[PREGÃO ELETRÔNICO]
90011/2025

CONTRATANTE (UASG)
CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM SALVADOR (782802)

OBJETO
Pregão Eletrônico para Registro de Preços visando aquisição de gêneros alimentícios e materiais descartáveis diversos, para as Organizações Militares subordinadas ao Comando do 2º Distrito Naval (Com2ºDN) e aos navios da Marinha do Brasil em trânsito na área, conforme Termo de Referência Digital nº 14/2025, deste Centro de Intendência.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO
R$ 114.708.596,17 (cento e quatorze milhões, setecentos e oito mil, quinhentos e noventa e seis reais e dezessete centavos).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA
Dia 06/08/2025 às 08h (horário de Brasília-DF).

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:
menor preço por item

MODO DE DISPUTA:
aberto e fechado

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS
SIM

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM
NÃO

Cópia para verificação de assinaturas.

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

Sumário

1. DO OBJETO..... 4
2. DO REGISTRO DE PREÇOS..... 5
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO..... 5
4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO SIGILOSO..... 7
5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO..... 7
6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA..... 9
7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES..... 11
8. DA FASE DE JULGAMENTO..... 16
9. DA FASE DE HABILITAÇÃO..... 19
10. DO TERMO DE CONTRATO..... 21
11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS..... 22
12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA..... 22
13. DOS RECURSOS..... 23
14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES..... 24
15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO..... 26
16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS..... 26

Cópia para verificação de assinaturas.

MARINHA DO BRASIL

CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM SALVADOR

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90011/2025

Processo Administrativo n° **60677.000610/2025-49**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM SALVADOR , por meio da DIVISÃO DE OBTENÇÃO (CeIMSa-30) , sediado na Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº. Bairro: São Tomé de Paripe, na cidade de Salvador-BA , CEP 40800-310, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade Pregão Eletrônico, na forma Eletrônica, com critério de julgamento Menor Preço , Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Data da Sessão Pública: **06/08/2025.**
Hora Inicial: **08:00 (horário de Brasília-DF)**

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é Pregão Eletrônico para Registro de Preços visando aquisição de gêneros alimentícios diversos para as Organizações Militares subordinadas ao Comando do 2º Distrito Naval (Com2ºDN) e aos navios da Marinha do Brasil em trânsito na área, conforme previsto no Termo de Referência n.º 14/2025, deste Centro de Intendência conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em 357 (trezentos e cinquenta e sete) itens, conforme tabela constante do Termo de Referência/Projeto Básico, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

Cópia para verificação de assinaturas.

3.1. Poderão participar deste certame os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da licitação e que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

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

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

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

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

3.6. Para os itens 41, 46, 57 a 59, 61, 67 a 71, 75, 76, 80, 85, 87, 95, 116, 117, 119, 136, 147, 155, 156, 161, 168, 172, 180, 185, 188, 193, 194, 200, 202, 203, 209, 210, 213, 214, 216, 218, 227, 228, 230 a 234, 239, 244 a 252, 254, 263 a 265, 267, 271, 274 a 277, 279 a 281, 284, 287, 289, 297 a 299, 301, 303, 308, 311, 312, 322, 326, 327, 330, 341, 343, 344, 351, 354 e 356 a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

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

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

3.9. Não poderão disputar esta licitação:

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

3.9.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

3.9.3. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

Cópia para verificação de assinaturas.

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

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

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

3.9.7. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.9.8. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1996, concorrendo entre si;

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

3.9.1. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

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

3.11. O impedimento de que trata o item 3.9.6. será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.12. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.9.4. e 3.9.5. poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

Cópia para verificação de assinaturas.

3.14. O disposto nos itens 3.9.4. e 3.9.5. não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.16. A vedação de que trata o item 3.10. estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. ORÇAMENTO ESTIMADO SIGILOSO

4.1. O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

5.2.1. Valor expresso em Reais (R$):

5.2.1.1. Periodicidade: valores unitário e total;

5.2.1.2. Marca: inserir a marca do produto a ser ofertado; e

5.2.1.3. Fabricante: inserir o nome do fabricante do produto a ser ofertado.

Item	Periodicidade		Marca	Fabricante
Do 1 ao 357	Unitário	Total	MARCA	FABRICANTE

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

5.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes

Cópia para verificação de assinaturas.

na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

5.3.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;

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

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

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

5.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

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

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

5.6. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

5.6.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

5.6.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

5.6.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.6.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.6.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

Cópia para verificação de assinaturas.

5.6.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.6.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.6.8. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

5.6.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

5.6.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

5.6.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

5.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.3. ou sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

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

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

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

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

5.12. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema.

5.13. O valor final mínimo parametrizado na forma do item 5.11. possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

5.14. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da

Cópia para verificação de assinaturas.

perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1. Quantidade cotada, devendo respeitar o mínimo estipulado no Termo de Referência.

6.1.2. Valor unitário do item. expresso em Reais (R$):

Item	Periodicidade		Marca	Fabricante
Do 1 ao 357	Unitário	Total	MARCA	FABRICANTE

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

6.2.1. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

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

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

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

6.5.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

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

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

6.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, assumindo o

Cópia para verificação de assinaturas.

proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

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

6.11. Os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

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

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

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

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

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

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

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

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

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

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

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

Cópia para verificação de assinaturas.

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa aberto e fechado.

7.11. No modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais

Cópia para verificação de assinaturas.

classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

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

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

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

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

7.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada.

7.20. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

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

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

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

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

Cópia para verificação de assinaturas.

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

7.21.2. empresas brasileiras;

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

7.21.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.22. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

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

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

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

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

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

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

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

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.9. do edital, especialmente

Cópia para verificação de assinaturas.

quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. SICAF;

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

8.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

8.2.1. A consulta no CNEP quanto às sanções previstas na Lei n° 8.429, de 1992. , também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

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

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

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

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

8.4.Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro verificará se faz jus ao benefício.

8.4.1. Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

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

8.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.6.1. contiver vícios insanáveis;

8.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

8.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;

8.6.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

Cópia para verificação de assinaturas.

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

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

8.8. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

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

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

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

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

8.10.1. Caso a produtividade seja diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

8.10.2. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

8.10.3. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

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

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

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

Cópia para verificação de assinaturas.

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

8.13. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

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

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

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

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

9.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do

Cópia para verificação de assinaturas.

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.

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

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

9.6. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

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

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

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

9.9.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

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

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

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

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

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

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

Cópia para verificação de assinaturas.

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

9.13. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.11.1., poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 2 (duas) horas, para:

9.13.1. a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

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

9.13.3. suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

9.13.4. suprimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

9.14. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

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

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

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

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

10. DO TERMO DE CONTRATO

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente

Cópia para verificação de assinaturas.

10.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá:

a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento;

b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 5 (cinco) dias úteis; ou

c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

10.4. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:

10.4.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

10.4.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;

10.4.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

10.5. Os prazos dos itens 10.2. e 10.3. poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

10.6. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

10.7. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal - Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

10.7.1. A existência do registro do Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

Cópia para verificação de assinaturas.

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

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

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

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

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

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

11.8. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

11.8.1. Em caso de prorrogação da ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

12.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

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

Cópia para verificação de assinaturas.

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

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

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

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

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

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

13. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cópia para verificação de assinaturas.

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

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

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

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico https://licitacoesecontratos.marinha.mil.br

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

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

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

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

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

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

14.1.6. fraudar a licitação;

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

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

14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

Cópia para verificação de assinaturas.

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

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

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa;

14.2.3. impedimento de licitar e contratar e

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

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

14.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0.5% a 15% do valor do contrato licitado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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

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

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo o qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

Cópia para verificação de assinaturas.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

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

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

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

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

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

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

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

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

Cópia para verificação de assinaturas.

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

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

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

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

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

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

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

Cópia para verificação de assinaturas.

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

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

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

16.11.1. ANEXO I - Termo de Referência.

16.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

16.11.1.2 Adendo A do apêndice I ao anexo I – Mapa de Riscos;

16.11.1.3 Adendo B do apêndice I ao anexo I – Modelo de Autorização de Compra;

16.11.1.4 Adendo C do apêndice I ao anexo I – Relação do Órgão Gerenciador, Organizações Militares Participantes e seus respectivos endereços e municípios-sede;

16.11.2. ANEXO II - Minuta de Ata de Registro de Preços;

16.11.3. ANEXO III - Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato;

16.11.4. ANEXO IV - Termo de Ciência e concordância;

16.11.5. ANEXO V - Modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços;

16.11.6. ANEXO VI - Declaração de Sustentabilidade Ambiental; e

16.11.7. ANEXO VII - Declaração do Cumprimento da Reserva de Cargos destinados às Pessoas com Deficiência, Reabilitados da Previdência Social e Aprendizes.

Salvador-BA, na data da assinatura

RÉGIS MELLO NOGUEIRA
Capitão de Mar e Guerra (IM)
Ordenador de Despesas Substituto

AGU - Advocacia Geral da União / CGU - Consultoria-Geral da União / Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Atualização: ABR/2025
Edital modelo para Pregão Eletrônico - Lei nº 14.133, de 2021.
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação. Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Código de Identificação Ger@AGU: 9590691749834948372

Cópia para verificação de assinaturas.

MARINHA
DO BRASIL

VERIFICAÇÃO DAS
ASSINATURAS

ARQUIVO: 1-Edital-vide-AGU.pdf

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

Tipo III - Assinatura ICP-Brasil
REGIS MELLO NOGUEIRA (CPF ***.420.978-**) em 24/07/2025 15:25:48 -03 (BRT)

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

Termo de Referência 14/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
14/2025	782802-CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM SALVADOR	GIBSON ELIAS DE OLIVEIRA	24/07/2025 11:53 (v 3.1)

Status

CONCLUIDO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		60677000610202549

Cópia para verificação de assinaturas.

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Cópia para verificação de assinaturas.

MARINHA DO BRASIL

CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM SALVADOR

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

CLASSE	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UF	QTDE		VALOR UNITÁRIO ESTIMADO REFERÊNCIA (R$)	VALOR TOTAL ESTIMADO REFERÊNCIA (R$)
					MÍNIMA	MÁXIMA		
CARNES E PEIXES	1	Bacon defumado (sal, maltodextrina, barriga suina, água (valor aproximado: 9,9%, conservador: nitrito de sódio, antioxidante isoascorbato de sódio, apresentação: manta)	382329	KG	3.564	23.760	37,54	891.934,56
CARNES E PEIXES	2	Bucho bovino em iscas (apresentação resfriada, características adicionais limpo sem aparas)	447493	KG	2.060	13.730	18,97	260.476,41
CARNES E PEIXES	3	Lagarto bovino (carne bovina, peça inteira, resfriada)	447442	KG	12.785	85.236	38,97	3.321.590,10
CARNES E PEIXES	4	Chã de Dentro / Coxão Mole (carne bovina, peça inteira, resfriada)	447432	KG	12.470	83.130	38,10	3.167.585,52
CARNES E PEIXES	5	Costela bovina cortada (carne bovina, peça inteira, resfriada)	447413	KG	3.591	23.940	26,55	635.702,76
CARNES E PEIXES	6	Rabada bovina fatiada (carne bovina, peça cortada, resfriada)	456551	KG	5.058	33.720	32,69	1.102.250,60
CARNES E PEIXES	7	Pernil Suíno SEM osso (carne suína, tipo pernil, sem osso, resfriado)	447525	KG	16.155	107.700	25,47	2.743.370,30
		Rabo de porco salgado						

Cópia para verificação de assinaturas.

CARNES E PEIXES	8	(carne salgada, tipo rabo suíno, cortado, resfriado)	480432	KG	1.769	11.790	15,72	185.327,01
CARNES E PEIXES	9	Bacon defumado fatiado (sal, maltodextrina, barriga suina, água (valor aproximado: 9,9%, conservador: nitrito de sódio, antioxidante isoascorbato de sódio, apresentação: fatiado. Embalagem com, no mínimo, 200 g)	382329	KG	2.284	15.224	37,79	575.350,48
CARNES E PEIXES	10	Carne seca (bovina, de primeira qualidade, sem gordura - carne bovina, salgada, curada, seca, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes)	447736	KG	4.755	31.700	37,80	1.198.249,43
CARNES E PEIXES	11	Lombo de porco (peça inteira, congelado)	447518	KG	15.570	103.800	24,58	2.551.161,80
CARNES E PEIXES	12	Lombo de porco salgado (carne salgada, tipo lombo suíno, cortado, resfriado)	447744	KG	2.366	15.770	45,56	718.454,92
CARNES E PEIXES	13	Orelha de porco salgada (suína, cortada, resfriada)	447737	KG	2.016	13.440	20,66	277.692,80
CARNES E PEIXES	14	Pé de porco salgado (suíno, cortada, resfriado)	447745	KG	2.058	13.720	14,96	205.200,89
CARNES E PEIXES	15	Costela de porco salgada (suína, inteira, resfriada)	467201	KG	2.103	14.020	34,16	478.955,91
CARNES E PEIXES	16	Bisteca de porco fatiada COM OSSO (com osso, congelada)	447508	KG	12.585	83.900	22,97	1.965.501,74
CARNES E PEIXES	17	Fígado bovino (peça inteira, de primeira qualidade, congelado)	447485	KG	4.097	27.310	12,40	338.662,21

Cópia para verificação de assinaturas.

CARNES E PEIXES	18	Frango inteiro (com pele, sem miúdos, congelado, peça com peso variando entre 1,5 kg e 2 kg. Embalagem transparente)	447588	KG	2.139	14.260	14,29	203.708,85
CARNES E PEIXES	19	Coração de frango (in natura, inteiro, resfriado)	447640	KG	1.905	12.700	39,62	503.199,40
CARNES E PEIXES	20	Drumete de frango (coxinha da asa, inteira, congelada, com pele, com osso)	447619	KG	3.566	23.770	24,33	578.371,64
CARNES E PEIXES	21	Filé de peito de frango (inteiro, congelado, sem pele, sem ossos)	447582	KG	19.745	131.636	27,20	3.579.928,78
CARNES E PEIXES	22	Hambúrguer de carne bovina (carne processada, temperada, congelada. Conteúdo: carne bovina, gordura bovina, água, especiarias, sal refinado, realçador de sabor, estabilizante e antioxidante, sem glúten)	447747	KG	4.413	29.420	34,18	1.005.487,34
CARNES E PEIXES	23	Hambúrguer de frango (carne de frango processada, temperada, congelada. Conteúdo: carne de frango, gordura animal, água, especiarias, sal refinado, realçador de sabor, estabilizante e antioxidante, sem glúten)	447748	KG	3.903	26.020	25,69	668.514,51
CARNES E PEIXES	24	Linguiça calabresa (embutido composto exclusivamente de carne suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa, tamanho grosso, defumada, resfriada, de primeira qualidade, apresentando-se em gomos uniformes)	447702	KG	5.010	33.400	27,34	913.233,93
CARNES E PEIXES	25	Linguiça de frango (embutido, cozido, resfriada, tamanho grosso, defumada, resfriada, de primeira qualidade, apresentando-se em gomos uniformes)	447725	KG	2.403	16.020	18,22	291.879,06
		Linguiça suína fina						

Cópia para verificação de assinaturas.

CARNES E PEIXES	26	(tipo Josefina, embutido composto exclusivamente de carne suína, curado, tamanho fino, fresca, resfriada)	447715	KG	3.623	24.150	27,13	655.181,45
CARNES E PEIXES	27	Linguiça suína tipo toscana (embutido composto exclusivamente de carne suína, tamanho grosso, fresca, resfriada)	447705	KG	4.283	28.550	23,97	684.419,63
CARNES E PEIXES	28	Salsicha tipo HOT-DOG (embutido, feito de carne bovina e suína, cozida, resfriada. Máximo de 2% de amido. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio)	447720	KG	5.663	37.750	9,32	351.993,58
CARNES E PEIXES	29	Steak de frango (carne processada, sabor temperado, pré-cozido, empanado, congelado, sem pele e sem gordura, apresentando cor amarela, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionado em embalagem plástica)	447751	KG	4.481	29.870	17,41	520.016,79
CARNES E PEIXES	30	Mortadela (embutido feito exclusivamente de carne suína, tipo bologna, defumado, peça inteira, resfriado, cozido)	447789	KG	3.495	23.300	14,01	326.355,33
CARNES E PEIXES	31	Filé de peixe tipo Merluza (sem pele e sem espinhas, congelado, pacote com mínimo de 1 kg)	448897	KG	3.848	25.650	28,09	720.517,05
CARNES E PEIXES	32	Filé de peixe tipo Pescada Amarela (sem pele e sem espinhas, congelado, pacote com mínimo de 1 kg)	448888	KG	2.306	15.370	97,49	1.498.467,41
CARNES E PEIXES	33	Filé de peixe tipo Tilápia (sem pele e sem espinhas, congelado, pacote com mínimo de 1 kg)	448955	KG	2.643	17.620	47,51	837.043,97
CARNES E PEIXES	34	Peixe em posta tipo Cação (com pele, congelado, pacote com mínimo de 1 kg)	448930	KG	3.377	22.510	33,19	747.039,37

Cópia para verificação de assinaturas.

