DOS SANTOS SAMPAIO

Membro da Equipe de Planejamento

JOAN PINHEIRO TEIXEIRA

Membro da Equipe de Planejamento

RAMON DE LIMA FERNANDES

Coordenador da Equipe de Planejamento

Despacho: Aprovo

BRUNO SANTA RITA MOREIRA

Autoridade competente



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



ARQUIVO: Termo-de-Referencia---PE-90004-2025-Frigorificados.pdf

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas.



Tipo III - Assinatura ICP-Brasil

JOAN PINHEIRO TEIXEIRA (CPF ***.820.253-**) em 17/04/2025 13:40:55 -03 (BRT)



Tipo III - Assinatura ICP-Brasil

DIMAS DOS SANTOS SAMPAIO (CPF ***.199.885-**) em 17/04/2025 13:43:30 -03 (BRT)



Tipo III - Assinatura ICP-Brasil

RAMON DE LIMA FERNANDES (CPF ***.517.107-**) em 17/04/2025 15:13:47 -03 (BRT)



Tipo III - Assinatura ICP-Brasil

BRUNO SANTA RITA MOREIRA (CPF ***.032.127-**) em 17/04/2025 15:48:02 -03 (BRT)

***** Cópia para verificação de assinaturas. *****