CARNES E PEIXES	35	Peixe em posta tipo Corvina (com pele, congelado, pacote com mínimo de 1 kg)	484415	KG	3.006	20.040	34,77	696.737,36
CARNES E PEIXES	36	Peixe em posta tipo Vermelho (com pele, congelado, pacote embalado com no mínimo de 1 kg)	454350	KG	3.020	20.130	48,89	984.200,99
CONDIMENTOS	37	Alho em pasta (ingredientes: alho, fibra alimentar, conservador, antioxidante e água. Apresentação: pasta. Embalagem com 1 kg)	463861	KG	1.757	11.710	15,64	183.124,88
CONDIMENTOS	38	Alho em pó (ingredientes: alho, antioxidantes e conservadores. Embalagem com 1 kg)	463859	KG	1.053	7.020	31,60	221.801,58
CONDIMENTOS	39	Alho frito granulado (ingredientes: alho, fibra alimentar, conservador, antioxidante, água e óleo comestível. Apresentação: frito e granulado. Embalagem com 1 kg)	463860	KG	1.223	8.150	43,51	354.601,61
CONDIMENTOS	40	Alecrim (desidratado, sem sujidades. Embalagem com 1 kg)	463856	KG	567	3.780	42,98	162.466,92
CONDIMENTOS	41	Azeite de dendê (óleo prensado e filtrado do fruto do dendezeiro, devendo ser puro, em condições plenas de consumo, com acidez máxima de 1,5%. Embalagem contendo 500 ml)	463695	FC	641	4.270	8,04	34.319,41
CONDIMENTOS	42	Azeite de Oliva Extra Virgem (acidez máxima igual ou inferior a 0,5%, embalagem com 500 ml)	478822	UN	2.058	13.720	51,12	701.325,24
CONDIMENTOS	43	Caldo de **carne** em pó (ingredientes básicos: farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, sal marinho, salsa, alho em pó, carne bovina, óleo vegetal de milho, realçadores de sabor glutamato monossódico, guanilato dissódico e	339479	KG	1.596	10.640	12,43	132.216,19

Cópia para verificação de assinaturas.

		inosinato dissódico, corantes: caramelo IV, carmim e urucum. Podendo conter mostarda, glúten e leite. Pacote com 1 kg)						
CONDIMENTOS	44	Caldo de **galinha** em pó (ingredientes básicos: amido, sal, gordura de galinha, condimento preparado de galinha, açúcar, condimento preparado de cebola, salsa, carne de galinha, realçadores de sabor glutamato monossódico, inosinato dissódico, coentro, corante natural cúrcuma. Podendo conter mostarda, glúten e leite. Pacote com 1 kg)	339478	KG	1.599	10.660	14,45	154.079,64
CONDIMENTOS	45	Canela em casca (desidratada, embalagem contendo mínimo de 50 g)	482951	UN	375	2.499	121,22	302.919,62
CONDIMENTOS	46	Canela em pó (pacote com 100 g)	463872	UN	482	3.210	4,24	13.599,06
CONDIMENTOS	47	Cebola granulada (apresentação desidratada. Embalagem contendo 1 kg)	601227	PA	1.222	8.146	58,70	478.137,62
CONDIMENTOS	48	Chimichurri (tempero tipo chimichurri à base de cebola, páprica, sal, orégano, salsa, pimenta, manjericão, tomilho, vinagre, azeite, alho e cominho. Apresentação: pasta, aplicação: carnes e assados em geral. Embalagem com 100 g)	458149	PA	1.196	7.970	44,20	352.287,28
CONDIMENTOS	49	Cominho em pó	463891	KG	1.506	10.040	32,58	327.123,28
CONDIMENTOS	50	Corante em pó (colorau – extraído da semente do urucum)	463937	KG	1.569	10.460	29,29	306.328,07
CONDIMENTOS	51	Creme de cebola (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, cebola mínimo de 13%, sal, dentre outros ingredientes, pacote contendo mínimo de **60 g**)	233867	PA	1.071	7.140	14,35	102.463,28

Cópia para verificação de assinaturas.

CONDIMENTOS	52	Creme de cebola (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, cebola mínimo de 13%, sal, dentre outros ingredientes, pacote contendo mínimo **1 kg**)	233867	PA	1.123	7.485	35,54	266.024,39
CONDIMENTOS	53	Cúrcuma (ingredientes: açafrão-da-índia ou açafrão-da-terra. Apresentação em pó)	463893	KG	987	6.580	43,56	286.648,93
CONDIMENTOS	54	Ervas finas (ingredientes básicos: manjericão, sálvia, tomilho, manjerona, orégano e alecrim. Tempero tipo ervas finas, desidratadas, apresentação: pó, aplicação: uso culinário)	444503	KG	773	5.150	47,41	244.175,66
CONDIMENTOS	55	Louro em folhas	463904	KG	641	4.270	73,91	315.591,43
CONDIMENTOS	56	Manjericão (desidratado, em flocos finos)	463908	KG	621	4.140	30,76	127.329,84
CONDIMENTOS	57	Molho de alho (ingredientes básicos: alho e condimentos. Embalagem: frasco com mínimo de 150 ml)	467430	FC	1.557	10.380	2,89	29.953,22
CONDIMENTOS	58	Molho de pimenta (ingredientes básicos: pimenta malagueta e condimentos. Embalagem: frasco com mínimo de 150 ml)	241553	FC	936	6.240	3,13	19.539,52
CONDIMENTOS	59	Molho tipo inglês (ingredientes básicos: anchova, alho, cebola roxa, melaço, extrato de tamarindo, vinagre de malte e vinagre de álcool. Embalagem: frasco com mínimo de **180 ml**)	459655	FC	1.497	9.980	2,48	24.737,09
CONDIMENTOS	60	Molho tipo inglês (ingredientes básicos: anchova, alho, cebola roxa, melaço, extrato de tamarindo, vinagre de malte e vinagre de álcool. Embalagem: frasco com mínimo de **900 ml**)	459655	FC	1.617	10.778	9,65	103.975,37

Cópia para verificação de assinaturas.

CONDIMENTOS	61	Molho tipo madeira (ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, sal, amido, maltodextrina, gordura vegetal, fécula de mandioca, cebola, açúcar, extrato de levedura, alho, tomate, louro, pimenta-do-reino preta, realçador de sabor glutamato monossódico, aromatizantes, corantes. Embalagem: frasco com mínimo de 210 ml)	476902	FC	2.679	17.860	3,99	71.249,49
CONDIMENTOS	62	Noz moscada em grão (inteira, seca)	463913	KG	305	2.030	106,87	216.947,12
CONDIMENTOS	63	Noz moscada em pó (moída, sem sujidades, apresentação em pó)	463912	KG	325	2.165	78,21	169.324,65
CONDIMENTOS	64	Orégano em pó (moído, sem sujidades, apresentação: Desidratado	463916	KG	704	4.690	60,17	282.197,30
CONDIMENTOS	65	Pimenta calabresa (desidratada, sem sujidades, apresentação flocos. Embalagem com 1 kg)	609241	KG	374	2.490	52,48	130.677,69
CONDIMENTOS	66	Pimenta do reino (moída, sem sujidades, apresentação em pó. Pacote com 50g)	463919	PA	790	5.265	45,02	237.007,49
CONDIMENTOS	67	Sachê de sal (cloreto de potássio, cloreto de sódio, antiumectante de fosfato, tri cálcio e iodeto de potássio, isento de glúten, embalagem individualizada contendo 1 g, caixa com 1.000 UN)	461092	CX	461	3.075	18,74	57.626,52
CONDIMENTOS	68	Sal grosso (aplicação alimentícia, composição média: teor máximo sódio: 390 mg/g, acidez: 7,0 PH, pacote com 1 kg)	454018	KG	540	3.600	2,06	7.405,20
		Sal refinado iodado						

Cópia para verificação de assinaturas.

CONDIMENTOS	69	(aplicação alimentícia, com iodato de potássio, 50% cloreto de potássio, 50% cloreto de sódio, pacote com 1 kg)	448219	KG	2.633	17.550	2,61	45.752,85
CONDIMENTOS	70	Tempero pronto (similar ao FONDOR®, tempero completo contendo pimenta, coentro, orégano, cebola, alho, embalagem de 1 kg)	233873	KG	1.181	7.870	16,55	130.230,14
CONDIMENTOS	71	Tomilho (desidratado, sem sujidades, embalagem de 500 g)	463936	PA	438	2.920	20,68	60.385,60
DESCARTÁVEIS	72	Colher plástica para refeição (descartável, material plástico, cores: incolor ou branca, pacote com 50 UN)	310970	PA	3.608	24.055	5,52	132.831,71
DESCARTÁVEIS	73	Copo descartável com tampa (capacidade de 200 ml, incolor, pacote com 100 conjuntos)	341373	PA	2.426	16.175	7,79	125.970,90
DESCARTÁVEIS	74	Copo plástico descartável (descartável, material plástico, cores: incolor ou branca, capacidade 200 ml, pacote com 100 UN)	225796	PA	4.717	31.445	6,42	201.887,38
DESCARTÁVEIS	75	Copo plástico para cafezinho (descartável, material plástico, cores: incolor ou branca, capacidade: 50 ml, pacote com 100 UN)	461329	PA	1.262	8.415	7,95	66.924,50
DESCARTÁVEIS	76	Copo plástico tipo cristal (descartável, material plástico, cor: transparente, capacidade: 300 ml, pacote com 100 UN)	346293	PA	1.427	9.515	7,72	73.474,83
DESCARTÁVEIS	77	Embalagem isopor (tipo quentinha para alimentos, com tampa, capacidade média 750 ml, três compartimentos, medidas aproximadas: diâmetro 22 cm, largura 16 cm, altura 6 cm, pacote com 100 UN)	346209	PA	3.095	20.635	23,77	490.590,25
		Embalagem aluminizada						

Cópia para verificação de assinaturas.

DESCARTÁVEIS	78	(tipo: quentinha. Material: alumínio. Capacidade aproximada: 1.200 ml, dimensões aproximadas: 265 X 230 X 40 mm, Características adicionais: com tampa de cartão aluminizado. Utilização: transporte de alimentos, 3 divisões. Embalagem com 100 UN)	419718	PA	1.661	11.075	62,94	697.042,04
DESCARTÁVEIS	79	Faca plástica para refeição (descartável, material plástico, cores: incolor ou branca, pacote com 50 UN)	310969	PA	3.470	23.135	6,58	152.266,86
DESCARTÁVEIS	80	Filtro descartável café (coador de papel para café, tipo 103, pacote com mínimo de 30 UN)	380323	PA	1.100	7.335	5,86	43.005,11
DESCARTÁVEIS	81	Filme plástico PVC (fabricado a base de policloreto de polivinila (policloreto de vinil), aplicação: embalagem de produtos alimentícios. Medidas aproximadas mínimas: largura: 30 cm e comprimento: 15 m)	393150	RO	2.995	19.965	6,36	127.010,68
DESCARTÁVEIS	82	Garfo plástico para refeição (descartável, cores: incolor ou branco, pacote com 50 UN)	236043	PA	3.695	24.635	6,40	157.622,94
DESCARTÁVEIS	83	Guardanapo de papel (material: celulose, medidas aproximadas mínimas: largura: 30 cm, comprimento: 33 cm, folhas duplas, alta classe, cor branca, pacote com 50 UN)	403521	PA	10.832	72.215	4,85	350.050,18
DESCARTÁVEIS	84	Luva descartável látex (borracha natural de alta qualidade), para uso geral não cirúrgico, não talcada, anatômicas, ambidestras, tamanhos M, G ou GG. Pacote com 100 UN ou 50 pares)	450458	CX	909	6.060	16,75	101.500,96
DESCARTÁVEIS	85	Palito descartável para higiene dental (“palito de dente”, feito em madeira, caixa contendo 100 UN)	221317	CX	899	5.995	1,42	8.506,91
		Papel alumínio						

Cópia para verificação de assinaturas.

DESCARTÁVEIS	86	(medidas aproximadas mínimas: comprimento: 7,50 m, largura: 45 cm)	233708	RO	2.399	15.995	8,02	128.263,91
DESCARTÁVEIS	87	Papel toalha (material 100% fibras celulósicas, folhas duplas picotadas, medidas aproximadas mínimas: comprimento: 28 cm, largura: 42 cm. Características adicionais: alto poder de absorção, gramatura mínima 110 g/m², aplicação: limpeza em geral, **pacote com 2 rolos de 50 folhas cada**)	457477	PA	1.320	8.800	3,80	33.460,53
DESCARTÁVEIS	88	Prato plástico descartável para refeição (descartável, cores: incolor ou branco, diâmetro mínimo: 21 cm, pacote com 10 UN)	372768	PA	5.701	38.005	3,30	125.416,50
DESCARTÁVEIS	89	Saco plástico para alimentos 5 kg (material transparente, capacidade: 5 kg, para acondicionamento de alimentos, bobina picotada, resistência mínima certificada pelo INMETRO)	317502	KG	2.351	15.675	28,94	453.707,65
DESCARTÁVEIS	90	Saco plástico para alimentos 10 kg (material transparente, capacidade: 10 kg, para acondicionamento de alimentos, bobina picotada, resistência mínima certificada pelo INMETRO)	309100	KG	2.101	14.005	59,18	828.815,90
DESCARTÁVEIS	91	Touca descartável (material: polipropileno/tecido não tecido (TNT) 100%, sanfonada com elástico em toda volta, resistente, gramatura: cerca de 60 g/m². Tamanho único, uso hospitalar, odontológico, frigoríficos, indústrias alimentícias, unissex, atóxica, hipoalergênica. Pacote com 100 UN)	428622	PA	16.482	109.883	14,73	1.618.869,61
		Barra de cereal integral (quantidade mínima 24 unidades com mínimo de 22 g cada. Ingredientes que podem conter: cereais, flocos de cereais, aveia, amendoim, castanha de caju, castanha do Pará, amêndoa, uva-passa, coco, cacau em pó, soro de						

Cópia para verificação de assinaturas.

DIVERSOS	92	leite, leite em pó integral, massa de cacau, leite em pó desnatado e ingredientes permitidos em legislação. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega)	463966	CX	3896	25.970	38,25	993.274,59
DIVERSOS	93	Bolinho de queijo (tamanho pequeno tipo coquetel, congelado, massa: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite integral, creme vegetal, caldo de galinha, sal e cheiro verde. Recheio: queijo muçarela e orégano. Embalagem de 1 kg)	258319	KG	1367	9.110	32,19	293.281,27
DIVERSOS	94	Coxinha de frango (congelada, massa: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite integral, creme vegetal, caldo de galinha, sal e cheiro verde. Recheio: frango: carne de peito de frango desfiado, cebola, alho, caldo de galinha, margarina, cheiro verde, molho de pimenta e colorau, óleo de soja e sal. Embalagem de 1 kg)	308613	KG	1382	9.210	40,19	370.119,20
DIVERSOS	95	Doce individual tipo brigadeiro (confeitado, tipo: brigadeiro, peso mínimo: 100 g, ingredientes: leite condensado, chocolate, manteiga, granulado. Características adicionais: cobertura de chocolate granulado, embalado individualmente em forma plástica)	308247	UN	1842	12.280	3,21	39.443,36
DIVERSOS	96	Enrolado de Salsicha (congelado, massa: fermento, açúcar, ovos, leite, óleo, margarina, farinha de trigo, recheio: salsicha. Embalagem de 1 kg)	302691	KG	1337	8.910	34,78	309.874,95
DIVERSOS	97	Gelo em cubos (produzido com água potável, microfiltrado, livre de agentes contaminantes e sujidades, embalado em sacos transparentes, contendo 20 kg)	217777	UN	1152	7.680	31,85	244.597,76

Cópia para verificação de assinaturas.

DIVERSOS	98	Rissole de Carne (congelado, massa: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite integral, creme vegetal, caldo de galinha, sal e cheiro verde. Recheio: carne moída, cebola, alho, caldo de carne, cheiro verde, molho de pimenta, óleo de soja e sal. Embalagem de 1 kg)	309613	KG	1112	7.410	33,52	248.415,31
DIVERSOS	99	Rissole de Presunto e Queijo (congelado, massa: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite integral, creme vegetal, caldo de galinha, sal e cheiro verde. Recheio: presunto, queijo, cebola, alho, caldo de carne, cheiro verde, molho de pimenta, óleo de soja e sal. Embalagem de 1 kg)	309614	KG	1337	8.910	24,93	222.156,00
DIVERSOS	100	Sorvete em copo sabor coco (sabor: **coco**, tipo cremoso, temperatura média de conservação: 0 a 4° C, prazo validade mínima: 18 meses, copo de 200 ml)	462759	UN	2952	19.680	7,90	155.504,80
DIVERSOS	101	Sorvete em copo sabor creme (sabor: **creme**, tipo cremoso, temperatura média de conservação: 0 a 4° C, prazo validade mínima: 18 meses, copo de 200ml)	462762	UN	2957	19.710	7,64	150.610,68
DIVERSOS	102	Sorvete em copo sabor chocolate (sabor: **chocolate**, tipo cremoso, temperatura média de conservação: 0 a 4° C, prazo validade mínima: 18 meses, copo de 200ml)	462757	UN	2961	19.740	5,07	100.101,54
DIVERSOS	103	Sorvete em copo sabor morango (sabor: **morango**, tipo cremoso, temperatura média de conservação: 0 a 4° C, prazo validade mínima: 18 meses, copo de 200ml)	462768	UN	2952	19.680	6,08	119.713,44
DOCES	104	Cocada (doce a base de coco, açúcar, leite condensado, isento glúten. Embalagem individualizada mínima de 20 g. Pacote contendo 50 UN)	462674	PA	4878	32.520	19,46	632.925,92

Cópia para verificação de assinaturas.

DOCES	105	Compota de pêssego em calda (metades de pêssego, sem semente, imersa em calda açucarada, **lata com 400 g** drenado)	462684	LA	831	5.540	53,12	294.279,26
DOCES	106	Doce de amendoim (apresentação: massa, à base de amendoim, leite condensado, xarope de glicose de milho, açúcar cristal e margarina. Embalagem individualizada de 20 g, caixa com 50 UN)	462646	PA	4751	31.670	24,73	783.135,76
DOCES	107	Doce de banana (apresentação: massa, à base de banana e açúcar. Embalagem individualizada de 20 g, caixa com 50 UN)	462666	PA	4713	31.420	20,09	631.102,12
DOCES	108	Doce de coco cremoso (apresentação: creme. Ingredientes: leite, coco, açúcar, glucose, amido de milho, bicarbonato de sódio e sorbato de potássio. Não contém glúten, **lata com 10 kg**)	462673	UN	701	4.670	33,45	156.199,05
DOCES	109	Doce de goiaba (goiabada, apresentação creme, ingredientes naturais, **lata com 10 kg**)	462678	UN	846	5.640	96,13	542.188,24
DOCES	110	Doce de goiaba (goiabada, apresentação massa, ingredientes naturais, **lata com 600 g**)	462679	UN	1363	9.088	10,38	94.303,15
DOCES	111	Doce de leite cremoso (leite, açúcar, glucose, amido de milho, bicarbonato de sódio e sorbato de potássio. Não contém glúten, **lata com 1 kg**)	462601	LA	951	6.340	29,51	187.112,42
DOCES	112	Doce de leite cremoso (leite, açúcar, glucose, amido de milho, bicarbonato de sódio e sorbato de potássio. Não contém glúten, **lata com 10 kg**)	462597	LA	733	4.885	85,20	416.195,49
		Paçoca						

Cópia para verificação de assinaturas.

DOCES	113	(ingredientes: amendoim torrado e moído, açúcar e sal. Apresentação: tablete. Não contém glúten, embalada individualmente com 20 g, pacote com 50 UN)	465663	PA	5427	36.180	26,31	951.968,16
DOCES	114	Pé de moça (doce de amendoim composto por amendoim moídos parcialmente, açúcar, margarina, glucose e leite condensado. Não contém glúten, contém lactose e derivados de soja e leite, xarope de glucose, margarina e conservante INS 200, embalado individualmente com 20 g, pacote com 50 UN)	462646	PA	5274	35.160	24,13	848.422,52
DOCES	115	Pé de moleque (ingredientes: amendoim torrado e moído, açúcar, sal, glicose de milho, sorbato de potássio e bicarbonato de sódio, embalado individualmente com 20 g, pacote com 50 UN)	462652	PA	5522	36.810	23,22	854.765,01
FRIOS /LATICÍNIOS	116	Chantilly (Ingredientes: gordura vegetal interesterificada, açúcar, sal, cálcio. Prazo Validade: 12 meses. Tipo embalagem: Tetrapack contendo 1 litro, preparado UHT cobertura tipo chantilly)	466074	UN	264	1.760	23,38	41.140,00
FRIOS /LATICÍNIOS	117	Coalhada desnatada (ingredientes: leite pasteurizado, copo plástico, light, semi-desnatado, adoçantes: Aspartame®, Sacarina®, Acessulfame-K®, Sucralose®, Neotame®, Estévia® ou Ciclamato®, embalagem com mínimo de 120 g)	278944	UN	2675	17.830	2,44	43.540,86
FRIOS /LATICÍNIOS	118	Coalhada integral (ingredientes: leite pasteurizado, copo plástico, embalagem com mínimo de 120 g)	278946	UN	5178	34.520	3,14	108.473,35
FRIOS /LATICÍNIOS	119	Cream cheese (Queijo cremoso, pasteurizado, com adição de ácido láctico. Pote contendo mínimo 300 g)	446653	UN	612	4.080	16,49	67.290,08
		Iogurte tipo grego						

Cópia para verificação de assinaturas.

FRIOS /LATICÍNIOS	120	(natural, sem sabor, podendo ser adicionado com cereais ou grãos. Similar NESTLÉ®, embalagem 100 g, contendo 2 unidades)	482783	UN	2478	16.520	5,71	94.312,68
FRIOS /LATICÍNIOS	121	Manteiga de primeira qualidade ou extra (com sal, pote com 500 g)	446393	UN	11370	75.800	25,43	1.927.745,60
FRIOS /LATICÍNIOS	122	Margarina (composto por óleos ou gorduras de origem animal ou vegetal, água e outros ingredientes, podendo ainda conter o leite, seus constituintes ou derivados, COM SAL, teor de gordura acima de 70%, pote com 500 g)	463699	UN	5765	38.430	10,34	397.225,29
FRIOS /LATICÍNIOS	123	Doce confeitado tipo flan (aspecto: pudim, peso aproximado: 50 g, ingredientes básicos: leite condensado, leite, ovos, açúcar, características adicionais: com calda)	302727	UN	6213	41.420	3,65	151.265,84
FRIOS /LATICÍNIOS	124	Presunto (de peru, cozido, peça inteira, resfriado, magro)	447776	KG	6338	42.250	35,15	1.485.186,08
FRIOS /LATICÍNIOS	125	Queijo coalho (preparado com leite cru. Composição média aproximada: 28% de gordura, calorias variando de 142 kcal a 252 kcal, fresco, aspecto massa crua, coloração esbranquiçada, consistência firme e textura fechada, livre de gordura trans)	447072	KG	1163	7.750	54,67	423.720,92
FRIOS /LATICÍNIOS	126	Queijo creme tipo CATUPIRY® (consistência pastosa, pote com 250 g, similar a marca CATUPIRY®)	373255	UN	1106	7.370	14,82	109.201,29
FRIOS /LATICÍNIOS	127	Queijo tipo prato (aspecto: massa crua, coloração amarelada proveniente do corante natural urucum, consistência firme. Formato de paralelepípedo, com o peso	446639	KG	6450	43.000	48,81	2.098.937,50

Cópia para verificação de assinaturas.

		variando em torno de 5 a 7 kg, livre de g ordura trans. Embalado em invólucro plástico)						
FRIOS /LATICÍNIOS	128	Queijo minas (aspecto: massa crua, coloração esbranquiçada, consistência mole e textura fechada. Forma cilíndrica, com o peso variando em torno de 0,5 a 3 kg. Composição média aproximada: 55% a 58% de umidade; 17% a 19% de gordura; teor de sal variando entre 1,4% e 1,6%; e pH entre 5,0 e 5,3. Embalado em invólucro plástico)	446660	KG	1466	9.770	67,66	661.047,97
FRIOS /LATICÍNIOS	129	Queijo minas diet/light (aspecto: massa crua, coloração esbranquiçada, consistência mole e textura fechada. Forma cilíndrica, com o peso variando em torno de 0,5 a 3 kg. Composição média aproximada: 55% a 58% de umidade; 17% a 19% de gordura; baixo teor de sal, livre de g ordura trans. Embalado em invólucro plástico)	446662	KG	950	6.331	70,27	444.866,71
FRIOS /LATICÍNIOS	130	Queijo tipo muçarela (composição média: 43% a 46% de umidade; 22% a 24% de gordura; teor de sal variando entre 1,6% e 1,8%; e pH entre 5,1 e 5,3. apresentação: peça inteira, resfriado)	446633	KG	7170	47.800	53,42	2.553.284,80
FRIOS /LATICÍNIOS	131	Queijo tipo parmesão (ralado, pacote com 100 g)	446648	UN	3285	21.900	6,04	132.334,40
FRIOS /LATICÍNIOS	132	Requeijão cremoso (copo com 200 g)	405351	UN	3915	26.100	33,21	866.659,20
FRIOS /LATICÍNIOS	133	Ricota (sem sal, derivado de queijo de massa mole, fresco e com baixo teor de gordura. Ingredientes básicos: leite desnatado (soro de queijo). Embalagem: pacote com, no mínimo, 200 g)	238818	UN	1019	6.790	34,39	233.530,73
		Salame						

Cópia para verificação de assinaturas.

FRIOS /LATICÍNIOS	134	(preparado com a mistura de toucinho e carne suína. Informações nutricionais médias: Porção 40 g (7 fatias) Valor Energético 122 kcal = 511kJ Carboidratos 0 g Proteínas 14 g Gorduras Totais 7,4 g Gorduras Saturadas 2,5 g Gorduras Trans 0 Fibra Alimentar 2,8 Sódio 802 mg, peça inteira, tipo Italiano, embalado em invólucro plástico)	447877	KG	977	6.510	72,86	474.296,90
HORTIFRUTI	135	Abacaxi	464374	KG	5048	33.650	8,77	295.157,61
HORTIFRUTI	136	Abobrinha	463749	KG	1962	13.080	4,05	52.995,80
HORTIFRUTI	137	Abóbora	463748	KG	4362	29.080	4,72	137.228,52
HORTIFRUTI	138	Acelga	463818	KG	2109	14.060	8,35	117.438,49
HORTIFRUTI	139	Aipim	463795	KG	5718	38.120	5,13	195.542,89
HORTIFRUTI	140	Alface tipo Americana	463830	KG	2274	15.160	10,85	164.536,53
HORTIFRUTI	141	Alface tipo Crespa	463832	KG	2274	15.160	14,62	221.679,63
HORTIFRUTI	142	Alface tipo Lisa	463833	KG	2274	15.160	10,94	165.815,03
HORTIFRUTI	143	Alface tipo Roxa	463836	KG	2148	14.320	10,63	152.216,83
HORTIFRUTI	144	Alho roxo	463938	KG	1268	8.450	20,96	177.100,73
HORTIFRUTI	145	Alho poró	463865	KG	608	4.050	43,03	174.279,60
HORTIFRUTI	146	Ameixa	466549	KG	1328	8.850	19,18	169.778,40
HORTIFRUTI	147	Amendoim (in natura, com casca)	464535	KG	491	3.270	12,77	41.773,16
HORTIFRUTI	148	Banana d'água	464380	KG	5225	34.830	8,18	284.921,01
HORTIFRUTI	149	Banana da terra	464377	KG	4538	30.250	8,90	269.305,67
HORTIFRUTI	150	Banana prata	464381	KG	6326	42.170	7,13	300.587,76

Cópia para verificação de assinaturas.

HORTIFRUTI	151	Batata doce (**amarela** ou **branca)**	463753	KG	5550	37.000	6,78	250.847,67
HORTIFRUTI	152	Batata doce (**rosada** ou **roxa)**	463753	KG	5400	36.000	7,84	282.084,00
HORTIFRUTI	153	Batata inglesa	463754	KG	8136	54.240	9,60	520.468,96
HORTIFRUTI	154	Berinjela	463764	KG	2864	19.090	5,57	106.254,94
HORTIFRUTI	155	Beterraba	463767	KG	1308	8.720	6,48	56.496,88
HORTIFRUTI	156	Brócolis tipo americano	467575	KG	1044	6.960	8,13	56.603,36
HORTIFRUTI	157	Cebola branca	463781	KG	6134	40.890	6,60	270.023,93
HORTIFRUTI	158	Cebola roxa	463780	KG	3065	20.430	7,39	150.943,65
HORTIFRUTI	159	Cebolinha	463878	KG	1046	6.970	21,01	146.465,26
HORTIFRUTI	160	Cenoura	463770	KG	4698	31.320	5,75	180.183,96
HORTIFRUTI	161	Chicória	463821	KG	791	5.270	5,73	30.202,37
HORTIFRUTI	162	Chuchu	463778	KG	2517	16.780	5,33	89.398,25
HORTIFRUTI	163	Coco verde	464390	UN	3546	23.640	4,10	96.821,56
HORTIFRUTI	164	Coentro	463876	KG	983	6.550	17,81	116.648,95
HORTIFRUTI	165	Couve	463822	KG	2309	15.390	25,40	390.947,04
HORTIFRUTI	166	Couve-flor	463831	KG	1208	8.050	26,56	213.789,22
HORTIFRUTI	167	Espinafre	463824	KG	1040	6.930	28,92	200.408,67
HORTIFRUTI	168	Gengibre	463900	KG	368	2.450	16,97	41.565,88
HORTIFRUTI	169	Goiaba vermelha	464392	KG	3506	23.370	7,64	178.577,96
HORTIFRUTI	170	Hortelã	463898	KG	608	4.055	22,43	90.964,46
HORTIFRUTI	171	Inhame	463789	KG	2829	18.860	8,35	157.462,14

Cópia para verificação de assinaturas.

HORTIFRUTI	172	Jiló	463790	KG	665	4.430	9,71	43.012,35
HORTIFRUTI	173	Kiwi	464339	KG	799	5.325	25,18	134.078,18
HORTIFRUTI	174	Laranja tipo Pera	464393	KG	7496	49.970	6,42	320.640,83
HORTIFRUTI	175	Limão tipo Taiti	464398	KG	2721	18.140	3,30	59.862,00
HORTIFRUTI	176	Maçã	464401	KG	7286	48.570	8,25	400.702,50
HORTIFRUTI	177	Mamão tipo Havaí	464350	KG	4958	33.050	8,53	281.993,62
HORTIFRUTI	178	Manga (tipo rosa ou tommy)	464406	KG	2814	18.760	6,30	118.175,49
HORTIFRUTI	179	Maracujá	464415	KG	2073	13.820	9,83	135.804,53
HORTIFRUTI	180	Maxixe	463791	KG	812	5.415	8,98	48.605,04
HORTIFRUTI	181	Melancia	464418	KG	10134	67.560	2,71	182.817,36
HORTIFRUTI	182	Melão	464422	KG	6317	42.110	6,64	279.470,03
HORTIFRUTI	183	Morango (bandeja com mínimo de 250 g)	464328	UN	946	6.306	22,18	139.888,10
HORTIFRUTI	184	Ovos brancos	467577	DZ	12419	82.790	11,54	955.617,37
GRANJEIROS	185	Ovos de Codorna (embalagem contendo 30 UN)	446625	UN	828	5.520	6,04	33.335,28
GRANJEIROS	186	Pepino	463796	KG	2083	13.885	6,67	92.659,23
HORTIFRUTI	187	Pera	464429	KG	2459	16.390	13,62	223.259,12
HORTIFRUTI	188	Pimenta tipo malagueta	463922	KG	408	2.720	22,75	61.874,56
HORTIFRUTI	189	Pimentão amarelo	463802	KG	1022	6.810	21,37	145.525,16
HORTIFRUTI	190	Pimentão verde	463809	KG	2117	14.110	7,92	111.699,46
HORTIFRUTI	191	Pimentão vermelho	463808	KG	1022	6.810	22,27	151.667,78

Cópia para verificação de assinaturas.

HORTIFRUTI	192	Quiabo	463792	KG	2143	14.285	7,03	100.356,89
HORTIFRUTI	193	Repolho roxo	463829	KG	1719	11.460	6,50	74.501,46
HORTIFRUTI	194	Repolho verde	463839	KG	1964	13.095	5,10	66.836,88
HORTIFRUTI	195	Rúcula	463826	KG	1376	9.170	19,06	174.740,46
HORTIFRUTI	196	Salsa	463930	KG	773	5.150	28,75	148.064,22
HORTIFRUTI	197	Salsão	463827	KG	657	4.380	26,57	116.354,70
HORTIFRUTI	198	Tangerina	464435	KG	6774	45.160	7,12	321.569,31
HORTIFRUTI	199	Tomate tipo salada	463806	KG	6513	43.420	7,16	310.930,62
HORTIFRUTI	200	Tomate tipo cereja (bandeja com mínimo de 300 g)	463803	UN	645	4.300	18,36	78.959,47
HORTIFRUTI	201	Uva tipo rubi	464441	KG	798	5.320	21,22	112.885,08
HORTIFRUTI	202	Uva vermelha	464365	KG	735	4.900	12,66	62.020,93
HORTIFRUTI	203	Vagem manteiga	463814	KG	814	5.425	10,17	55.179,48
LEITE	204	Leite líquido desnatado (líquido, tipo longa vida, embalagem tetrapack contendo 1 litro)	445997	LI	4766	31.771	7,26	230.773,95
LEITE	205	Leite líquido integral (líquido, tipo longa vida, embalagem tetrapack contendo 1 litro)	445995	LI	11616	77.440	6,68	517.350,83
MERCEARIA	206	Achocolatado em pó (aspecto: em pó, similar NESCAU®, embalagem mínima de 400 g)	463555	UN	2387	15.910	9,60	152.725,39
MERCEARIA	207	Açúcar tipo Confeiteiro (tipo impalpável, pacote com mínimo de 500 g)	463991	PA	1056	7.039	13,43	94.566,62

Cópia para verificação de assinaturas.

MERCEARIA	208	Açúcar tipo Demerara (composição origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar, embalagem de 1 kg)	463992	KG	760	5.345	6,69	401.955,49
MERCEARIA	209	Açúcar tipo Refinado (açúcar refinado, branco, comum. Processado a partir do melado de cana-de-açúcar. Pacote com 1 kg)	463996	KG	4836	32.240	5,26	41.882,87
MERCEARIA	210	Adoçante líquido (Aspecto Físico: Líquido Límpido Transparente, Ingredientes: Sacarina Sódica, Ciclamato De Sódio E Edulcorantes, Prazo Validade: 1 ANO, Tipo: Dietético Com Aspartame, Características Adicionais: Bico Dosador, líquido, frasco com 100 ml)	332640	UN	1155	7.700	5,17	59.238,48
MERCEARIA	211	Alcaparras (em conserva, embalagem mínima de 160 g)	466788	UN	257	1.710	17,12	83.715,17
MERCEARIA	212	Amendoim tipo japonês (similar AMENDORATO®, amendoim, farinha de trigo, enriquecida de com ferro, ácido fólico, açúcar, molho de soja, sal, amido, fermento químico. Pacote com mínimo de 500 g)	467292	PA	995	6.630	23,25	172.517,47
MERCEARIA	213	Amido de milho (similar MAIZENA®, moído, produto extraído do grão de milho, limpo, isento de matéria terrosa e de parasitos. Pacote com 1 kg)	459077	KG	1598	10.650	11,53	78.620,96
MERCEARIA	214	Arroz branco (beneficiado, agulhinha, polido, longo fino, tipo 1, pacote com 1 kg)	458904	KG	13113	87.420	7,03	614.795,72
MERCEARIA	215	Arroz integral (beneficiado, agulhinha, integral, polido, longo fino, tipo 1, pacote com 1 kg)	474371	KG	2022	13.480	10,18	214.362,72
MERCEARIA	216	Arroz parboilizado (beneficiado, parboilizado, polido, longo fino, tipo 1, pacote com 1 kg)	458908	KG	8591	57.271	6,71	384.078,42

Cópia para verificação de assinaturas.

MERCEARIA	217	Atum sólido (em conserva, sólido, meio de cobertura: com óleo comestível, lata com mínimo de 170 g)	448996	LA	1194	7.960	9,61	95.009,93
MERCEARIA	218	Aveia em flocos finos (flocos finos, beneficiada, branca, pacote com mínimo de 200 g)	460501	PA	1718	11.450	6,38	50.047,95
MERCEARIA	219	Azeitonas pretas SEM CAROÇO (em conserva, SEM CAROÇO, embalagem com mínimo de 220 g líquido)	459645	FC	734	4.890	28,08	317.773,82
MERCEARIA	220	Azeitonas verdes RECHEADAS (em conserva, recheada com pimentão, embalagem mínima com 200 g drenado)	459641	FC	1113	7.420	10,99	96.096,56
MERCEARIA	221	Azeitonas verdes COM CAROÇO (em conserva, com caroço, embalagem mínima com 200 g drenado)	459636	FC	1023	6.820	12,59	140.881,17
MERCEARIA	222	Azeitonas verdes SEM CAROÇO (em conserva, sem caroço, embalagem mínima com 200 g drenado)	459639	FC	1383	9.220	13,66	211.351,14
MERCEARIA	223	Batata tipo palha (fina ou extrafina, com sal, pronta para consumo, embalagem com 500 g)	463707	PA	3159	21.060	24,35	378.948,24
MERCEARIA	224	Batata em flocos (tipo: batata, preparo: cozido, apresentação: pó, adicional: purê, pacote com mínimo de 1 kg)	473285	PA	1233	8.220	41,13	650.602,77
MERCEARIA	225	Batata tipo palito (congelada, pré-frita, pacote com mínimo de 2 kg)	481135	PA	1484	9.890	15,78	156.077,39
		Batata frita ondulada						

Cópia para verificação de assinaturas.

MERCEARIA	226	(ondulada, com sal, sabor original ou similar PRINGLES®, embalagem com mínimo de 120 g)	467327	UN	1176	7.840	17,88	140.140,00
MERCEARIA	227	Biscoito tipo cream cracker (salgado, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, aromatizante, soro de leite em pó, açúcar, fermento químico, amido, sal, bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja. Pacote com mínimo de 400 g)	235092	PA	1650	11.000	4,90	53.885,33
MERCEARIA	228	Biscoito tipo cream cracker **integral** (salgado, farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, fermento químico, amido de milho, extrato de malte, sal, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio, acidulante ácido láctico e protease, livre de gordura trans. Pacote com 400 g)	460235	PA	1312	8.744	7,18	62.776,09
MERCEARIA	229	Biscoito tipo Maizena® (doce, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, amido, gordura vegetal, sal, estabilizante lecitina de soja, creme de milho, fermentos químicos, acidulante ácido láctico, melhorador de farinha protease e aromatizante. Pacote de 400 g)	605938	PA	1605	10.700	8,75	93.610,73
MERCEARIA	230	Biscoito recheado sabor abacaxi (doce, sabor abacaxi, pacote mínimo com 130 g)	323480	PA	2321	15.470	2,90	44.924,88
MERCEARIA	231	Biscoito recheado sabor coco (doce, sabor coco, pacote mínimo com 130 g)	323479	PA	2334	15.560	3,58	55.684,05
MERCEARIA	232	Biscoito recheado sabor chocolate (doce, sabor chocolate, pacote mínimo com 130 g)	217139	PA	2373	15.820	3,45	54.642,28

Cópia para verificação de assinaturas.

MERCEARIA	233	Biscoito recheado sabor morango (doce, sabor morango, pacote mínimo com 130 g)	217138	PA	2373	15.820	3,27	51.799,95
MERCEARIA	234	Biscoito SEM RECHEIO sabor leite (doce, sabor leite, pacote mínimo com 130 g)	389183	PA	1923	12.820	4,53	58.100,24
MERCEARIA	235	Biscoito SEM RECHEIO sabor gotas de chocolate (doce, sabor leite com gotas de chocolate, pacote mínimo com 130 g. características adicionais: sem recheio tipo: amanteigado. Unidade com 335 g. Similar BAUDUCCO®)	460241	PA	2364	15.760	7,75	122.103,23
MERCEARIA	236	Biscoito tipo GOIABINHA (características adicionais: recheio goiabada tipo: enroladinho de goiaba. Unidade com 75 g. Similar PIRAQUÊ®)	389178	PA	2604	17.360	5,61	97.325,95
MERCEARIA	237	Biscoito salgado (similar Club Social®, produzido com farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, acondicionado em embalagens com mínimo de 156 g)	463636	PA	3593	23.950	4,87	116.532,72
MERCEARIA	238	Biscoito tipo sequilho (feito à base de farinha de trigo, amido de milho, margarina, leite, sal, manteiga /margarina. Pacote com mínimo de 500 g)	232143	PA	1401	9.340	12,33	115.205,79
MERCEARIA	239	Bolo individual (doce confeitado, tipo: bomba de chocolate, peso mínimo: 100 g, ingredientes: manteiga, margarina, farinha de trigo, ovos, sal. Características adicionais: recheio e cobertura de chocolate, embalado individualmente)	268725	UN	1856	12.370	3,12	38.598,52
		Café em grãos (torrado, embalagem comum, tipos arábico tipo 2 a tipo 4 COB, com						

Cópia para verificação de assinaturas.

MERCEARIA	240	ausência de grãos defeituosos pretos, verdes e ou ardidos (PVA) e fermentados, 10% da espécie arábica de origem única ou blendados, com classificação de bebida mole ou dura. Ponto de torra médio, nota de qualidade global de 7,3 a 10 pontos. Com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. **Pacote de 1 kg**)	463572	KG	1539	10.260	52,43	537.890,76
MERCEARIA	241	Castanha de caju (torradas e salgadas, amêndoas de caju, óleo vegetal e sal, livre de gordura trans, Embalagem com mínimo de 100 g)	464541	PA	630	4.200	75,85	318.564,40
MERCEARIA	242	Castanha de caju natural (torrada, sem sal ou conservantes. Embalagem de 1 kg)	464542	KG	531	3.540	80,90	286.390,72
MERCEARIA	243	Catchup (molho feito à base de tomate, açúcar, vinagre, sal, cebola e aroma natural. Embalagem com mínimo de 380 g)	459666	UN	2054	13.690	30,57	418.439,41
MERCEARIA	244	Chá de boldo (acondicionado em sachês, mínimo de 10 g em cada. Caixa com 10 UN)	305800	CX	185	1.230	3,71	4.559,61
MERCEARIA	245	Chá de camomila (acondicionado em sachês, mínimo de 10 g em cada. Caixa com 10 UN)	242775	CX	185	1.230	3,60	4.433,33
MERCEARIA	246	Chá de carqueja (acondicionado em sachês, mínimo de 10 g em cada. Caixa com 10 UN)	256263	CX	185	1.230	4,13	5.073,75
MERCEARIA	247	Chá de erva cidreira (acondicionado em sachês, mínimo de 10 g em cada. Caixa com 10 UN)	256088	CX	185	1.230	5,96	7.328,75
MERCEARIA	248	Chá de erva doce (acondicionado em sachês, mínimo de 10 g em cada. Caixa com 10 UN)	245189	CX	185	1.230	4,01	4.933,94

Cópia para verificação de assinaturas.

MERCEARIA	249	Chá de hortelã (acondicionado em sachês, mínimo de 10 g em cada. Caixa com 10 UN)	242774	CX	185	1.230	4,53	5.574,36
MERCEARIA	250	Chá preto (acondicionado em sachês, mínimo de 10 g em cada. Caixa com 10 UN)	233885	CX	185	1.230	7,37	9.060,59
MERCEARIA	251	Chá verde (acondicionado em sachês, mínimo de 10 g em cada. Caixa com 10 UN)	290267	CX	185	1.230	11,63	14.310,23
MERCEARIA	252	Chocolate granulado (embalagem de 100 g)	471259	PA	861	5.740	3,87	22.204,23
MERCEARIA	253	Chocolate meio amargo (composto por açúcar, liquor de cacau, manteiga de cacau, leite em pó, gordura vegetal, emulsificantes lectina de soja e ricinoleato de glicerila e aromatizante. Pode conter glúten. Embalagem de 1 kg)	463546	KG	542	3.610	37,85	136.655,35
MERCEARIA	254	Coco ralado (coco desidratado, sem açúcar, pacote com mínimo de 100 g)	421669	PA	1955	13.030	4,69	61.106,36
MERCEARIA	255	Cogumelo em conserva (cogumelos em conserva (champignon), salmoura: água e sal, sorbato de potássio, benzoato de sódio, antioxidantes ácido cítrico e metabissulfito de sódio. Tamanho grande. **Embalagem contendo mínimo de 100 g drenado**)	462829	UN	1179	7.860	23,34	183.439,30
MERCEARIA	256	Cogumelo em conserva (cogumelos em conserva (champignon), salmoura: água e sal, sorbato de potássio, benzoato de sódio, antioxidantes ácido cítrico e metabissulfito de sódio. **Balde contendo mínimo de 1 kg drenado**)	462830	UN	488	3.250	38,10	123.838,00
		Creme de leite fresco						

Cópia para verificação de assinaturas.

MERCEARIA	257	(teor de gordura até 20%, processamento UHT embalagem mínima 200 g)	446533	UN	12078	80.520	4,14	333.621,20
MERCEARIA	258	Creme de leite light (teor gordura: até 20% de gordura, processamento UHT, zero lactose, homogeneizado, embalagem 200 g)	446532	UN	6225	41.500	4,09	169.665,83
MERCEARIA	259	Ervilha (congelada, embalagem com mínimo de 300 g)	462823	PA	3893	25.952	6,00	155.677,40
MERCEARIA	260	Ervilha (congelada, embalagem com mínimo de 1,7 kg)	462831	PA	1191	7.940	29,81	236.720,51
MERCEARIA	261	Ervilha seca (embalagem com 500 g)	464570	PA	1172	7.810	13,30	103.836,55
MERCEARIA	262	Farinha de mandioca (torrada, fina, tipo 1, branca, sem sujidades pacote com 1 kg)	458920	KG	2789	18.590	9,96	185.131,61
MERCEARIA	263	Farinha de milho (fubá, não transgênico, tipo 1, pacote com 1 kg)	470688	KG	1649	10.990	3,46	37.999,76
MERCEARIA	264	Farinha de rosca (moída, feito de pão de trigo, pacote com 1 kg)	459152	PA	1251	8.340	7,67	63.942,78
MERCEARIA	265	Farinha de tapioca (ingredientes básicos: fécula de mandioca, conservante propionato de cálcio e água. Sem glúten. Embalagem com mínimo de 500 g)	465693	PA	1138	7.584	10,06	76.277,34
MERCEARIA	266	Farinha de trigo COM FERMENTO (especial COM FERMENTO, fortificada com ferro e ácido fólico, embalagem com 1 kg)	465329	UN	1724	11.490	9,36	107.557,89

Cópia para verificação de assinaturas.

MERCEARIA	267	Farinha de trigo SEM FERMENTO (especial SEM FERMENTO, fortificada com ferro e ácido fólico, embalagem com 1 kg)	465332	UN	1517	10.110	5,52	55.790,35
MERCEARIA	268	Farinha de trigo ESPECIAL (Ingredientes: farinha extraída da moagem do grão inteiro, fonte de fibras e vitaminas, fortificada com ferro e ácido fólico, **embalagem com, no mínimo 25 kg**)	460263	UN	7688	51.255	111,32	5.705.518,66
MERCEARIA	269	Fécula de Mandioca (massa pronta para tapioca, fécula de mandioca hidratada, embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Fabricação: máximo de 60 dias, validade de 06 meses. Embalagem contendo mínimo de 1 kg)	465694	KG	3489	23.260	8,78	204.304,21
MERCEARIA	270	Feijão branco (tipo 1, pacote com 500 g)	464559	PA	2588	17.250	10,54	181.780,50
MERCEARIA	271	Feijão fradinho (tipo 1, pacote com 500 g)	481027	PA	2213	14.750	5,36	79.123,92
MERCEARIA	272	Feijão mulatinho (tipo 1, pacote com 1 kg)	464566	KG	4898	32.650	12,75	416.374,57
MERCEARIA	273	Feijão preto (tipo 1, pacote com 1 kg)	464552	KG	9176	61.170	10,48	641.245,11
MERCEARIA	274	Fermento biológico seco instantâneo (fermento biológico em pó, melhorador de farinha ácido ascórbico e emulsificante monoestearato de sorbitana, embalagem com 500 g)	481031	PA	1101	7.340	5,16	37.840,15
		Fermento químico						

Cópia para verificação de assinaturas.

MERCEARIA	275	(em pó, amido de milho, bicarbonato de sódio, alumínio e fosfato de sódio. Embalagem com 1 kg)	459586	PA	452	3.010	5,39	16.234,94
MERCEARIA	276	Flocos de milho (“flocão de milho”. Farinha de Milho Amarelo. Apresentação: flocos. Característica Adicional: Não Transgênico. Embalagem com mínimo de 500 g)	479080	PA	1947	12.980	5,35	69.438,67
MERCEARIA	277	Fósforos (fósforos de segurança, acondicionados em caixa de cartão impermeabilizado com lixa impressa, embalagem com 10 caixas, contendo mínimo de 40 UN cada)	279329	PA	620	4.131	3,66	15.101,56
MERCEARIA	278	Geleia de mocotó (sabores: natural, tutti-frutti, morango. Embalagem com mínimo de 180 g)	462701	UN	5216	34.770	4,57	158.852,54
MERCEARIA	279	Geleia (sabores: uva, amora, morango, laranja, abacaxi. Produto a base de frutas. Embalagem com mínimo 200 g)	462690	UN	873	5.820	8,14	47.374,80
MERCEARIA	280	Geleia diet individual (sabores: uva, amora, morango, laranja, abacaxi. Produto a base de frutas, em sachês contendo 15 g, sem adição de açúcar, sem quantidades significativas de carboidratos, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar. Embalagem com mínimo de 140 UN)	462691	CX	533	3.555	13,10	46.574,06
MERCEARIA	281	Geleia individual (sabores: uva, amora, morango, laranja, abacaxi. Produto a base de frutas, em sachês contendo 15 g, com açúcar. Embalagem com mínimo de 140 UN)	462699	CX	1883	12.550	4,03	50.526,30
MERCEARIA	282	Glucose de milho (ingredientes básicos: glucose extraída a partir de milho e açúcar. Valores nutricionais aproximados: 292.1 kcal, carboidratos 79,4 g, cálcio 5,7 mg,	223049	UN	1749	11.660	21,91	255.451,17

Cópia para verificação de assinaturas.

		magnésio 1,9 mg, fósforo 4,8 mg, ferro 0,1 mg, potássio 5,1 mg, sódio 58,9 mg. Similar KARO®. Embalagem com mínimo de 350 g)						
MERCEARIA	283	Granola (ingredientes básicos: flocos de aveia, rapadura, coco, tapioca, uva-passa, melado de cana, manteiga, gergelim, castanha de caju, gérmen de trigo e sal marinho. Embalagem com mínimo de 500 g)	444323	PA	1652	11.010	27,89	307.094,59
MERCEARIA	284	Leite de coco (ingredientes básicos: leite de coco, estabilizantes, espessantes e conservantes. Sem glúten, embalagem com mínimo de 500 ml)	464011	UN	2129	14.190	5,31	75.391,47
MERCEARIA	285	Leite condensado (ingredientes básicos: leite integral, açúcar, lactose. Características adicionais: homogêneo, isento de granulações, coloração branca. Embalagem: peso mínimo de 395 g)	464014	UN	10022	66.810	7,20	481.121,08
MERCEARIA	286	Macarrão espaguete (ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Água, sal, ovo em pó, conservadores, especiarias, álcool alimentício, propionato de cálcio, sorbato de potássio, glutamato monossódico. Corantes naturais: urucum e cúrcuma. **Embalagem com 500 g)**	458955	PA	3087	20.580	4,64	95.456,90
MERCEARIA	287	Macarrão parafuso **(sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais: urucum e cúrcuma e ovos pasteurizados. Embalagem com 500 g)**	458980	PA	2450	16.330	3,83	62.511,24
MERCEARIA	288	Macarrão penne **(ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Água, sal, ovo em pó, conservadores, especiarias, álcool alimentício, propionato de cálcio, sorbato de potássio, glutamato monossódico. Corantes naturais:**	458989	PA	2043	13.620	7,82	106.522,02

Cópia para verificação de assinaturas.

		urucum e cúrcuma. Embalagem com 500 g)						
MERCEARIA	289	Maionese (ingredientes básicos: água, ovo pasteurizado, óleo vegetal, sal, vinagre, amido modificado, açúcar, cloreto de potássio, suco de limão, acidulante ácido fosfórico, conservador ácido sórbico, estabilizante goma xantana, corante natural páprica, sequestrante EDTA, cálcio dissódico, aroma natural e antioxidantes BHA, BHT e ácido cítrico. Contém derivados de soja. Sem glúten. Embalagem contendo 500 g)	459658	UN	1602	10.680	5,68	60.698,00
MERCEARIA	290	Massa para lasanha (ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Água, sal, ovo em pó, conservadores, especiarias, álcool alimentício, propionato de cálcio, sorbato de potássio, glutamato monossódico. Corantes naturais: urucum e cúrcuma. Embalagem com 500 g)	458997	PA	4728	31.520	8,78	276.682,56
MERCEARIA	291	Mel (proveniente de abelhas. Tipo: 1ª qualidade, apresentação: embalagem de 500 ml, aplicação: alimentação humana)	413364	UN	1341	8.940	19,31	172.586,70
MERCEARIA	292	Melhorador (reforçador de glúten, contendo pelo menos: amido de milho (geneticamente modificado), estabilizantes e melhorador de farinha ácido ascórbico, pacote mínimo de 500 g)	467538	PA	1162	7.745	10,79	83.547,90
MERCEARIA	293	Milho verde (em conserva, embalagem com 200 g)	462824	UN	5645	37.630	4,06	152.602,19
MERCEARIA	294	Milho verde (em conserva, embalagem com 2 kg)	462824	UN	837	5.580	29,23	163.127,58
MERCEARIA	295	Mistura para bolo (sabores: chocolate, baunilha, laranja, coco, banana ou mandioca, à base de açúcar, farinha de trigo, gordura vegetal	396192	PA	4805	32.030	5,68	181.802,28

Cópia para verificação de assinaturas.

		hidrogenada, sal, estabilizante, esterato de propileno, glicol, fermento químico. **Embalagem com 400 g**)						
MERCEARIA	296	Mistura para bolo (sabores: chocolate, baunilha, laranja, coco, banana ou mandioca. À base de açúcar, farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, estabilizante, esterato de propileno, glicol, fermento químico. **Embalagem com 5 kg**)	279242	PA	1868	12.450	53,93	671.420,20
MERCEARIA	297	Mostarda preparada (molho feito à base de vinagre, mostarda, sal e corantes naturais cúrcuma e páprica. Embalagem com mínimo de 380 g)	459667	UN	2066	13.770	4,23	58.265,46
MERCEARIA	298	Pão de Mel (ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cobertura sabor chocolate ao leite, emulsificantes, mel, especiarias, sal. Similar BAUDUCCO® Embalagem: unidade contendo mínimo de 30 g)	460395	PA	2369	15.790	2,27	35.780,14
MERCEARIA	299	Pó para Gelatina DIET (sabores: abacaxi, morango, limão, pêssego ou uva. Produto com pelo menos 1,4 g de proteína, sem quantidades significativas de carboidratos, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar. **Embalagem de 12 g**)	462706	PA	971	6.470	4,52	29.250,87
MERCEARIA	300	Pó para Gelatina COM SABOR (sabores: abacaxi, morango, limão, pêssego ou uva. Gelatina alimentícia, apresentação: pó, origem: animal. **Pacote com 1 kg**)	462729	PA	10644	70.960	12,19	865.120,67
MERCEARIA	301	Pó para Gelatina SEM SABOR (Característica: sem sabor. Gelatina alimentícia, apresentação: pó, origem: animal. **Pacote com 12 g**)	462723	PA	857	5.710	5,35	30.525,66
		Pó para Gelatina SEM SABOR						

Cópia para verificação de assinaturas.

MERCEARIA	302	(Característica: sem sabor. Gelatina alimentícia, apresentação: pó, origem: animal. **Pacote com 1 kg**)	462722	PA	606	4.040	66,40	268.239,84
MERCEARIA	303	Pó para Pudim (Diet, sabores diversos. Produto com pelo menos, 20 Kcal, sem quantidades significativas de carboidratos, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar. **Embalagem com mínimo de 25 g**)	462752	PA	1416	9.440	3,13	29.559,79
MERCEARIA	304	Pó para Pudim (sabores diversos. **Embalagem com mínimo de 1 kg**)	462751	PA	1965	13.100	15,93	208.656,80
MERCEARIA	305	Proteína de soja (proteína texturizada de soja, composição básica referencial: proteína de soja 50% e carboidrato 30%, farinha, sólida. Embalagem com mínimo de 400 g)	245598	PA	2195	14.630	6,94	101.600,47
MERCEARIA	306	Sachê de açúcar (refinado, embalados em sachês de 5 g. Embalagem com mínimo de 400 UN)	463994	CX	773	5.152	16,82	86.670,38
MERCEARIA	307	Sachê de adoçante (adoçantes: Aspartame®, Sacarina®, Acessulfame-K®, Sucralose®, Neotame®, Estévia® ou Ciclamato®. Apresentação: em pó, embalado em sachês com mínimo de 0,6 g. Embalagem com mínimo de 1.000 UN)	467178	CX	621	4.142	49,02	203.054,65
MERCEARIA	308	Sardinha (em conserva, descabeçada e eviscerada, imersa em óleo comestível. Embalagem contendo mínimo de 125 g)	449006	LA	1359	9.060	6,71	60.759,38
MERCEARIA	309	Tomate seco (em conserva, peso líquido mínimo de 200 g. Peso drenado mínimo de 100 g)	462101	UN	516	3.440	47,24	162.497,57
		Trigo para quibe						

Cópia para verificação de assinaturas.

MERCEARIA	310	(grãos processados de trigo (Triticum aestivum L. e/ou outras espécies de Gênero Triticum), aspecto farinha. Embalagem com 500 g)	326330	PA	1511	10.070	9,14	92.086,79
MERCEARIA	311	Uva Passa Preta (sem sementes, composto 100% de uva passa, sem adição de outros ingredientes. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega. Embalagem contendo no mínimo 1Kg)	464883	KG	307	2.045	38,21	78.140,13
MERCEARIA	312	Vinagre de vinho tinto (fermentado acético de álcool e vinho tinto, agrin, embalagem com mínimo de 750ml)	249817	UN	1323	8.820	6,64	58.567,74
PÃES	313	Mini-pizza congelada (sabores: frango com requeijão tipo CATUPIRY®, portuguesa ou calabresa. Ingredientes básicos: f**arinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, óleo vegetal de soja, açúcar, vinagre, glúten, conservadores, emulsificantes, acidulantes e melhorador de farinha. Embalagem: Pacote com mínimo de 12 unidades**, diâmetro mínimo: 6 cm)	456046	PA	4526	30.170	17,55	529.332,65
PÃES	314	Pão de forma **(farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, óleo vegetal de soja, açúcar, vinagre, glúten, conservadores, emulsificantes, acidulantes e melhorador de farinha. Embalagem com 500g)**	460408	PA	1863	12.420	10,63	131.974,92
PÃES	315	Pão de forma **integral** **(farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, óleo vegetal de soja, açúcar, vinagre, glúten, conservadores, emulsificantes, acidulantes e melhorador de farinha. Embalagem com 500g)**	460407	PA	1595	10.630	7,89	83.916,76
		Pão de queijo recheado						

Cópia para verificação de assinaturas.

PÃES	316	(sabor natural, formato arredondado, com recheios: Requeijão tipo CATUPIRY® ou calabresa. Pacote mínimo com 400 g)	460493	PA	1184	7.890	19,32	152.432,17
PÃES	317	Pão de queijo SEM RECHEIO (sabor natural característico, formato arredondado, sem recheio. Pacote com 1 kg)	460497	PA	1217	8.110	27,02	219.159,23
PÃES	318	Pão francês (fabricação própria, formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Validade mínima de 24 horas após entrega. Peso médio de 50 g por UN)	460380	KG	19304	128.690	11,03	1.418.893,04
PÃES	319	Pão francês tipo congelado (tamanho: mini, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, gordura vegetal, açúcar, fermento biológico, estabilizantes e conservador propionato de cálcio. Embalagem: pacote, com no mínimo 300 g)	465549	PA	7409	49.390	12,10	597.619,00
PÃES	320	Pão hambúrguer (formato característico, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Validade mínima de 7 dias após entrega. Embalagem: pacote de 500 g)	460387	PA	1764	11.760	9,26	108.921,12
PÃES	321	Pão hot-dog (formato característico, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Validade mínima de 7 dias após entrega. Embalagem: pacote com 500 g)	460386	PA	3951	26.340	9,64	253.908,82
PÃES	322	Torrada (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, gordura vegetal, açúcar, sal, extrato de malte, açúcar 2,79 invertido, lecitina de soja. Similar ao BAUDUCCO®. **Embalagem mínima com 110 g**)	467288	PA	912	6.080	7,46	45.366,93

Cópia para verificação de assinaturas.

SUCOS E BEBIDAS	323	Achocolatado líquido (aspecto: líquido. Composto por leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, gordura vegetal hidrogenada, vitaminas, pronto para consumo, acondicionado em caixa longa vida, com canudo, caixa com 200 ml)	463550	UN	22563	150.420	4,62	694.388,86
SUCOS E BEBIDAS	324	Água de Coco (frutose, conservante metabissulfito de sódio, benzoato de sódio e antioxidante, ácido ascórbico, isento sacarose e glúten, **embalagem tipo tetra pack de 1 litro**)	307148	UN	1151	7.670	11,88	91.119,60
SUCOS E BEBIDAS	325	Água mineral ((**comodato**) garrafão de 20 litros)	445485	UN	1691	11.270	15,26	171.987,71
SUCOS E BEBIDAS	326	Água mineral COM gás (embalagem: GARRAFA com 500 ml)	445488	UN	2937	19.580	3,48	68.203,67
SUCOS E BEBIDAS	327	Água mineral COM gás (embalagem: GARRAFA com 2 litros)	445479	UN	1292	8.615	4,03	34.683,99
SUCOS E BEBIDAS	328	Água mineral SEM gás (embalagem: COPO com 200 ml)	445484	UN	23313	155.420	1,32	204.584,53
SUCOS E BEBIDAS	329	Água mineral SEM gás (embalagem: GARRAFA com 500 ml)	445484	UN	10542	70.280	1,83	128.588,97
SUCOS E BEBIDAS	330	Água mineral SEM gás (embalagem: GARRAFA com 2 litros)	445484	UN	1526	10.170	3,57	36.283,17
SUCOS E BEBIDAS	331	Garrafão para água mineral (material: plástico, capacidade: 20 Litros, características Adicionais: cheio, transparente, retornável, NBR 14222 /14328 (venda))	402921	UN	741	4.940	22,47	111.016,62
	332	Polpa de frutas (sabor: **ABACAXI COM HORTELÃ**. Ingredientes: suco da fruta, apresentação polpa congelada, tipo	464468	PA	3053	20.350	11,29	229.819,33

Cópia para verificação de assinaturas.

SUCOS E BEBIDAS		natural, características adicionais: pasteurizado, validade mínima de 180 dias, saco com 10 unidades de 100 gramas)						
SUCOS E BEBIDAS	333	Polpa de frutas (sabor: **ACEROLA**. Ingredientes: suco da fruta, apresentação polpa congelada, tipo natural, características adicionais: pasteurizado, validade mínima de 180 dias, saco com 10 unidades de 100 gramas)	464484	PA	3653	24.350	14,89	362.579,62
SUCOS E BEBIDAS	334	Polpa de frutas (sabor: **CAJÁ**. Ingredientes: suco da fruta, apresentação polpa congelada, tipo natural, características adicionais: pasteurizado, validade mínima de 180 dias, saco com 10 unidades de 100 gramas)	464485	PA	3653	24.350	15,39	374.811,43
SUCOS E BEBIDAS	335	Polpa de frutas (sabor: **GOIABA**. Ingredientes: suco da fruta, apresentação polpa congelada, tipo natural, características adicionais: pasteurizado, validade mínima de 180 dias, saco com 10 unidades de 100 gramas)	464514	PA	3653	24.350	11,91	289.902,98
SUCOS E BEBIDAS	336	Polpa de frutas (sabor: **GRAVIOLA**. Ingredientes: suco da fruta, apresentação polpa congelada, tipo natural, características adicionais: pasteurizado, validade mínima de 180 dias, saco com 10 unidades de 100 gramas)	464491	PA	3053	20.350	16,58	337.416,57
SUCOS E BEBIDAS	337	Polpa de frutas (sabor: **MANGA**. Ingredientes: suco da fruta, apresentação polpa congelada, tipo natural, características adicionais: pasteurizado, validade mínima de 180 dias, saco com 10 unidades de 100 gramas)	464475	PA	3653	24.350	11,69	284.724,55
SUCOS E BEBIDAS	338	Polpa de frutas (sabor: **UMBU**. Ingredientes: suco da fruta, apresentação polpa congelada, tipo natural, características adicionais:	464492	PA	3653	24.350	15,41	375.257,85

Cópia para verificação de assinaturas.

		pasteurizado, validade mínima de 180 dias, saco com 10 unidades de 100 gramas)						
SUCOS E BEBIDAS	339	Refresco em pó (sabores: MORANGO, LARANJA, PÊSSEGO, UVA. pacote com 1 kg)	228235	PA	1845	12.300	11,86	145.853,40
SUCOS E BEBIDAS	340	Refrigerante sabor Cola (água gaseificada, açúcar extrato de noz de coca, sabor aroma natural, características adicionais cafeína, corante, caramelo IV, acidulante INS 338. **Embalagem com 2 litros**)	344691	UN	2492	16.610	8,59	142.757,41
SUCOS E BEBIDAS	341	Refrigerante sabor Cola (água gaseificada, açúcar extrato de noz de coca, sabor aroma natural, características adicionais cafeína, corante, caramelo IV, acidulante INS 338, sabor e aroma sintético, características adicionais INS 330, caramelo IV, conservador 21.1 e ingredientes permitidos em legislação. **Embalagem: lata com, no mínimo, 350 ml**)	217784	UN	1932	12.880	3,55	45.762,64
SUCOS E BEBIDAS	342	Refrigerante sabor Cola DIET (sem adição de açúcar, sem quantidades significativas de carboidratos, fibra alimentar, água gaseificada, extrato de noz de coca, sabor aroma natural, características adicionais cafeína, corante, caramelo IV, acidulante INS 338. **Embalagem com 2 litros**)	232702	UN	2244	14.960	6,73	100.655,87
SUCOS E BEBIDAS	343	Refrigerante sabor Cola ZERO (SEM AÇÚCAR (tipo zero), material: água gaseificada, sabor e aroma sintético, características adicionais INS 330, caramelo IV, conservador 21.1 e demais ingredientes permitidos em legislação. **Embalagem: lata com, no mínimo, 350 ml**)	347150	UN	1422	9.480	4,89	46.335,08
SUCOS E BEBIDAS	344	Refrigerante sabor Guaraná (água gaseificada, açúcar, semente de guaraná, sabor aroma sintético, características adicionais INS 330, caramelo IV, conservador 21.1.	344694	UN	1362	9.080	3,42	31.062,68

Cópia para verificação de assinaturas.

		Embalagem: lata com, no mínimo, 350 ml)						
SUCOS E BEBIDAS	345	Refrigerante sabor Guaraná (água gaseificada, açúcar, semente de guaraná 0,025%, sabor aroma sintético, características adicionais INS 330, caramelo IV, conservador 21.1. **Embalagem com 2 litros**)	217785	UN	3122	20.810	8,01	166.646,48
SUCOS E BEBIDAS	346	Refrigerante sabor Guaraná DIET (sem adição de açúcar, sem quantidades significativas de carboidratos, fibra alimentar, água gaseificada, semente de guaraná, sabor aroma natural, características adicionais INS 330, corante, caramelo IV, conservador 21.1. **Embalagem com 2 litros**)	232358	UN	1809	12.060	9,89	119.217,12
SUCOS E BEBIDAS	347	Suco concentrado (sabor **ABACAXI**, embalagem com 500 ml)	442812	UN	4844	32.290	4,23	136.629,75
SUCOS E BEBIDAS	348	Suco concentrado (sabor **MARACUJÁ**, embalagem com 500 ml)	442814	UN	4844	32.290	6,99	225.545,65
SUCOS E BEBIDAS	349	Suco de UVA (embalagem com 250 ml)	438786	UN	19580	130.530	1,60	209.152,57
SUCOS E BEBIDAS	350	Suco de uva integral (integral, tinto, sem adição de açúcares. Embalagem com mínimo de 1.500 ml)	442810	UN	1436	9.574	17,59	168.397,09
SUCOS E BEBIDAS	351	Suco natural tipo néctar sabor CAJU (Suco néctar, líquido, validade mínima 12 meses, embalagem tetra pack, contendo 1 litro)	442822	UN	1793	11.950	4,53	54.113,58
SUCOS E BEBIDAS	352	Suco natural tipo néctar sabor GRAVIOLA (Suco néctar, líquido, validade mínima 12 meses, embalagem tetra pack, contendo 1 litro)	442825	UN	1613	10.750	13,56	145.723,42

Cópia para verificação de assinaturas.

SUCOS E BEBIDAS	353	Suco natural tipo néctar sabor LARANJA (Suco néctar, líquido, validade mínima 12 meses, embalagem tetra pack, contendo 1 litro)	300413	UN	1643	10.950	13,54	148.273,95
SUCOS E BEBIDAS	354	Suco natural tipo néctar sabor MANGA (Suco néctar, líquido, validade mínima 12 meses, embalagem tetra pack, contendo 1 litro)	442824	UN	1643	10.950	5,23	57.213,75
SUCOS E BEBIDAS	355	Suco natural tipo néctar sabor MARACUJÁ (Suco néctar, líquido, validade mínima 12 meses, embalagem tetra pack, contendo 1 litro)	442821	UN	1643	10.950	15,88	173.849,50
SUCOS E BEBIDAS	356	Suco natural tipo néctar sabor PÊSSEGO (Suco néctar, líquido, validade mínima 12 meses, embalagem tetra pack, contendo 1 litro)	457561	UN	1643	10.950	6,77	74.157,05
SUCOS E BEBIDAS	357	Suco natural tipo néctar sabor UVA (Suco néctar, líquido, validade mínima 12 meses, embalagem tetra pack, contendo 1 litro)	438786	UN	1643	10.950	9,69	106.116,45

1.2. *Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.[A3]*

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.[A4]

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), *na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.*

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

Cópia para verificação de assinaturas.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.[A1]

2.2 O objeto da contratação está previsto no Plano de Aplicação de Recursos (PAR) relativo ao ano de 2025, cujas demonstrações e controles, encontram-se no Centro de Intendência da Marinha em Salvador (CeIMSa) e em todos os participantes deste certame, conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.

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

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.[A1]

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade[A2]

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

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

4.1.2. Registro na ANVISA nos termos da RDC 27/2010;

4.1.3. Para os produtos embalados e rótulos devem ser observadas as regras constantes das seguintes RDC: 818/2023 e 839/2023;

4.1.4 Quanto aos aditivos alimentares, os gêneros alimentícios devem observar a RDC nº 239, de 26 de julho de 2018, da ANVISA.

Subcontratação

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.[A6]

Garantia da contratação[A8]

4.3. 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.

Cópia para verificação de assinaturas.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

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

*5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo men*os 24 (vinte e quatro) horas p*ara que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.*

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

*5.3. Os bens deverão ser entregu*es nos endereços constantes do Adendo C do Apêndice I ao Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico (Relação do Órgão Gerenciador, Organizações Militardes Participantes e seus respectivos endereços e municípios-sede);

5.4.1. Para os Navios da Marinha do Brasil em trânsito na área de jurisdição do Comando do 2º Distrito Naval, subordinados ao Centro de Intendência da Marinha em Niterói (CeIMNi) e ao Grupamento de Navios Hidrográficos (GNHo), todas as entregas deverão ser realizadas em Salvador-BA, nos seguintes endereços:

a) Estrada da Base Naval de Aratu, s/n.º - Bairro: São Tomé de Paripe. Salvador-BA. CEP: 40810-310; ou

b) Porto de Salvador, Av. da França, n.º 155 I - Bairro: Comércio. Salvador-BA. CEP: 40.010-000.

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

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

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

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

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

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

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

Cópia para verificação de assinaturas.

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

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

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

5.10 Na proposta de preços, a proponente deverá indicar a marca cotada para cada item a ser fornecido.
5.10.1 Alerta-se que não se trata de preferência de marca e que serão aceitas quaisquer marcas, desde que o item ofertado seja de equivalente ou de melhor qualidade ao especificado. frisando que a solicitação de que conste a indicação de marca visa, tão somente, como referência de qualidade ou facilitação da descrição do objeto vide Acórdão TCU 2300/2007 Plenário (Sumário).

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

Garantia, manutenção e assistência técnica[A4]

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)[A5]

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

Fiscalização

6.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.[A1]

Fiscalização Técnica

Cópia para verificação de assinaturas.

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

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

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

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

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

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

Fiscalização Administrativa

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

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

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

Gestor do Contrato

6.15. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

Cópia para verificação de assinaturas.

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

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

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

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

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

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

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

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

Cópia para verificação de assinaturas.

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:[A1]

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,1%(um décimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite dd 30 (trinta) dias

7.2.4.2. . Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 10% (dez por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

7.2.4.3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 10% (dez por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 10% (dez por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 10% (dez por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

7.2.4.6. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 10% (dez por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação

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

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

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

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

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

Cópia para verificação de assinaturas.

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

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

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

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária[A1] , 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.

Cópia para verificação de assinaturas.

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

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.[A2]

8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 15 (quinze) dias úteis.[A3]

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

Cópia para verificação de assinaturas.

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 de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA-IBGE) de correção monetária. [A4]

Forma de pagamento

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

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

Cópia para verificação de assinaturas.

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.[A5]

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[A11]

8.27. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.[A12]

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

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

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

8.27.4. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.[A13]

8.28. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que 8trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.[A14]

Reajuste

8.40. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 30/05/2025.[A15] *)*.

8.41. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado[A16] , os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade[A17] .

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

Cópia para verificação de assinaturas.

8.43. 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).

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

8.45. 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.

8.46. 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.

8.47. 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[A1]

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

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será integral.

Critérios de aceitabilidade de preços

9.3. Em se tratando de contratação para registro de preços, caso adotado o critério de julgamento de menor preço ou de maior desconto por grupo de itens, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será[A2] :

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

Exigências de habilitação[A3]

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;[A4] [A5]

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

Cópia para verificação de assinaturas.

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

9.8. sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;[A6]

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

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

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

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

9.13. 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;[A8]

Cópia para verificação de assinaturas.

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.[A9]

Qualificação Econômico-Financeira[A10]

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. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas[A11] :

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.24. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação, capital mínimo de 5% (cinco por cento) do valor total estimado da parcela pertinente.

9.25. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação[A13] ;

9.26. 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;

9.27. 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.

Cópia para verificação de assinaturas.

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.

9.29. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.[A14]

Qualificação Técnica[A15] ƫA16]

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.

> *9.30.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:*
>
> *9.30.2. . 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.[A18]*
>
> *9.30.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.[A19]*
>
> *9.30.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.*

9.31 Deverá ser apresentado Alvará de Funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária, em nome da empresa licitante, bem como dos veículos que serão utilizados para o transporte dos objetos licitados, ambos devidamente atualizados e compatíveis com a natureza das atividades desempenhadas. (*Fundamentação legal:* Lei nº 13.097/2015, art. 10-A; Lei nº 6.437/1977; RDC ANVISA nº 275/2002 (para estabelecimentos de alimentos); Código Sanitário Estadual, quando aplicável; art. 14, §1º, da Lei nº 14.133/2021 (qualificação técnica e regularidade perante órgãos de controle)).

9.32 Deverá ser apresentado registro atualizado junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF), conforme art. 7º do Decreto nº 9.013/2017 (Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA), ou, alternativamente, junto ao Serviço de Inspeção Estadual (SIE), quando aplicável, devidamente emitido pelo órgão competente e em nome do (s) fornecedor(es) dos produtos objeto da licitação. (*Fundamentação legal:* Decreto nº 9.013 /2017; Instrução Normativa MAPA nº 16/2015; Lei nº 14.133/2021, art. 67, §1º).

9.33 Deverá ser apresentado certificado de dedetização e desratização das instalações da empresa, emitido por empresa especializada e devidamente autorizada pela autoridade sanitária competente, com validade não superior a 6 (seis) meses contados da data de emissão deste Estudo Técnico Preliminar. (*Fundamentação legal:* RDC ANVISA nº 52/2009; RDC nº 275/2002, art. 4º, inc. V; Lei nº 14.133/2021, art. 14, §1º).

9.34 Deverá ser apresentado certificado de dedetização dos veículos que serão utilizados para o transporte dos objetos licitados, emitido por empresa especializada e autorizada, com validade não superior a 6 (seis) meses contados da data de emissão deste Estudo Técnico

Cópia para verificação de assinaturas.

Preliminar (*Fundamentação legal:* Portaria SVS/MS nº 326/1997; RDC ANVISA nº 275/2002; Resolução ANTT nº 5.947/2021 (quando aplicável ao transporte rodoviário de cargas alimentícias); Lei nº 14.133/2021, art. 14)

Disposições gerais sobre habilitação

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

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

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

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

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R$ 114.708.596,17 (cento e quatorze milhões, setecentos e oito mil, quinhentos e noventa e seis reais e dezessete centavos), conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1 deste Termo de Referência.

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

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

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

Cópia para verificação de assinaturas.

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

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

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. *A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente[A2] .*

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Salvador-BA, na data da assinatura.

LUAN PHELIPE ARRUDA DE OLIVEIRA

Capitão-Tenente (IM)

Encarregado da Divisão de Municiamento

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

1 . 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;

Cópia para verificação de assinaturas.

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

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

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

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

3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. São obrigações do Contratante:

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

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

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

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

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

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

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

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

3.1.8.1 A Administração terá o prazo de 15 (quinze) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período. [A4]

3.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 15 (quinze) dias.[A5]

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

Cópia para verificação de assinaturas.

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

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO[A8]

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

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

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

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

4.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal contratual, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;[A10]

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

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

4.1.6.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

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

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

4.1.6.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.6.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

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

Cópia para verificação de assinaturas.

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

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

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

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

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

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

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

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.[A13]

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.

Cópia para verificação de assinaturas.

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.

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.[A17]

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.[A18]

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

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

8. FORO

8.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal em Salvador, Seção Judiciária da Bahia 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.

Cópia para verificação de assinaturas.

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, ... *(identificar o Contratado)* declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o Pregão nº 90011/2025, 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*)

15. Responsáveis

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

LUAN PHELIPE ARRUDA DE OLIVEIRA

Encarregado da Divisão de Municiamento

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

REGIS MELLO NOGUEIRA

Autoridade competente

Cópia para verificação de assinaturas.

Lista de Anexos

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

- Anexo I - ETP_782802-000010-2025.pdf (1.03 MB)
- Anexo II - MR_782802-000005-2025_assinado.pdf (88.01 KB)
- Anexo III - Ad B Ap I Anx I - Modelo Autorizacao Compra.pdf (89.29 KB)
- Anexo IV - Ad C Ap I Anx I - Endereco OMAp.pdf (92.97 KB)

Cópia para verificação de assinaturas.

MARINHA DO BRASIL

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

ARQUIVO: 2-TR_782802-000014-2025_assinado.pdf

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

Tipo III - Assinatura ICP-Brasil
LUAN PHELIPE ARRUDA DE OLIVEIRA (CPF ***.240.333-**) em 24/07/2025 13:55:11 -03 (BRT)

Tipo III - Assinatura ICP-Brasil
REGIS MELLO NOGUEIRA (CPF ***.420.978-**) em 24/07/2025 15:26:05 -03 (BRT)

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

Estudo Técnico Preliminar 10/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 60677000610202549

2. Objeto da Contratação

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

2.2 Os bens aqui pretendidos, possuem padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo instrumento convocatório, por meio de especificações usuais de mercado, conforme o contido no inciso XIII do Art. 6º da Lei nº 14.133/2021.

2.3 Ratifica-se que, em observância ao contido no Art. 20 da Lei nº 14.133/2021 combinado com o estipulado pelo Decreto nº 10.818/2021 (1Regulamenta o disposto no art. 20 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, para estabelecer o enquadramento dos bens de consumo adquiridos para suprir as demandas das estruturas da administração pública federal nas categorias de qualidade comum e de luxo), os itens constantes deste processo licitatório NÃO SE ENQUADRAM COMO BENS DE LUXO.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Municiamento (CeIMSa-60)	LUAN PHELIPE ARRUDA DE OLIVEIRA

4. Descrição da necessidade

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

"Art. 50. São direitos dos militares:

(…)

Cópia para verificação de assinaturas.

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

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

4.2.1 Podemos citar, como exemplo, a realização de operações navais, com diversos dias de mar ininterruptos, para salvaguarda dos recursos vivos da Zona Econômica Exclusiva (ZEE), definida na Lei nº 8.617, de 4 de janeiro de 1993[1], ou ainda para proteção do mar territorial brasileiro (eventualmente, realizando abordagens e apreensões por constatação de ilícitos) ou quando um contingente militar pratica, com risco à sua própria saúde, desinfecção de áreas públicas. Nesses casos, que são exemplos concretos ocorridos com Organizações Militares (OM) de Salvador, o rancho ultrapassa a necessidade de reposição calórica e inegavelmente atinge também o aspecto moral da tropa, que visualiza no mesmo um merecido reconhecimento ao seu esforço e dedicação.

4.2.2 Conquanto ao explicitado, os esforços administrativo e logístico envolvidos nessa equação em lide: aquisição dos gêneros necessários a esse rancho de qualidade e balanceado versus dotação orçamentária limitada a este fim destinada, nessa perspectiva, convém destacar que a etapa para custeio da alimentação de um militar, que era de R$ 9,00 (nove reais) por dia, teve seu valor reajustado mediante a Portaria GM-MD nº 2.774, de 23 de junho de 2025, publicada no DOU em 01/07/2025, fixando o valor da etapa comum de alimentação para todo o território nacional em R$ 13,50 (treze reais e cinquenta centavos).

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

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

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

4.4 – A estimativa das necessidades foi estabelecida de acordo com o Manual de Alimentação das Forças Armadas, aprovado pela Portaria Normativa nº 219/MD, de 12 de fevereiro de 2010, que visa regular a promoção da saúde e do bem-estar por meio

Cópia para verificação de assinaturas.

da difusão de orientação e uniformização de procedimentos acerca de uma alimentação segura, nutricionalmente balanceada e adequada às diferentes fases e situações operacionais inerentes à vida militar.

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

4.6 – Em cumprimento à Portaria nº 43, de 25 de julho de 2011, do Comando de Operações Navais (ComOpNav), o Centro de Intendência da Marinha em Salvador (CeIMSa) tem o propósito de contribuir para a prontidão dos meios navais, aeronavais e de fuzileiros navais, sediados ou em trânsito nas Organizações Militares subordinadas ao Com2ºDN.

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

I – obter o material cuja competência lhe seja atribuída;

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

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

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

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

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

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

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

Cópia para verificação de assinaturas.

4.7.4 – O 2º Batalhão de Operações Litorâneas de Fuzileiros Navais (2ºBtlOpLitFN) possui em seu efetivo, os fuzileiros navais da área sob sua jurisdição, sendo o responsável pela alimentação destes militares.

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

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

4.7.6.1 – Os navios da Marinha do Brasil em trânsito na área deste Distrito Naval, são responsáveis pela alimentação dos militares ali lotados

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

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

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

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

COMPONENTE	DESCRIÇÃO
ENTRADA	Pequena porção com alimentos frescos (como salada) no verão ou quentes (como caldos e *consonas*) no inverno.
	É a preparação que mais contribuirá para o aporte de proteínas da refeição, podendo ser composta por carne bovina, suína, aves

Cópia para verificação de assinaturas.

PRATO PRINCIPAL OU PRATO PROTEICO	e pescados. O prato principal normalmente é a preparação de custo mais elevado do cardápio, por esse motivo, em geral, todas as outras preparações são planejadas com base nesse item. Deve-se, portanto, atentar para a combinação dos outros componentes, a fim de controlar o custo e harmonizar o sabor, textura e aroma.
GUARNIÇÃO OU ACOMPANHAMENTO	Consiste na preparação que acompanha o prato principal. Em geral utiliza-se um vegetal ou massa para equilibrar sabores e texturas.
PRATO BASE	Consiste, geralmente, no arroz e feijão. O feijão pode ser substituído por outra leguminosa como lentilha, grão de bico, soja etc. Entretanto, como faz parte do hábito alimentar do brasileiro, torna-se indispensável, muitas vezes, colocá-lo no cardápio, mesmo que haja outra leguminosa como, por exemplo, salada de grão de bico.
BEBIDA	Do ponto de vista nutricional, é um item dispensável no cardápio das refeições principais como o almoço e jantar.
SOBREMESA	Deve ser preferencialmente fruta da estação, fontes de compostos bioativos, fibras e vitamina C que favorece a absorção de ferro. Os doces podem ser usados eventualmente e com restrições, pois, contribuem para o ganho de peso e alterações metabólicas indesejáveis.

Fonte: (DOMENE, 2011) adaptado.

4.10.3 – Componentes de um prato saudável

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

Cópia para verificação de assinaturas.

CARBOIDRATOS

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

GRÃOS

(sem carnes)

Feijão, lentilha, grão de bico, ervilha.

Escolha apenas um tipo por refeição

LEGUMES E VERDURAS

(crus e cozidos)

Temperados com azeite de oliva.

PROTEÍNAS

(sem gorduras)

Cozida, assada ou grelhada.

Peixe: 1 – 2 vezes na semana, preferível

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

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

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

Cópia para verificação de assinaturas.

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

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

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

5.4 - O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato e ocorrerá no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, a congtar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e a consequente aceitação mediante termo detalhado.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cópia para verificação de assinaturas.

5.9 Por tratar-se de material de fornecimento imediato, a Autorização de Compra será considerada como documento hábil e instrumento substitutivo do contrato, desde que cumpridas as exigências de preenchimento da mesma, previstas no art. 92 da Lei nº 14.133/2021[1], no que couber.

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

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

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

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

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

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

5.15.1 Alerta-se que a solicitação da indicação de MARCA, não se refere à preferência e que serão aceitas quaisquer marcas, desde que o item ofertado seja de equivalente ou de qualidade melhor do especificado, quando houver. Frisa-se que a solicitação de que conste a indicação de MARCA visa tão somente como referência de qualidade ou facilitação da descrição do objeto, conforme especifica o Acórdão TCU 2300/2007 Plenário[2], considerado nesse caso, subsidiariamente.

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

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

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

5.19 Os órgãos participantes estão listados na Relação das organizações Militares Participantes (OMP) e seus respectivos endereços.

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

5.21 DISPOSIÇÕES GERAIS

Cópia para verificação de assinaturas.

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

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

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

5.22 PESCADOS

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

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

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

Características Organolépticas:

ASPECTO	Característico
AROMA	Próprio
COLORAÇÃO	Característico
SABOR	Característico

Características FÍSICO-QUÍMICAS:

Em conformidade com as legislações vigentes	Próprias

5.23 CARNES E EMBUTIDOS

5.23.1 Carnes de gado, porco, frango e outras espécies são muito consumidas em todas as regiões do país. Independente da forma de preparo (assada, cozida, refogada ou outras), assim como os demais alimentos, as carnes vermelhas devem ser

Cópia para verificação de assinaturas.

preparadas com a menor quantidade possível de óleo e sal. Uma forma de reduzir o uso de sal no tempero é utilizar ervas como tomilho, sálvia e alecrim. As carnes vermelhas são excelentes fontes de proteína de alta qualidade e têm teor elevado de muitos micronutrientes, especialmente ferro, zinco e vitamina B12. Porém, tendem a ser ricas em gorduras em geral e, em especial, em gorduras saturadas, que quando consumidas em excesso, aumentam o risco de doenças do coração e de várias outras doenças crônicas.

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

5.23.3 A quantidade de gordura de cobertura da carne sem osso não poderá ultrapassar de 10% (dez por cento) sobre a quantidade requisitada. A carne desossada e a costela deverão ser provenientes, obrigatoriamente, de quartos resfriados (mais ou menos + 10% (dez por cento)) em hipótese alguma será admitida a operação de descongelamento da carne e posterior congelamento.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cópia para verificação de assinaturas.

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

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

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

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

Características Organolépticas:

ASPECTO	Característico
AROMA	Próprio
COLORAÇÃO	Característico
SABOR	Característico

Características FÍSICO-QUÍMICAS:

Em conformidade com as legislações vigentes	Próprias

5.24 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

5.24.1 Características físico-químicas:

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

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

5.24.4 As carnes serão submetidas, ainda, aos seguintes testes de prova de filtração, umidade, prova de Éber, prova de cocção, prova de ausência de nitrito e nitrato;

Cópia para verificação de assinaturas.

5.24.5 Características microbiológicas: Salmonela sp – ausentes em 24 g;

5.24.6 Características sensoriais: aspecto, cor, aroma, sabor e consistência.

5.25 HORTIFRUTIGRANJEIROS

5.25.1 Requisitos Gerais:

5.25.1.1 Os produtos enquadrados como hortifrutigranjeiros deverão estar próprios para o consumo humano, IN NATURA, ser procedentes de espécies genuínas e satisfazer as seguintes condições mínimas no ato da entrega:

a) Serem frescas, sãs e inteiras, abrigadas dos raios solares e do vento forte;

b) Serem colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento de tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade;

c) Terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no decorrer da semana;

d) Serem colhidos cuidadosamente, não estarem golpeados ou danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica acima de 5% da superfície do fruto e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;

e) Estar isentos de pragas, doenças e substâncias nocivas à saúde;

f) Deverão estar isentos de substâncias terrosas; sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; insetos, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens); umidade externa anormal; resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas; rachaduras e cortes na casca; odores e sabores estranhos.

5.25.2 Requisitos Específicos:

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

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

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

5.26. OVOS:

Cópia para verificação de assinaturas.

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

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

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

5.26.2 Ovos de Codorna (*Nothura maculosa*)

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

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

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

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

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

5.27 PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS

5.27.1 LEITE LONGA VIDA

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

Cópia para verificação de assinaturas.

a) isento de sujidades, parasitas e larvas e deverá apresentar aspecto, coloração, aroma e sabor próprios do tipo;

b) ser apresentado em sua embalagem original, não aberta;

c) conservar-se por um período de 90 (noventa) dias, em temperatura ambiente;

d) UHT (ultra-high temperature = temperatura ultra-alta), por tempo ultrabreve e envasado assepticamente em embalagem de papel multifolha com polietileno, alumínio e cartão (tetrapak), com conteúdo líquido de 1000ml; e

e) A embalagem deverá ser caixa fechada, contendo 12 (doze) litros, ou seus múltiplos, quando essa quantidade for solicitada.

Características Organolépticas:

ASPECTO	Característico
AROMA	Próprio
COLORAÇÃO	Característico
SABOR	Característico

Características FÍSICO-QUÍMICAS:

Em conformidade com as legislações vigentes	Próprias

5.27.2 LATICÍNIOS

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

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

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

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

Cópia para verificação de assinaturas.

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

Características Organolépticas:

ASPECTO	Característico
AROMA	Próprio
COLORAÇÃO	Característico
SABOR	Característico

Características FÍSICO-QUÍMICAS:

Em conformidade com as legislações vigentes	Próprias

5.27.3 IOGURTE

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

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

5.27.3.3 **Não será aceita BEBIDA LÁCTEA em substituição ao iogurte.**

Cópia para verificação de assinaturas.

5.28 PÃO

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

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

5.28.3 Requisitos:

5.28.3.1 Características Sensoriais:

a) Aspecto: característico do produto;

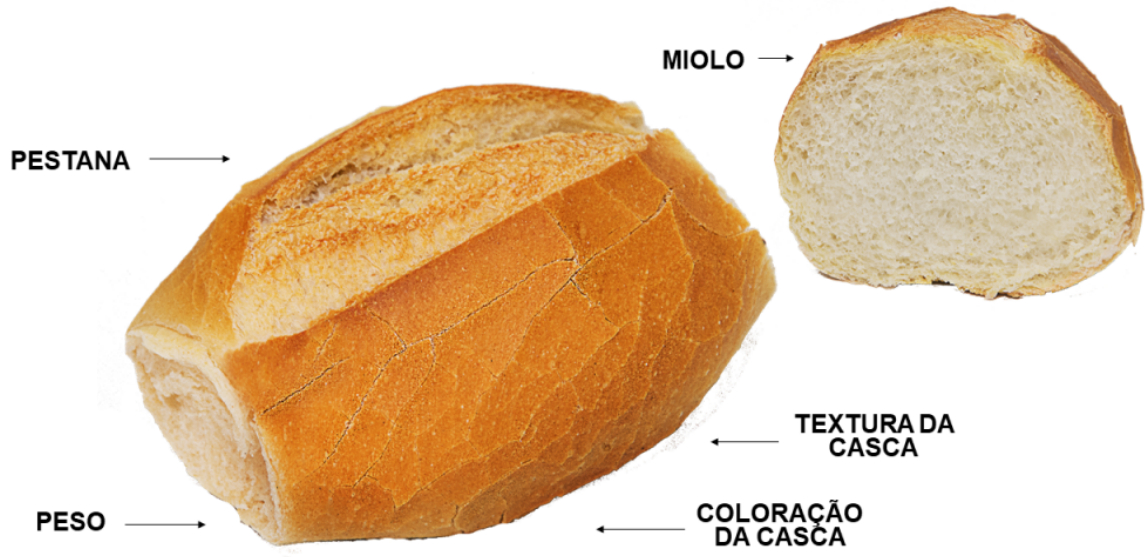
b) Cor: característica do produto;

c) Odor: característico do produto; e

d) Sabor: característico do produto.

5.28.4 Características Químicas, Físicas e Físico-Químicas:

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



Cara

PÃO	COMUM	FORMA
Resíduo mineral fixo (menos NaCl) Máximo	1,2%	1,2%

Cópia para verificação de assinaturas.

Acidez, solução normal (máximo) v/p	5ml %	5ml %

Características Microbiológicas:

Salmonelas	Ausentes em 25 g de amostra

Características Organolépticas:

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

5.29 POLPA DE FRUTAS

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

a) Produzidos a partir de frutas (100% natural);

b) Sem adição de água, açúcar e aromas;

c) Livre de sujidades, parasitas, larvas e deverá apresentar aspecto, coloração, aroma e sabor próprios;

d) Os sabores estão dentre as seguintes opções: Abacaxi com hortelã; Acerola; Cajá; Goiaba; Graviola; Manga e Umbu.

5.30 CAFÉ

5.30.1 Características dos produtos:

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

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

a) Nota de Qualidade Global na faixa de 4,5 a 5,9 pontos, realizada por equipe selecionada e treinada, em laboratórios credenciados, fazendo uso de escala de 0 a 10.

Cópia para verificação de assinaturas.

b) Constituídos de cafés arábica, robusta/conillon ou blendados (combinados). Exemplo: 100% arábica, predominante arábica, predominante conilon ou 100% conilon.

c) Bebida: Mole, dura ou Rio, isento de gosto Rio Zona.

d) Aroma e Sabor característico do produto, podendo ser: intenso ou suave.

e) Ponto de Torra: moderadamente clara (Agtron /SCAA #75) a moderadamente escura (Agtron /SCAA #45), evitando cafés com pontos de torra muito escuros.

5.30.3 Embalagem

a) Podem estar acondicionados em embalagem: almofada, pouch com ou sem válvula, vácuo, entre outras. Recomenda-se as seguintes datas de validade para cada tipo de embalagem:

a.1) Almofada: máximo de 3 meses;

a.2) Pouch sem válvula: máximo de 6 meses;

a.3) Pouch com válvula: máximo de 12 meses; e

a.4) Vácuo: máximo de 12 meses.

b) A data de validade deverá ser definida a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem.

5.30.4 Legislação Adicional para consulta:

a) Resolução 277/05, de 23 de setembro de 2005;

b) Resolução SAA-19, de 05/04/2004, acrescida da SAA-30 de 22/06/2007 e SAA-31 de 22/06/2007 da SAA/SP (Norma Técnica para Fixação da Identidade e Qualidade do Café Torrado em Grão e do Café Torrado e Moído), no que se refere especificamente à metodologia de prova dos atributos sensoriais e da qualidade global; e

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

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

5.31 ÁGUA MINERAL SEM GÁS (GARRAFÃO COM 20 LITROS)

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

5.31.1 Do garrafão

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

Cópia para verificação de assinaturas.

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

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

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

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

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

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

5.31.2 Embalagem

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

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

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

5.31.3 Rótulo

a) O rótulo a ser utilizado no envasamento de água mineral deverá conter: Duração em meses do produto, destacando-se a data de envasamento por meio de impressão indelével na embalagem, no rótulo ou na tampa; e possuir validade para consumo de, no mínimo 30 (trinta) dias a partir do envase e no mínimo 20 (vinte) dias a partir da data da entrega.

5.31.4 Validade

Cópia para verificação de assinaturas.

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

Características Sensoriais, físicas, químicas e físico-químicas

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

5.32 - LEITE CONDENSADO

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

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

5.32.2.1 leite condensado com alto teor de gordura:

a) gordura: mínimo de 16,0 g/100 g (dezesseis gramas por cem gramas);

b) proteínas nos sólidos lácteos não gordurosos: mínimo de 34,0g/100g (trinta e quatro gramas por cem gramas); e

c) sólidos lácteos não gordurosos: mínimo de 14,0g/100g (quatorze gramas por cem gramas)

5.32.2.2 leite condensado integral:

a) gordura: mínimo de 8,0g/100g (oito gramas por cem gramas) e inferior a 16,0g /100g (dezesseis gramas por cem gramas);

Cópia para verificação de assinaturas.

b) proteínas nos sólidos lácteos não gordurosos: mínimo de 34,0g/100g (trinta e quatro gramas por cem gramas); e

c) sólidos lácteos totais: mínimo de 28,0g/100g (vinte e oito gramas por cem gramas).

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

5.33 - MANTEIGA

5.33.1 A manteiga destinada ao consumo da Marinha do Brasil deverá observar a Portaria nº 146, de 7 de março de 1996, do Ministro de Estado da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, que aprova os Regulamentos Técnicos de Identidades e Qualidades de Produtos Lácteos. Pelo nome de manteiga entende-se o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malucagem, com ou sem modificação biológica do creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea.

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

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

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

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

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

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

5.34 - REQUEIJÃO

5.34.1 O requeijão destinado ao consumo da Marinha do Brasil deverá observar a Portaria n.º 359, de 4 de setembro de 1997, do Ministro de Estado da Agricultura e do Abastecimento que aprovou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Requeijão ou Requesón. O requeijão é aquele

Cópia para verificação de assinaturas.

obtido por fusão de uma massa coalhada dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite, com adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite e/ou *butter-oil.* No produto poderão ser adicionadas especiarias ou outras substâncias alimentícias.

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

5.34.2 Classificação

5.34.2.1 De acordo com as matérias primas empregadas no processo de elaboração em:
a) Requeijão: É Aquele obtido por fusão de uma massa de coalhada dessorada e lavada obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite com ou sem adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou *butter oil.*

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

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

5.34.3 Ingredientes obrigatórios:

a) Requeijão: Leite ou leite reconstituído;

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

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

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

5.35 – CONDIMENTOS PREPARADOS

5.35.1 CATCHUP

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

5.35.1.2 Entende-se por CATCHUP, para fornecimento para a Marinha do Brasil, o produto elaborado a partir da polpa de tomate (*Lycopersicum esculentum L.*),

Cópia para verificação de assinaturas.

podendo ser adicionado de condimentos (sal, açúcar, vinagre e especiarias) desde que não descaracterizem o produto. Com os insumos sendo submetidos a controle da qualidade no recebimento e armazenados de acordo com suas especificações.

5.35.2 MOSTARDA PREPARADA

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

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

5.35.3 – MAIONESE

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

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

1Art. 92. São necessárias em todo contrato cláusulas que estabeleçam: I - o objeto e seus elementos característicos ;II - a vinculação ao edital de licitação e à proposta do licitante vencedor ou ao ato que tiver autorizado a contratação direta e à respectiva proposta; III - a legislação aplicável à execução do contrato, inclusive quanto aos casos omissos; IV - o regime de execução ou a forma de fornecimento; V - o preço e as condições de pagamento, os critérios, a data-base e a periodicidade do reajustamento de preços e os critérios de atualização monetária entre a data do adimplemento das obrigações e a do efetivo pagamento; VI - os critérios e a periodicidade da medição, quando for o caso, e o prazo para liquidação e para pagamento; VII - os prazos de início das etapas de execução, conclusão, entrega, observação e recebimento definitivo, quando for o caso; VIII - o crédito pelo qual correrá a despesa, com a indicação da classificação funcional programática e da categoria econômica; IX - a matriz de risco, quando for o caso; X - o prazo para resposta ao pedido de repactuação de preços, quando for o caso; XI - o prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso; XII - as garantias oferecidas para assegurar sua plena execução, quando exigidas, inclusive as que forem oferecidas pelo contratado no caso de antecipação de valores a título de pagamento; XIII - o prazo de garantia

Cópia para verificação de assinaturas.

mínima do objeto, observados os prazos mínimos estabelecidos nesta Lei e nas normas técnicas aplicáveis, e as condições de manutenção e assistência técnica, quando for o caso; XIV - os direitos e as responsabilidades das partes, as penalidades cabíveis e os valores das multas e suas bases de cálculo; XV - as condições de importação e a data e a taxa de câmbio para conversão, quando for o caso; XVI - a obrigação do contratado de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta; XVII - a obrigação de o contratado cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz; XVIII - o modelo de gestão do contrato, observados os requisitos definidos em regulamento; XIX - os casos de extinção.

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

6. Levantamento de Mercado

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

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

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

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

6.2 – Vale ressaltar que, por tratar-se de instalações militares, mesmo as que tem atendimento ao público externo, são consideradas sensíveis e por esse motivo aliada

Cópia para verificação de assinaturas.

às especificidades dos meios navais e de fuzileiros navais (Navios militares e a tropa de Fuzileiros Navais) ficam, desta forma, impossibilitadas as opções do mercado, citadas nos subitens 6.1.1 a 6.1.3.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.4.1 Economia:

a) Economia de escala;

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

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

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

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

Cópia para verificação de assinaturas.

f) Agilidade, evidenciada no princípio da celeridade, celebrado no inciso LXXVIII do art. 5º da CF/88, sendo assegurado a todos, no âmbito judicial e administrativo, a razoável duração do processo e os meios que garantam a celeridade de sua tramitação, uma vez que várias licitações são substituídas por uma única e a proposta firmada fica à disposição da administração, para quando desejar adquirir, e quantas vezes precisar (dentro dos limites estabelecidos).

6.4.2 Eficiência:

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

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

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

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

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

6.6 Vantajosidade da Aquisição

6.6.1 Certifica-se que a opção pela aquisição é mais vantajosa do que eventuais alternativas, tais como, a locação de bens, em observância ao contido no art. 44 da Lei n.º 14.133/2021.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

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

Cópia para verificação de assinaturas.

7.1.1 - Tal procedimento visa minimizar as possíveis divergências entre os itens registrados e os efetivamente demandados. Tomando por base, o histórico de contratações em projeções de consumo. A estimativa reflete a demanda que pretende contemplar os itens efetivamente necessários a manter a operacionalidade das organizações no tocante ao fornecimento de gêneros para a confecção dos cardápios no âmbito do Com2ºDN, foi realizada com base nas necessidades operacionais da Administração, sendo calculadas individualmente, por todos os participantes do certame, considerando as refeições oferecidas.

7.2 - Nesse cômputo foram utilizadas as seguintes premissas:

7.2.1 Histórico de consumo dos últimos 2 (dois) anos, conforme registros administrativos e respectivos relatórios de fornecimentos dessses anos. Tais q uantitativos de cada ano, foram estipulados e pertinentemente demonstrados, por todos os órgãos participantes do certame, cuja documentação foi devidamente autuada no processo, disponível no Centro de Intendência da Marinha em Salvador (CeIMSa). As demonstraçãoes foram aprovadas pelos Ordenadores de Despesas dos órgãos.

7.2.2 - Demanda projetada, que foi considerada na manutenção da rotina atual de atendimento alimentar. Considerando ainda, eventuais alterações.

7.2.3 - Sazonalidade e variações específicas pois certos igtens possuem um maior consumo em épocas distintas durante o decorrer do ano.

7.2.4 - reserva técnica incluída na margem de segurança visando suprir eventuais imprevistos.

7.2.5 - A metodologia utilizada foi a média dos anos considerados.

8. Descrição da solução como um todo

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

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

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

8.1.3 – Compreendendo-se nesse processo as tarefas de recebimento, perícia, estocagem, guarda e conservação dos gêneros, desde o seu recebimento até o seu fornecimento para a efetiva confecção dos cardápios.

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

Cópia para verificação de assinaturas.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 114.708.596,17

9.1 O custo total estimado da contratação é de R$ 114.708.596,17 (cento e quatorze milhões, setecentos e oito mil, quinhentos e noventa e seis reais e dezessete centavos).

9.2 Considerou-se na estipulação do valor total estimado, acima discriminado, todas as manifestações de interesse pelas Organizações Militares, inseridas na Intenção de registro de Preços (IRP) n.º 11 /2025, deste Centro de Intendência.

9.3 Especificamente, no tocante ao fornecimento de gêneros hortifrutigranjeiros, em razão de peculiaridades, tais como: sazonalidade, variações climáticas e eventuais quebras de safra, esses materiais estão sujeitos a oscilações significativas de preços.

9.3.1 Tais peculiaridades, impactam diretamente na vindoura e esperada execução contratual pelos fornecedores a serem registradoa nas respectivas Atas de Registro de Preços (ARP). Em diversos casos, a alegação de inviabilidade econômica tem resultado na descontinuidade do fornecimento, comprometendo o atendimento às necessidades alimentares das OM e prejudicando a execução regular dos cardápios planejados.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

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

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

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

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

10.1.4 A provável licitação para a contratação de que trata o objeto deste Estudo, por meio de preço unitário por item, nos moldes em que se encontra, permitirá à Administração uma economia com o ganho de escala, haja vista que os licitantes

Cópia para verificação de assinaturas.

poderão vir a ofertar preços melhores, sem restringir a competitividade. Nesse diapasão, a similaridade no ramo de atividade – comumente abastado de fornecedores – tende a ter uma significativa redução de preços, em comparação ao inicialmente estimado pelo mercado fornecedor, ampliando o interesse do mercado, ampliando a competitividade.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

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

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

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

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

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

II) critério de julgamento: menor preço por item;

III) modo de disputa: aberto e fechado; e

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

12.3 – Por fim, o modo de disputa selecionado, contém elementos que enaltecem o princípio da celeridade.

Cópia para verificação de assinaturas.

13. Da Garantia da Contratação

13.1 Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133 de 2021, considerando que se trata de bens de consumo. As entregas deverão ocorrer no prazo máximo fixado no item 5. Descrição dos Requisitos da Contratação.

13.2 O objeto estará cumprido parcialmente no momento da entrega do material, haja vista que o fornecimento é parcelado.

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

14.1 – O CeIMSa almeja com a aquisição, aumentar a eficácia e a eficiência no cumprimento de sua missão, elevando o nível dos processos administrativos. Por conseguinte, tendo como escopo o objeto, o resultado será a melhor execução dos cardápios, ao final da licitação, ora iniciada. Tais benefícios estendem-se também para as organizações militares participantes.

14.2 – Como benefício a ser alcançado, anela-se a satisfação dos comensais ao término das refeições.

15. Providências a serem Adotadas

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

16. Possíveis Impactos Ambientais

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

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

16.1.2 – Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

Cópia para verificação de assinaturas.

16.1.3 – Os produtos devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

16.1.4 – Que os produtos não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs);

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

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

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

16.1.8 – Os veículos automotores utilizados na entrega dos materiais deverão utilizar combustível renovável (etanol, gás natural veicular, biodiesel, eletricidade etc.), inclusive mediante tecnologia “flex”, nos termos da Lei n° 9.660, de 1998.

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

17. Responsáveis

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

LUAN PHELIPE ARRUDA DE OLIVEIRA

Encarregado da Divisão de Municiamento

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

Cópia para verificação de assinaturas.

REGIS MELLO NOGUEIRA

Autoridade competente

18. Declaração de Viabilidade

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

18.1. Justificativa da Viabilidade

17.1. Justificativa da Viabilidade (MATERIAL)

Face ao exposto, fica patente a necessidade, a viabilidade e a razoabilidade da contrataç

Cópia para verificação de assinaturas.

Lista de Anexos

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

- Anexo I - MR_782802-000005-2025_assinado.pdf (88.01 KB)
- Anexo II - Ad B Ap I Anx I - Modelo Autorizacao Compra.pdf (89.29 KB)
- Anexo III - Ad C Ap I Anx I - Endereco OMAp.pdf (92.97 KB)

Cópia para verificação de assinaturas.

MARINHA
DO BRASIL

VERIFICAÇÃO DAS
ASSINATURAS

ARQUIVO: 3-ETP_782802-000010-2025_assinado-1.pdf

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

Tipo III - Assinatura ICP-Brasil
LUAN PHELIPE ARRUDA DE OLIVEIRA (CPF ***.240.333-**) em 24/07/2025 14:31:03 -03 (BRT)

Tipo III - Assinatura ICP-Brasil
REGIS MELLO NOGUEIRA (CPF ***.420.978-**) em 24/07/2025 15:26:14 -03 (BRT)

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

Matriz de Gerenciamento de Riscos

1. Informações Básicas

Número da Matriz de Alocação de Riscos	Responsável pela Edição	Data de Criação
5/2025	GIBSON ELIAS DE OLIVEIRA	22/04/2025 16:43

Objeto da Matriz de Riscos

Registro de Preços visando aquisição de gêneros alimentícios e materiais descartáveis diversos (PE 90011/2025)

2. Histórico de Revisões

Nenhuma Revisão encontrada.

3. Riscos Identificados

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-01	AUSÊNCIA DE RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E FINANCEIROS	Fim da vigência das Atas de Registro de Preços, fazendo com que todas as Organizações Militares Apoiadas (OMAp) fiquem sem a possibilidade de cumprimento de suas missões, pela ausência dos bens/serviços necessários ao seu bom funcionamento.	Planejamento	Administração	Extremo	
	Impactos					
1	DANO					
	Ações Preventivas					
P-01	Na elaboração do planejamento da contratação, efetuar pesquisas de preços mais condizentes com a realidade do mercado e coadunadas com a legislação vigente.			**Responsáveis:**	DIANDRA FERRAZ DE SOUSA, JULIA NANDALY DOS SANTOS SILVA	
	Ações de Contingência					
C-01	Análise das discrepâncias nos preços praticados visando conseguir valores estimados exequíveis, afastando-se a possibilidade de superfaturamento ou sobrepreço. Ação a ser empreendida é o saneamento dos preços com a aplicação do desvio padrão.			**Responsáveis:**	DIANDRA FERRAZ DE SOUSA, JULIA NANDALY DOS SANTOS SILVA	
C-02	Considerar os fatores regionais na realização da pesquisa de preços, observando também a eventual sazonalidade dos itens. Revisão da especificação dos itens pleiteados, os orçamentos recebidos ou obtidos e, ainda, observar o enquadramento da Instrução Normativa SEGES 65/2021.			**Responsáveis:**	DIANDRA FERRAZ DE SOUSA, JULIA NANDALY DOS SANTOS SILVA	

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-02	ATRASO NO PROCESSO ADMINISTRATIVO	Atraso na execução do processo administrativo, fazendo com que haja solução de continuidade no fornecimento, comprometendo a possibilidade de cumprimento de sua missão.	Planejamento	Administração	Extremo	
	Impactos					
1	DANO					
	Ações Preventivas					
P-01	Elaboração dos documentos do processo licitatórios de contratação – em prazo hábil, considerando toda a cadeia processual – seguindo as normas vigentes, com o intuito de mitigação em eventuais falhas no processo administrativo.			**Responsáveis:**	DIANDRA FERRAZ DE SOUSA, JULIA NANDALY DOS SANTOS SILVA	
P-02	Evidenciar no respectivo Termo de Referência – ora em elaboração – prazos compatíveis para recebimento dos bens OU início da prestação do serviço e sua eventual entrega de equipamentos.			**Responsável:**	DIANDRA FERRAZ DE SOUSA	
P-03	Adotar, como boa prática de gestão, a inserção das discrepâncias ou orientações por ocasião da emissão de Parecer em processos de mesmo objeto, cujo intuito será a mitigação de erros e o retrabalho.			**Responsável:**	MIKAEL FREITAS DE MESQUITA	
	Ações de Contingência					
C-01	Identificar a pertinência e consideração do planejamento geral.			**Responsável:**	MIKAEL FREITAS DE MESQUITA	
C-02	Capacitar a Equipe de Planejamento da Contratação.			**Responsável:**	EGILSA SANTOS CRUZ	

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
	QUESTIONAMENTO QUANTO ÀS	Possibilidade de que a licitação venha a ser deserta ou fracassada, com pouca probabilidade de negociação de valores				

R-03	EXIGÊNCIAS CONTIDAS NO EDITAL	possivelmente ofertados acima do estimado no Termo de Referência, ou ainda, a paralisação do certame.	Planejamento	Administração	Médio	

Impactos

1 DANO

Ações Preventivas

P-01	Elaboração de documentos, observando a legislação vigente e pertinente que busque a ampla participação dos eventuais futuros fornecedores / prestadores de serviço, isento ações ou imposições exacerbadas.	**Responsáveis:**	MIKAEL FREITAS DE MESQUITA, GIBSON ELIAS DE OLIVEIRA
P-02	Adoção dos modelos disponibilizados pela Advocacia-Geral da União (AGU), em seu sítio oficial, cujo endereço eletrônico é https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/modelos/licitacoesecontratos/14133/pregao-e-concorrencia	**Responsáveis:**	MIKAEL FREITAS DE MESQUITA, GIBSON ELIAS DE OLIVEIRA

Ações de Contingência

C-01	Adotar, como boa prática de gestão, a consulta ao sítio da AGU, com o intuito de certificar-se da atualização dos modelos ali disponibilizados. Buscando sobremaneira, a mitigação de erros e o retrabalho, revisando-se os documentos pertinentes.	**Responsável:**	MIKAEL FREITAS DE MESQUITA
C-02	Revisão das minutas e eventuais modelos inseridos no processo que possam possibilitar a condução do processo à deserção ou fracasso.	**Responsável:**	MIKAEL FREITAS DE MESQUITA

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-04	CONTRATAÇÃO COM FORNECEDORES /PRESTADORES DE SERVIÇO NÃO HABILITADOS PARA A ENTREGA DOS BENS OU A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO	Materiais entregues sem qualidade ou ainda incompatíveis com os anseios da Administração OU a prestação do serviço não condizentes com o determinado no Termo de Referência e seu provável Estudo Técnico Preliminar.	Planejamento	Contratada	Médio	

Impactos

1 DANO

Ações Preventivas

P-01	Análise e fiscalização minuciosa por ocasião do recebimento dos bens OU prestação do serviço, por pessoal formalmente designado pela Administração.	**Responsáveis:**	DIANDRA FERRAZ DE SOUSA, JULIA NANDALY DOS SANTOS SILVA

Ações de Contingência

C-01	Designação formal de Fiscal de Contrato ou responsável pelo recebimento de bens OU prestação do serviço.	**Responsável:**	REGIS MELLO NOGUEIRA

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-05	AUSÊNCIA DE PESSOAL TÉCNICO OU ESPECIALIZADO PARA FISCALIZAÇÃO DO RECEBIMENTO DO MATERIAL OU A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS	Ausência de fiscalização decorrente do despreparo técnico para o exercício da respectiva atividade e o consequente ocasionamento das seguintes possibilidades: eventuais descumprimentos contratuais, atraso, não entrega do material ou ainda, a prestação dos serviços.	Planejamento	Administração	Médio	

Impactos

1 DANO

Ações Preventivas

P-01	Inclusão no Planejamento de Adestramentos de formas de conferência para recebimento dos diversos tipos de materiais, bem como, a conferição da prestação dos serviços.	**Responsável:**	EGILSA SANTOS CRUZ

Ações de Contingência

C-01	Treinar fiscais de contrato/pessoal apto ao recebimento do material ou a prestação dos serviços.	**Responsável:**	EGILSA SANTOS CRUZ

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-06	POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS	Descarte inadequado de prováveis resíduos poluentes decorrentes do fornecimento dos bens ou a prestação dos serviços.	Planejamento	Administração	Baixo	

Impactos

1 DANO

Ações Preventivas

P-01	Observância da efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto à inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental nos editais de	**Responsável:**	DIANDRA FERRAZ DE SOUSA

	licitação promovidos pela Administração Pública em atendimento ao artigo 5º da Instrução Normativa nº 1/2010 da SLTI/MPOG e o Guia Nacional de Licitações Sustentáveis– DECOR/CGU/AGU.	
	Ações de Contingência	
C-01	Observância da Lei nº 12.305/2010, que instituiu a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS).	**Responsável:** DIANDRA FERRAZ DE SOUSA

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-07	INSUFICIÊNCIA OU FALTA DE FORNECIMENTO DE BENS	Interrupção do fornecimento dos bens licitados.	Gestão de Contrato	Contratada	Extremo	
	Impactos					
1	DANO					
	Ações Preventivas					
P-01	Cumprimento das exigências contidas no instrumento convocatório e anexos pertinentes que visam minimizar a eventual aplicação de multas contratuais ou sua eventual sanção administrativa.			**Responsável:** MIKAEL FREITAS DE MESQUITA		
	Ações de Contingência					
C-01	Análise da variação mercadológica dos preços e verificação efetiva do cumprimento dos prazos para fornecimento, cujo êxito consistirá na mitigação da eventual solicitação de reequilíbrio econômico-financeiro.			**Responsável:** MIKAEL FREITAS DE MESQUITA		

4. Acompanhamento das Ações de Tratamento de Riscos

Nenhum acompanhamento incluído.

5. Responsáveis / Assinantes

Equipe de Planejamento

gov.br
Documento assinado digitalmente
DIANDRA FERRAZ DE SOUSA
Data: 16/06/2025 11:26:58-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

DIANDRA FERRAZ DE SOUSA

Ajudante da Divisão de Municiamento

MARINHA DO BRASIL

_____

AGENTE FISCAL

OM: _____

PARA:
FAX: DATA:
PRAZO: O material abaixo deverá ser entregue até as _____ horas do dia ____ / _____ / 2025.
LOCAL: (Endereço)

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

OBSERVAÇÕES:
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ___ / 2025.
PREGÃO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 90011/2025.
São obrigações da Registrada além das previstas no Edital e na Ata de Registro de Preços:

a) Realizar a entrega do material estritamente de acordo com as especificações e o disposto na Ata de Registro de Preços;
b) Acondicionar o material em embalagem com resistência compatível com o transporte por ela adotado;
c) Substituir imediatamente e sem qualquer ônus para a MARINHA, caso constatado divergência das especificações com o material entregue, sujeitando-se às penalidades cabíveis;
d) Observas as demais condições contratuais do Edital, do Termo de Referência nº 14/2025 e da Ata de Registro de Preços nº ___ / 2025, do Pregão nº 90011/2025, para o perfeito cumprimento deste instrumento; e
e) O prazo e a forma de pagamento deste pedido de material encontram-se detalhada no Edital.

Dist. Cópias:
1ª via: Fornecedor
2ª via: OMP

Salvador, BA, em _____ de _____ de 2025.

_____ _____

GESTOR FIEL DE MUNICIAMENTO

MARINHA DO BRASIL
CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM SALVADOR
DIVISÃO DE OBTENÇÃO

PREGÃO Nº 90011/2025

(Processo Administrativo n.° 60677.000610/2025-49)

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

ÓRGÃO GERENCIADOR:

CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM SALVADOR (CeIMSa) (CNPJ: 00.394.502/0180-00) Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº. Bairro: São Tomé de Paripe. Salvador – BA. CEP: 40810-310. Tel.: (71) 3307-3692 / 3307-3691. E-mail: ceimsa.secom@marinha.mil.br

ORGANIZAÇÕES MILITARES PARTICIPANTES SEDIADAS EM SALVADOR-BA:

CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM SALVADOR (CeIMSa) (CNPJ: 00.394.502/0180-00) Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº. Bairro: São Tomé de Paripe. Salvador – BA. CEP: 40810-310. Tel.: (71) 3307-3692 / 3307-3691. E-mail: ceimsa.secom@marinha.mil.br

COMANDO DO 2º DISTRITO NAVAL (Com2ºDN) (CNPJ: 00.394.502/0027-83) Avenida das Naus, s/nº, Bairro: Conceição da Praia – Salvador-BA – CEP: 40015-270. Tel.: (71) 3507-3700 E-mail: com2dn.secom@marinha.mil.br
HOSPITAL NAVAL DE SALVADOR (HNSa) (CNPJ: 00.394.502/0067-70) Avenida da França, n.º 1.400 – Bairro: Comércio – Salvador-BA – CEP: 40010-000. Tel.: (71) 3415-2400 E-mail: hnsa.secom@marinha.mil.br
2º BATALHÃO DE OPERAÇÕES LITORÂNEAS DE FUZILEIROS NAVAIS (2ºBtlOpLitFN) (CNPJ: 00.394.502/0118-55) Avenida da França, n.º 1.300 – Bairro: Comércio – Salvador-BA – CEP: 40010-000. Tel.: (71) 3415-2400 / 3415-2483 E-mail: gptfnsa.secom@marinha.mil.br / seglit.msg@marinha.mil.br

CAPITANIA DOS PORTOS DO ESTADO DA BAHIA (CPBA)
(CNPJ: 00.394.502/0029-45)
Avenida das Naus, s/nº – Bairro: Conceição da Praia - Comércio. Salvador-BA. CEP: 40015-270.
Tel: (71) 3507-3777.
E-mail: cpba.secom@marinha.mil.br

COMANDO DA FORÇA DE MINAGEM E VARREDURA (ComForMinVar)
(CNPJ: 00.394.502/0167-33)
Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº. Bairro: São Tomé de Paripe. Salvador-BA. CEP: 40810-310.
Tel: (71) 3307-3650 / 3964
E-mail: comforminvar.secom@marinha.mil.br

NAVIO VARREDOR ARATU (NVAratu)
(CNPJ: 00.394.502/0214-94)
Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº. Bairro: São Tomé de Paripe. Salvador – BA. CEP: 40810-310.
Tel.: (71) 3307-3954
E-mail: nvaratu.secom@marinha.mil.br

NAVIO VARREDOR ATALAIA (NVAtalaia)
(CNPJ: 00.394.502/0215-75)
Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº. Bairro: São Tomé de Paripe. Salvador – BA. CEP: 40810-310.
Tel.: (71) 3307-3956
E-mail: nvatalaia.secom@marinha.mil.br

NAVIO VARREDOR ARAÇATUBA (NVAraçatuba)
(CNPJ: 00.394.502/0213-03)
Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº. Bairro: São Tomé de Paripe. Salvador – BA. CEP: 40810-310.
Tel.: (71) 3307-3757
E-mail: nvaracatuba.secom@marinha.mil.br

CORVETA CABOCLO (CvCaboclo)
(CNPJ: 00.394.502/0283-16)
Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº. Bairro: São Tomé de Paripe. Salvador – BA. CEP: 40810-310.
Tel.: (71) 3307-3951
E-mail: cvcaboclo.secom@marinha.mil.br

NAVIO PATRULHA GUARATUBA (NPaGuaratuba)
(CNPJ: 03.486.521/0001-99)
Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº. Bairro: São Tomé de Paripe. Salvador – BA. CEP: 40810-310.
Tel.: (71) 3307-3960
E-mail: npaguaratuba.secom@marinha.mil.br

NAVIO PATRULHA GRAVATAÍ (NPaGravataí)
(CNPJ: 03.486.513/0001-42)
Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº. Bairro: São Tomé de Paripe. Salvador – BA. CEP: 40810-310.
Tel.: (71) 3307-3678
E-mail: npagravatai.secom@marinha.mil.br

SERVIÇO DE SINALIZAÇÃO NÁUTICA DO LESTE (SSN-2) (CNPJ: 00.394.502/0193-25) Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº. Bairro: São Tomé de Paripe. Salvador – BA. CEP: 40810-310. Tel.: (71) 3307-3981 E-mail: sinest.secom@marinha.mil.br
NAVIO HIDROGRÁFICO BALIZADOR TENENTE BOANERGES (NHiBTenBoanerges) (CNPJ: 00.394.502/0257-24) Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº. Bairro: São Tomé de Paripe. Salvador – BA. CEP: 40810-310. Tel.: (71) 3307-3639 E-mail: nbtenboanerges.secom@marinha.mil.br

ORGANIZAÇÃO MILITAR PARTICIPANTE SEDIADA EM ARACAJU-SE:

CAPITANIA DOS PORTOS DE SERGIPE (CPSE) (CNPJ: 00.394.502/0030-89) Endereço: Av. Ivo Prado, n.º 752. Bairro: São José. Aracaju-SE. CEP: 49015-070. Tel: (79) 3711-1646. E-mail: cpse.secom@marinha.mil.br

MARINHA DO BRASIL
CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM SALVADOR
Processo Administrativo n° **60677.000610/2025-49**
Ata de Registro de Preços nº XXX/**2025**

O CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM SALVADOR, com sede na Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº – Bairro: São Tomé de Paripe – CEP: 40800-310, na cidade de Salvador-BA, endereço eletrônico: ceimsa.secom@marinha.mil.br inscrito no CNPJ sob o nº 00.394.502/0180-00, neste ato representado pelo Capitão de Mar e Guerra (IM) – Ordenador de Despesas – FABRÍCIO NEVES COSENDEY – Diretor, nomeado pela Portaria n.º 207/2024 CM, de 10 de setembro de 2024, publicada no DOU de 11 de setembro de 2024,considerando o julgamento do Pregão Eletrônico, para REGISTRO DE PREÇOS nº 90011/2025, publicada no DOU de 23/07/2025, processo administrativo n.º 60677.000610/2025-49, RESOLVE registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e na quantidade cotada, atendendo as condições previstas no Edital de Licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de gêneros alimentícios e materiais descartáveis diversos, para as Organizações Militares subordinadas ao Comando do 2º Distrito Naval (Com2ºDN) e aos navios da Marinha do Brasil em trânsito na área, especificado no item 1.1 do Termo de Referência, anexo I do Edital de Licitação n.º 90011/2025, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Modelo Ata de Registro de Preços - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: ABR/2025

Item do TR	Fornecedor [razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM SALVADOR (CeIMSa).

CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM SALVADOR (CeIMSa)
(CNPJ: 00.394.502/0180-00)
Estrada da Base Naval de Aratu, s/nº – São Tomé de Paripe. Salvador – BA – CEP: 40810-310.
Tel.: (71) 3307-3692 / 3307-3691.
E-mail: ceimsa.secom@marinha.mil.br

3.2. Além do gerenciador, são órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços, os órgãos listados no Adendo C do Apêndice I ao Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico nº 90011/2025 (RELAÇÃO DO ÓRGÃO GERENCIADOR, ORGANIZAÇÕES MILITARES PARTICIPANTES E SEUS RESPECTIVOS ENDEREÇOS E MUNICÍPIOS SEDE);

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por

igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. Em caso de prorrogação da ata, PODERÁ ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

5.1.2. A prorrogação da validade da ata de registro de preços importará na renovação do quantitativo registrado, sem a soma do quantitativo eventualmente não utilizado no primeiro ano de vigência e observado o disposto no art. 23 do Decreto nº 11.462, de 2023.

5.1.3. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.4. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no Edital e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no Edital e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

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

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.11 e observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do Edital, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de

classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

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

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

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

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

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou

entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos dos artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao Edital.

11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 2 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes.

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Modelo Ata de Registro de Preços - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: ABR/2025

Anexo

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do TR	Fornecedor [razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	Fornecedor [razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Modelo Ata de Registro de Preços - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: ABR/2025

(EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

Pregão Eletrônico nº 90011/2025 - CeIMSa

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

1. Declaramos que:

a) Nos preços ofertados, já estão considerados e inclusos os tributos, fretes, tarifas e todas as despesas decorrentes da execução do objeto.
b) A proposta possui validade de 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura da Sessão Pública estabelecida no Edital.
c) Temos condições de atender às entregas dos itens conforme o prazo estipulado no Edital e seus Anexos, ou seja, que o prazo para entrega será de, no máximo, dez dias corridos a contar do recebimento da Nota de Empenho ou assinatura do Contrato.
d) Esta empresa declara estar ciente de que a apresentação da presente proposta implica a plena aceitação das condições estabelecidas no Edital e seus Anexos.

2. Seguem as planilhas de preços devidamente preenchidas:

ITEM	DESCRIÇÃO	UF	QTDE.	MARCA	PREÇO UNITÁRIO PROPOSTO (R$)	PREÇO TOTAL PROPOSTO (R$)
Valor total dos itens:				**R$**		

Preço Unitário por extenso:
Preço Total por extenso (QTD*PU):
Legenda:
Item – indicar o número do Item de acordo com o constante do Termo de Referência (TR)
Descrição – discriminar cada item conforme as especificações técnicas do TR
UF – unidade de fornecimento conforme TR
QTDE – quantidade proposta
Preço Unitário Proposto – valor (em algarismos)
Preço Total Proposto – valor (em algarismos)

(Cidade/UF), em ___/___/2025.

REPRESENTANTE DA EMPRESA
Identificação

(EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

Pregão Eletrônico nº 90011/2025/CeIMSa

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

1. Declaramos que:

a) Nos preços ofertados, já estão considerados e inclusos os tributos, fretes, tarifas e todas as despesas decorrentes da execução do objeto, discriminados abaixo:

b) A proposta possui validade de 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura da Sessão Pública estabelecida no Edital.

c) Temos condições de atender às entregas dos itens conforme o prazo estipulado no Edital e seus Anexos.

d) Esta empresa declara estar ciente de que a apresentação da presente proposta implica a plena aceitação das condições estabelecidas no Edital e seus Anexos.

2. Seguem as planilhas de preços devidamente preenchidas:

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UF	QTDE.	VALOR OFERTADO	CUSTOS COM INSUMOS MATERIAL (A)	MÃO DE OBRA (B)	DESPESAS OPERACIONAL ADM (C)	TRIBUTOS (D)	LUCROS (E)	VALOR TOTAL (A+B+C+D+E)
VALOR TOTAL DOS ITENS				**R$**						

Cidade/UF, em ____ /____ / 2025.

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
Identificação Completa

DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

PROPONENTE: _____

ENDEREÇO: _____

CNPJ: _____

TELEFONE: _____

Declaro, sob as penas da Lei nº 6.938/1981, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade **Pregão Eletrônico nº 90011/2025**, instaurado pelo **Processo Administrativo nº 60677.000610/2025-49,** que atendemos aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente; bem como:

a) A empresa/pessoa física tem ciência da obrigatoriedade da apresentação das declarações e certidões pertinentes dos órgãos competentes, quando solicitadas como requisito para habilitação; do cumprimento integral ao que estabelece o art. 6º da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – MPOG; da comprovação do registro do produto no órgão de vigilância sanitária competente, ou seja, na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e; obrigatoriedade do cumprimento integral ao que estabelece o art. 6º da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – MPOG; e

b) A empresa é obrigada a apresentar os seguintes registros: **Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais (CTF-APP)**, caso minha empresa exerça uma das atividades constantes no Anexo I da Instrução Normativa IBAMA nº 13, de 23 de agosto de 2021; e **Cadastro Nacional de Operadores de Resíduos Perigosos**, caso minha empresa exerça uma das atividades constantes no Anexo I da Instrução Normativa IBAMA nº 1, de 25 de janeiro de 2013.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.

_____, Em _____ de _____ de 2025.

(Local e data)

Nome: _____ .

RG/CPF: _____ .

Cargo: _____ .

(dados do representante legal do licitante, no âmbito da licitação)

(EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DO CUMPRIMENTO DA RESERVA DE CARGOS DESTINADOS ÀS PESSOAS COM DEFICIÊNCIA, REABILITADOS DA PREVIDÊNCIA SOCIAL E APRENDIZES

A (nome da empresa) _____, inscrita no CNPJ sob n.º _____ , por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____ , portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____ e inscrita no CPF n.º _____ , **DECLARA**, para fins do disposto no inciso IV do art. 63[1], no inciso XVII do *caput* do art. 92[2] e no art. 116[3], todos da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, **que cumpre o atendimento da reserva de cargos destinados às pessoas com deficiência, reabilitados da Previdência Social e aprendizes**, no percentual previsto no art. 93 da Lei nº 8.213/1991 e no art. 429 do Decreto-Lei nº 5.452/1943 (CLT).

_____ , em ___ de _____ de 2025.

_____

(representante legal da empresa, no âmbito da licitação, contendo identificação completa)

[1] Art. 63. Na fase de habilitação das licitações serão observadas as seguintes disposições:
IV - será exigida do licitante declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

[2] Art. 92. São necessárias em todo contrato cláusulas que estabeleçam:
XVII - a obrigação de o contratado cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;

[3] Art. 116. Ao longo de toda a execução do contrato, o contratado deverá cumprir a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas. *Parágrafo único*. Sempre que solicitado pela Administração, o contratado deverá comprovar o cumprimento da reserva de cargos a que se refere o caput deste artigo, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas.