



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO MILITAR DO PLANALTO
11ª RM (Cmde de Bsb/1960)
REGIÃO TENENTE-CORONEL LUIZ CRULS**

**TERMO DE REFERÊNCIA
Nº 7 - Esc Log/EM/11ª RM – 2021
NUP: 64274.043108/2021-92**

1. OBJETO

1.1 Aquisição de Gêneros Alimentícios, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

Item	Especificação do Objeto	Cod CATMA	Und	QTD	Valor unitá- rio	Valor Total
1	AÇÚCAR BRANCO TIPO CRISTAL. O produto deve ser produzido em Estabelecimento industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de identidade e qualidade foi estabelecido no Boletim técnico BT30.404-19 – Especificação técnica de artigo de subsistência – Açúcar, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	463988	5 Kg	10100	R\$ 31,20	R\$ 315.120,00

2	AÇÚCAR BRANCO TIPO REFINADO - O produto deve ser produzido em Estabelecimento industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de identidade e qualidade foi estabelecido no Boletim técnico BT30.404-19 – Especificação técnica de artigo de subsistência – Açúcar, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	463994	5 Kg	4700	R\$ 29,70	R\$ 139.590,00
3	ARROZ BENEFICIADO PARBOILIZADO INTEGRAL , tipo 1. O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega, do Certificado de Classificação do produto, emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada e credenciada na atividade de classificação de arroz com registro ativo no Cadastro Geral de Classificação do MAPA. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-20 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Arroz beneficiado, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	458910	5 Kg	3700	R\$ 30,26	R\$ 111.962,00
4	ARROZ BENEFICIADO POLIDO , tipo 1. O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega, do Certificado de Classificação do produto, emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada e credenciada na atividade de classificação de arroz com registro ativo no Cadastro Geral de Classificação do MAPA. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-20 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Arroz beneficiado, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	458904	5 Kg	37925	R\$ 29,10	R\$ 1.103.617,50
5	CAFÉ TORRADO E MOÍDO - O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega, do Laudo da Qualidade Global do Café, ponto de torra, moagem e matérias estranhas macroscópicas e microscópicas, referente ao lote de entrega, emitido por laboratório especializado. Não será aceito laudo de laboratório de Controle de Qualidade Interno da empresa produtora do café. O Padrão de Identidade e qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-26 –	463578	500 gr	37646	R\$ 21,36	R\$ 804.118,56

	Especificação técnica de Artigo de Subsistência - Café torrado e moído, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.					
6	FARINHA DE MANDIOCA GRUPO SECA, CLASSE FINA, COR BRANCA, TIPO I. - O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega, do Certificado de Classificação do produto, emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada e credenciada na atividade de classificação de Farinha de Mandioca com registro ativo no Cadastro Geral de Classificação do MAPA. O Padrão de identidade e qualidade foi estabelecido no Boletim técnico BT30.404-22 – Especificação técnica de artigo de subsistência – Farinha de Mandioca, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	458918	Kg	12000	R\$ 6,91	R\$ 82.920,00
7	FEIJÃO COMUM, Especificação: CORES (CARIOCA) - O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega, do Certificado de Classificação do produto, emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada e credenciada na atividade de classificação de Feijão Cores com registro ativo no Cadastro Geral de Classificação do MAPA. O Padrão de identidade e qualidade foi estabelecido no Boletim técnico BT30.404-21 – Especificação técnica de artigo de subsistência – Feijão Comum, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	464553	2 Kg	30578	R\$ 15,30	R\$ 467.843,40
8	FEIJÃO COMUM, Especificação: PRETO - O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega, do Certificado de Classificação do produto, emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada e credenciada na atividade de classificação de Feijão Preto com registro ativo no Cadastro Geral de Classificação do MAPA. O Padrão de identidade e qualidade foi estabelecido no Boletim técnico BT30.404-21 – Especificação técnica de artigo de subsistência – Feijão Comum, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	464552	2 Kg	12000	R\$ 13,19	R\$ 158.280,00

9	LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO, padrão integral - O produto deve ser produzido em Estabelecimento de leite e derivados, classificado como fábrica de laticínios, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. Entende-se por leite em pó o produto industrializado obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado. Poderá ser adicionado dos seguintes produtos lácteos para o ajuste do teor de proteína: retentado de leite, permeado de leite e lactose. O produto deve atender aos requisitos de umectabilidade e dispersabilidade que o caracterizam como “instantâneo”. Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio: a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA. O Padrão de identidade e qualidade foi estabelecido no Boletim técnico BT30.404-18 – Especificação técnica de artigo de subsistência – Leite em pó Instantâneo, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	446019	Kg	44620	R\$ 39,69	R\$ 1.770.967,80
10	MACARRÃO, tipo ESPAGUETE - O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. Entende-se por macarrão o produto não fermentado apresentado sob várias formas, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da sêmola/semolina de trigo, submetido a processo tecnológico adequado de fabricação. O Padrão de Identidade e qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-25 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Macarrão, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	458951	500 gr	17690	4,04	R\$ 71.467,60
11	MACARRÃO, tipo FUSILLI - O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. Entende-se por macarrão o produto não fermentado apresentado sob várias formas, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da sêmola/semolina de trigo, submetido a processo tecnológico adequado de fabricação. O Padrão de Identidade e qualidade foi estabelecido no Boletim	458974	500 gr	17690	4,23	R\$ 74.828,70

	Técnico BT30.404-25 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Macarrão, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.					
12	MACARRÃO, tipo PENNE - O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. Entende-se por macarrão o produto não fermentado apresentado sob várias formas, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da sêmola/semolina de trigo, submetido a processo tecnológico adequado de fabricação. O Padrão de Identidade e qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-25 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Macarrão, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	458975	500 gr	15190	R\$ 5,28	R\$ 80.203,20
13	MARGARINA - O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. Entende-se por margarina o produto gorduroso em forma de emulsão estável plástica, do tipo água em óleo, composto por água, óleos ou gorduras de origem animal ou vegetal, com ingredientes opcionais; submetido a processo tecnológico adequado de cristalização e solidificação. O Padrão de Identidade e qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-34 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Margarina, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	463699	Kg	16000	R\$ 16,39	R\$ 262.240,00
14	ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1. Produto comestível, obtido de sementes de Glycinemax L. (soja), através de processos tecnológicos adequados de extração e refino de matérias-primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico- Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. EMBALAGEM: a) Primária: garrafa, tipo PET, de 900 ml, atóxico e com abertura na parte superior a prova de violação. b) Secundária: caixa resistente, com capacidade para 20 garrafas, que confira proteção apropriada durante o período de estocagem. O Padrão de Identidade e qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-33 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Óleo de Soja Refinado, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	463692	Und	34000	R\$ 15,09	R\$ 513.060,00
15	NÉCTAR DE FRUTA, “Sabor Caju”. Produto obtido de pela dissolução, em água potável, da parte comestível de fruta fresca, sã e madura e adicionado de açúcares, por meio de processo	334298	L	25000	R\$ 7,36	R\$ 184.000,00

	tecnológico adequado, não fermentado, podendo ser adicionado de ácidos, submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo; acondicionado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico- Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. O Padrão de Identidade e qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-30 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Néctar de Fruta, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.					
16	NÉCTAR DE FRUTA, “Sabor Goiaba”. Produto obtido de pela dissolução, em água potável, da parte comestível de fruta fresca, sã e madura e adicionado de açúcares, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, podendo ser adicionado de ácidos, submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo; acondicionado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico- Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. O Padrão de Identidade e qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-30 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Néctar de Fruta, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	305348	L	25000	R\$ 7,83	R\$ 195.750,00
17	SUCO TROPICAL, “Sabor Cajú”. Produto obtido de pela dissolução, em água potável, da polpa da fruta polposa, obtida de frutas frescas, sãs e maduras de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, podendo ser adicionado de açúcar e submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo; acondicionado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. O Padrão de Identidade e qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-29 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Suco Tropical, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	442822	L	25000	R\$ 7,83	R\$ 195.750,00
18	SUCO TROPICAL, “Sabor Goiaba”. Produto obtido de pela dissolução, em água potável, da polpa da fruta polposa, obtida de frutas frescas, sãs e maduras de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, podendo ser adicionado de açúcar e submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo; acondicionado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico- Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. O Padrão de Identidade e qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-	442823	L	25000	R\$ 8,34	R\$ 208.500,00

	29 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Suco Tropical, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.					
19	CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA ADOÇADO “Sabor Laranja”. Produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal, classificado como fabricante. Entende-se por concentrado líquido para refresco adoçado o produto que contém suco, polpa ou extrato vegetal de sua origem e açúcar, ácido cítrico e aroma natural da fruta, adicionado de água potável; submetido a processo tecnológico que permita sua conservação à temperatura ambiente. O Padrão de Identidade e qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-32 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Concentrado Líquido para refresco de fruta adoçado, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	279605	5 L	3000	R\$ 58,21	R\$ 174.630,00
20	CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA ADOÇADO “Sabor Uva”. Produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal, classificado como fabricante. Entende-se por concentrado líquido para refresco adoçado o produto que contém suco, polpa ou extrato vegetal de sua origem e açúcar, ácido cítrico e aroma natural da fruta, adicionado de água potável; submetido a processo tecnológico que permita sua conservação à temperatura ambiente. O Padrão de Identidade e qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-32 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Concentrado Líquido para refresco de fruta adoçado, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	279607	5 L	3000	R\$ 58,53	R\$ 175.590,00
21	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, ACÉM — O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CACEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina desossada congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	447383	Kg	15500	R\$ 37,52	R\$ 581.560,00
22	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, MIOLO DA PALETA — O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e	451062	Kg	16000	R\$ 46,47	R\$ 743.520,00

	Qualidade foi estabelecido no CAEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina desossada congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.					
23	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, FILÉ MIGNON (SEM CORDÃO) — O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CAEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina desossada congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	447420	Kg	10000	R\$ 118,37	R\$ 1.183.700,00
24	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, CONTRAFILÉ (FILÉ DE LOMBO) — O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CAEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina desossada congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	447461	Kg	39600	R\$ 64,96	R\$ 2.572.416,00
25	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, MAMINHA DA ALCATRA — O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CAEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina desossada congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	447470	Kg	22750	R\$ 54,66	R\$ 1.243.515,00
26	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, MIOLO DA ALCATRA — O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CAEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina desossada congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	447479	Kg	33500	R\$ 53,20	R\$ 1.782.200,00

	da congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.					
27	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, LAGARTO — O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CAEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina desossada congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	447441	Kg	22399	R\$ 43,06	R\$ 964.500,94
28	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, FRALDINHA - O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CAEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina desossada congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	447468	Kg	22170	R\$ 46,27	R\$ 1.025.805,90
29	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, Picanha - O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CAEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina desossada congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	447472	Kg	9485	R\$ 110,21	R\$ 1.045.341,85
30	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, PATINHO - O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CAEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina desossada congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	447446	Kg	40100	R\$ 41,30	R\$ 1.656.130,00
31	CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA (IQF), COXÃO MOLE ISCAS - O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedou-	448169	Kg	23000	R\$ 52,63	R\$ 1.210.490,00

	ro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CAEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-05 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina porcionada congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.					
32	CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA (IQF), COXÃO MOLE CUBOS - O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CAEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-05 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina porcionada congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	447435	Kg	23000	R\$ 51,27	R\$ 1.179.210,00
33	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, COXÃO DURO — O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CAEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina desossada congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	447439	Kg	15800	R\$ 45,21	R\$ 714.318,00
34	CARNE SUÍNA DESOSSADA, CONGELADA, CORTE PERNIL - O produto deve ser produzido em estabelecimento de carnes e derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CAEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-14 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne suína desossada congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	447525	Kg	33900	R\$ 24,80	R\$ 840.720,00
35	CARNE SUÍNA COM OSSO CONGELADA, BISTECA - O produto deve ser produzido em estabelecimento de carnes e derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CAEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-15 –	447508	Kg	17417	R\$ 25,04	R\$ 436.121,68

	Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne suína com osso congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.					
36	PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE, CONGELADO – O produto deve ser produzido em estabelecimento de carnes e derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CAEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-10 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Peito de Frango desossado, sem pele, congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	447594	Kg	87400	R\$ 22,05	R\$ 1.927.170,00
37	COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA – O produto deve ser produzido em estabelecimento de carnes e derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CAEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-11 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Coxa com Sobrecoxa de Frango congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	447636	Kg	86000	R\$ 15,71	R\$ 1.351.060,00
38	SASSAMI DE FRANGO CONGELADO - O produto deve ser produzido em estabelecimento de carnes e derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CAEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-12 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Sassami de Frango congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	447618	Kg	23570	R\$ 20,60	R\$ 485.542,00
39	PEIXE CONGELADO, em FILÉS DE TILÁPIA - O produto deve ser produzido em Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação, cuja matéria prima é proveniente de embarcações pesqueiras. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CAEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-17 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Peixe congelado em filé e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	448953	Kg	12400	R\$ 49,90	R\$ 618.760,00

40	PEIXE CONGELADO, em FILÉS DE SALMÃO - O produto deve ser produzido em Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação, cuja matéria prima é proveniente de embarcações pesqueiras. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CAEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-17 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Peixe congelado em filé e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	448886	Kg	13300	R\$ 114,20	R\$ 1.518.860,00
41	PEIXE CONGELADO, PINTADO EM POSTA – O produto deve ser produzido em Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação, cuja matéria prima é proveniente de embarcações pesqueiras. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CAEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-16 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Peixe congelado em posta e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	448910	Kg	12700	R\$ 58,16	R\$ 738.632,00
42	PEIXE CONGELADO, em FILÉS DE PESCADA AMARELA - O produto deve ser produzido em Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação, cuja matéria prima é proveniente de embarcações pesqueiras. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CAEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-17 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Peixe congelado em filé e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	448888	Kg	12062	R\$ 76,83	R\$ 926.723,46
43	COTA RESERVADO DO ITEM 01 - AÇÚCAR BRANCO TIPO CRISTAL. O produto deve ser produzido em Estabelecimento industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de identidade e qualidade foi estabelecido no Boletim técnico BT30.404-19 – Especificação técnica de artigo de subsistência – Açúcar, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	463988	5 Kg	2500	R\$ 31,20	R\$ 78.000,00
44	COTA RESERVADO DO ITEM 02 - AÇÚCAR BRANCO TIPO REFINADO - O produto deve ser produzido em Estabelecimento industrializador de produto de origem vegetal que atende	463994	5 Kg	500	R\$ 29,70	R\$ 14.850,00

	aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de identidade e qualidade foi estabelecido no Boletim técnico BT30.404-19 – Especificação técnica de artigo de subsistência – Açúcar, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.					
45	COTA RESERVADO DO ITEM 03 - ARROZ BENEFICIADO PARBOLIZADO INTEGRAL , tipo 1. O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega, do Certificado de Classificação do produto, emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada e credenciada na atividade de classificação de arroz com registro ativo no Cadastro Geral de Classificação do MAPA. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-20 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Arroz beneficiado, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	458910	5 Kg	500	R\$ 30,26	R\$ 15.130,00
46	COTA RESERVADO DO ITEM 04 - ARROZ BENEFICIADO POLIDO , tipo 1. O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega, do Certificado de Classificação do produto, emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada e credenciada na atividade de classificação de arroz com registro ativo no Cadastro Geral de Classificação do MAPA. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-20 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Arroz beneficiado, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	458904	5 Kg	2700	R\$ 29,10	R\$ 78.570,00
47	COTA RESERVADO DO ITEM 05 - CAFÉ TORRADO E MOÍDO - O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega, do Laudo da Qualidade Global do Café, ponto de torra, moagem e matérias estranhas macroscópicas e microscópicas, referente ao lote de entrega, emitido por laboratório especializado. Não será aceito laudo de laboratório de Controle de Qualidade Interno da empresa produtora do café. O Padrão de Identidade e qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-26 – Especificação técnica de Artigo de Subsistência - Café torrado e moído, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	463578	500 gr	3500	R\$ 21,36	R\$ 74.760,00
48	COTA RESERVADO DO ITEM 06 - FARINHA DE MANDIOCA GRUPO SECA, CLASSE FINA, COR BRANCA, TIPO I. - O produto deve ser produzido em Estabelecimento	458918	Kg	2238	R\$ 6,91	R\$ 15.464,58

	Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega, do Certificado de Classificação do produto, emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada e credenciada na atividade de classificação de Farinha de Mandioca com registro ativo no Cadastro Geral de Classificação do MAPA. O Padrão de identidade e qualidade foi estabelecido no Boletim técnico BT30.404-22 – Especificação técnica de artigo de subsistência – Farinha de Mandioca, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.					
49	COTA RESERVADO DO ITEM 07 - FEIJÃO COMUM, Especificação: CORES (CARIOCA) - O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega, do Certificado de Classificação do produto, emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada e credenciada na atividade de classificação de Feijão Cores com registro ativo no Cadastro Geral de Classificação do MAPA. O Padrão de identidade e qualidade foi estabelecido no Boletim técnico BT30.404-21 – Especificação técnica de artigo de subsistência – Feijão Comum, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	464553	2 Kg	5000	R\$ 15,30	R\$ 76.500,00
50	COTA RESERVADO DO ITEM 08 - FEIJÃO COMUM, Especificação: PRETO - O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega, do Certificado de Classificação do produto, emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada e credenciada na atividade de classificação de Feijão Preto com registro ativo no Cadastro Geral de Classificação do MAPA. O Padrão de identidade e qualidade foi estabelecido no Boletim técnico BT30.404-21 – Especificação técnica de artigo de subsistência – Feijão Comum, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	464552	2 Kg	2994	R\$ 13,19	R\$ 39.490,86
51	COTA RESERVADO DO ITEM 09 - LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO, padrão integral - O produto deve ser produzido em Estabelecimento de leite e derivados, classificado como fábrica de laticínios, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. Entende-se por leite em pó o produto industrializado obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado. Poderá ser adicionado dos seguintes produtos lácteos para o ajuste do teor de proteína: retentado de leite, permeado de leite e lactose. O produto deve atender aos requisitos de	446019	Kg	2000	R\$ 39,69	R\$ 79.380,00

	umectabilidade e dispersabilidade que o caracterizam como “instantâneo”. Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio: a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA. O Padrão de identidade e qualidade foi estabelecido no Boletim técnico BT30.404-18 – Especificação técnica de artigo de subsistência – Leite em pó Instantâneo, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.					
52	COTA RESERVADO DO ITEM 12 - MACARRÃO , tipo PENNE - O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. Entende-se por macarrão o produto não fermentado apresentado sob várias formas, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da sêmola/semolina de trigo, submetido a processo tecnológico adequado de fabricação. O Padrão de Identidade e qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-25 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Macarrão, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	458975	500 gr	2500	R\$ 5,28	R\$ 13.200,00
53	COTA RESERVADO DO ITEM 13 - MARGARINA - O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. Entende-se por margarina o produto gorduroso em forma de emulsão estável plástica, do tipo água em óleo, composto por água, óleos ou gorduras de origem animal ou vegetal, com ingredientes opcionais; submetido a processo tecnológico adequado de cristalização e solidificação. O Padrão de Identidade e qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-34 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Margarina, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	463699	Kg	3810	R\$ 16,39	R\$ 62.445,90
54	COTA RESERVADO DO ITEM 14 - ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1. Produto comestível, obtido de sementes de Glycinemax L. (soja), através de processos tecnológicos adequados de extração e refino de matérias-primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico- Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. EMBALAGEM: a) Primária: garrafa, tipo PET, de 900 ml, atóxico e com abertura na parte superior a prova de violação. b) Secundária: caixa resistente, com capacidade para 20 garrafas, que confira proteção apropriada durante o período de estocagem. O Padrão de Identidade e	463692	Und	4115	R\$ 15,09	R\$ 62.095,35

	qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-33 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Óleo de Soja Refinado, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.					
55	COTA RESERVADO DO ITEM 15 - NÉCTAR DE FRUTA , “Sabor Caju”. Produto obtido de pela dissolução, em água potável, da parte comestível de fruta fresca, sã e madura e adicionado de açúcares, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, podendo ser adicionado de ácidos, submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo; acondicionado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico- Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. O Padrão de Identidade e qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-30 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Néctar de Fruta, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	334298	L	4365	R\$ 7,36	R\$ 32.126,40
56	COTA RESERVADO DO ITEM 16 - NÉCTAR DE FRUTA , “Sabor Goiaba”. Produto obtido de pela dissolução, em água potável, da parte comestível de fruta fresca, sã e madura e adicionado de açúcares, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, podendo ser adicionado de ácidos, submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo; acondicionado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico- Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. O Padrão de Identidade e qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-30 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Néctar de Fruta, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	305348	L	4365	R\$ 7,83	R\$ 34.177,95
57	COTA RESERVADO DO ITEM 17 - SUCO TROPICAL , “Sabor Cajú”. Produto obtido de pela dissolução, em água potável, da polpa da fruta polposa, obtida de frutas frescas, sãs e maduras de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, podendo ser adicionado de açúcar e submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo; acondicionado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. O Padrão de Identidade e qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-29 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Suco Tropical, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	442822	L	4365	R\$ 7,83	R\$ 34.177,95
58	COTA RESERVADO DO ITEM 18 - SUCO TROPICAL , “Sabor Goiaba”. Produto obtido de pela dissolução, em água potável, da polpa da fruta polposa, obtida de frutas frescas, sãs e	442823	L	4365	R\$ 8,34	R\$ 36.404,10

	maduras de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, podendo ser adicionado de açúcar e submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo; acondicionado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico- Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. O Padrão de Identidade e qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-29 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Suco Tropical, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.					
59	COTA RESERVADO DO ITEM 19 - CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA ADOÇADO “Sabor Laranja”. Produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal, classificado como fabricante. Entende-se por concentrado líquido para refresco adoçado o produto que contém suco, polpa ou extrato vegetal de sua origem e açúcar, ácido cítrico e aroma natural da fruta, adicionado de água potável; submetido a processo tecnológico que permita sua conservação à temperatura ambiente. O Padrão de Identidade e qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-32 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Concentrado Líquido para refresco de fruta adoçado, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	279605	5 L	500	R\$ 58,21	R\$ 29.105,00
60	COTA RESERVADO DO ITEM 20 - CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA ADOÇADO “Sabor Uva”. Produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal, classificado como fabricante. Entende-se por concentrado líquido para refresco adoçado o produto que contém suco, polpa ou extrato vegetal de sua origem e açúcar, ácido cítrico e aroma natural da fruta, adicionado de água potável; submetido a processo tecnológico que permita sua conservação à temperatura ambiente. O Padrão de Identidade e qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-32 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Concentrado Líquido para refresco de fruta adoçado, e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	279607	5 L	500	R\$ 58,53	R\$ 29.265,00
61	COTA RESERVADO DO ITEM 21 - CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, ACÉM — O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CACEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina desossada congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	447383	Kg	2000	R\$ 37,52	R\$ 75.040,00

62	COTA RESERVADO DO ITEM 22 - CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, MIOLO DA PALETA — O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CACEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina desossada congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	451062	Kg	1500	R\$ 46,47	R\$ 69.705,00
63	COTA RESERVADO DO ITEM 23 - CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, FILÉ MIGNON (SEM CORDÃO) — O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CACEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina desossada congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	447420	Kg	500	R\$ 118,37	R\$ 59.185,00
64	COTA RESERVADO DO ITEM 24 - CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, CONTRAFILÉ (FILÉ DE LOMBO) — O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CACEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina desossada congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	447461	Kg	1000	R\$ 64,96	R\$ 64.960,00
65	COTA RESERVADO DO ITEM 25 - CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, MAMINHA DA ALCATRA — O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CACEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina desossada congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	447470	Kg	1400	R\$ 54,66	R\$ 76.524,00
66	COTA RESERVADO DO ITEM 26 - CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, MIOLO DA ALCATRA — O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CACEB	447479	Kg	1500	R\$ 53,20	R\$ 79.800,00

	(Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina desossada congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.					
67	COTA RESERVADO DO ITEM 27 - CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, LAGARTO — O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CACEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina desossada congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	447441	Kg	1800	R\$ 43,06	R\$ 77.508,00
68	COTA RESERVADO DO ITEM 28 - CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, FRALDINHA - O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CACEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina desossada congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	447468	Kg	1700	R\$ 46,27	R\$ 78.659,00
69	COTA RESERVADO DO ITEM 29 - CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, PICANHA - O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CACEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina desossada congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	447472	Kg	700	R\$ 110,21	R\$ 77.147,00
70	COTA RESERVADO DO ITEM 30 - CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, PATINHO - O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CACEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina desossada congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	447446	Kg	1900	R\$ 41,30	R\$ 78.470,00

71	COTA RESERVADO DO ITEM 31 - CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA (IQF), COXÃO MOLE ISCAS - O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CACEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-05 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina porcionada congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	448169	Kg	1500	R\$ 52,63	R\$ 78.945,00
72	COTA RESERVADO DO ITEM 32 - CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA (IQF), COXÃO MOLE CUBOS - O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CACEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-05 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina porcionada congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	447435	Kg	1500	R\$ 51,27	R\$ 76.905,00
73	COTA RESERVADO DO ITEM 33 - CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, COXÃO DURO — O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CACEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina desossada congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	447439	Kg	1700	R\$ 45,21	R\$ 76.857,00
74	COTA RESERVADO DO ITEM 34 - CARNE SUÍNA DESOSSADA, CONGELADA, CORTE PERNIL - O produto deve ser produzido em estabelecimento de carnes e derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CACEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-14 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne suína desossada congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	447525	Kg	3200	R\$ 24,80	R\$ 79.360,00
75	COTA RESERVADO DO ITEM 35 - CARNE SUÍNA COM OSSO CONGELADA, BISTECA - O produto deve ser produzido em estabelecimento de carnes e derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CACEB (Catálogo de	447508	Kg	3100	R\$ 25,04	R\$ 77.624,00

	Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-15 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne suína com osso congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.					
76	COTA RESERVADO DO ITEM 36 - PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE, CONGELADO – O produto deve ser produzido em estabelecimento de carnes e derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CACEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-10 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Peito de Frango desossado, sem pele, congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	447594	Kg	3600	R\$ 22,05	R\$ 79.380,00
77	COTA RESERVADO DO ITEM 37 - COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA – O produto deve ser produzido em estabelecimento de carnes e derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CACEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-11 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Coxa com Sobrecoxa de Frango congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	447636	Kg	5000	R\$ 15,71	R\$ 78.550,00
78	COTA RESERVADO DO ITEM 38 - SASSAMI DE FRANGO CONGELADO - O produto deve ser produzido em estabelecimento de carnes e derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CACEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-12 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Sassami de Frango congelada e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	447618	Kg	3800	R\$ 20,60	R\$ 78.280,00
79	COTA RESERVADO DO ITEM 39 - PEIXE CONGELADO, em FILÉS DE TILÁPIA - O produto deve ser produzido em Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação, cuja matéria prima é proveniente de embarcações pesqueiras. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CACEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-17 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Peixe congelado em filé e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	448953	Kg	1600	R\$ 49,90	R\$ 79.840,00

80	COTA RESERVADO DO ITEM 40 - PEIXE CONGELADO, em FILÉS DE SALMÃO - O produto deve ser produzido em Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação, cuja matéria prima é proveniente de embarcações pesqueiras. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CACEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-17 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Peixe congelado em filé e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	448886	Kg	700	R\$ 114,20	R\$ 79.940,00
81	COTA RESERVADO DO ITEM 41 - PEIXE CONGELADO, PINTADO EM POSTA – O produto deve ser produzido em Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação, cuja matéria prima é proveniente de embarcações pesqueiras. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CACEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-16 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Peixe congelado em posta e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	448910	Kg	1300	R\$ 58,16	R\$ 75.608,00
82	COTA RESERVADO DO ITEM 42 - PEIXE CONGELADO, em FILÉS DE PESCADA AMARELA - O produto deve ser produzido em Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação, cuja matéria prima é proveniente de embarcações pesqueiras. O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no CACEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro) e Boletim Técnico BT30.404-17 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Peixe congelado em filé e suas alterações vindouras mais as demais legislações e suas alterações vindouras.	448888	Kg	1000	R\$ 76,83	R\$ 76.830,00
TOTAL: Trinta e quatro milhões trezentos e dezesseis mil novecentos e noventa e cinco reais e sessenta e oito centavos						R\$ 34.316.995,68

- 1.2 Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.
- 1.3 Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.
- 1.4 Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º do Decreto n. 8.538, de 2015.

1.5 O melhor detalhamento das especificações e características dos artigos do presente processo reforça-se que deverão ser seguidas as diretrizes estabelecidas nos Boletins Técnicos relacionados abaixo, disponível na página da Diretoria de Abastecimento: <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>.

NÚMERO BT	ARTIGO	ITEM
30.404-19	AÇÚCAR	1, 2, 43 e 44
30.404-20	ARROZ	3, 4, 45 e 46
30.404-26	CAFÉ TORRADO E MOÍDO	5 e 47
30.404-22	FARINHA DE MANDIOCA	6 e 48
30.404-21	FEIJÃO	7, 8, 49 e 50
30.404-18	LEITE EM PÓ	9 e 51
30.404-25	MACARRÃO	10, 11, 12 e 52
30.404-34	MARGARINA	13 e 53
30.404-33	ÓLEO DE SOJA	14 e 54
30.404-30	NÉCTAR DE FRUTA	15, 16, 55 e 56
30.404-29	SUCO TROPICAL	17, 18, 57 e 58
30.404-32	CONCENTRADO LÍQUIDO	19, 20, 59 e 60
30.404-04	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA	21 ao 30, 33, 61 ao 70 e 73
30.404-05	CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA	31, 32, 71 e 72
30.404-14	CARNE SUÍNA DESOSSADA CONGELADA	34 e 74
30.404-15	CARNE SUÍNA COM OSSO CONGELADA	35 e 75
30.404-10	PEITO DE FRANGO DESOSSADO SEM PELE CONGELADO	36 e 76
30.404-11	COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA	37, 77
30.404-12	SASSAMI DE FRANGO CONGELADO	38 e 78

30.404-17	PEIXE CONGELADO EM FILÉ	39 a 41 e 79 ao 91
30.404-16	PEIXE CONGELADO EM POSTA	42 e 82

1.6 O prazo de vigência da contratação é de 7 (sete) meses contados da assinatura do contrato, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 A Justificativa e o objetivo da contratação encontram-se pormenorizadas em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2 A contratação pretendida na presente licitação não se enquadra nos Incisos I ao V, do art 3º, da Portaria nº 249/2012, não constituindo dessa forma em atividade de custeio.

2.3 Em cumprimento ao disposto no Inciso II, do § 7º, do art 15, da Lei nº 8.666/1993, a metodologia utilizada para a previsão idônea dos quantitativos máximos e mínimos estimados no presente Registro de Preços adotou os seguintes parâmetros:

2.3.1.Os níveis de suprimento são definidos pelo Estado Maior do Exército - EME (art 56, da Portaria nº 09-D Log, de 27/jun/2002 - NARSUP), levando em consideração os seguintes fatores: disponibilidade de recursos, efetivos médios apoiados, consumo médio mensal observado (Fator de Suprimento) (1), grau de perecibilidade do suprimento, dotações estabelecidas pelo EME, dentre outros fatores. (Inc I ao VIII, do art 57, da NARSUP). O fator de Suprimento (FS) é a necessidade mensal projetada de cada artigo de subsistência, levando-se em consideração o efetivo implantado na Organização Militar apoiada, a Quantidade Tabelar de cada artigo (Portaria nº 963/SELOM, de 09 de agosto de 2005) e o número de dias do mês.

2.3.2.O Fator de Suprimento (FS), índice calculado com base no consumo mensal de cada artigo de subsistência pelas Organizações Militares (OM) apoiadas pelo 11º Depósito de Suprimento (11º D Sup), que é informado por meio do Quadro Demonstrativo de Atividade de Aprovisionamento (QDAA).

2.3.3.O 11º D Sup, Órgão Provedor, informa, através do Mapa de Acompanhamento da Gestão de Artigos de Subsistência - MAGAS (Anexo B da NARSUP), a Diretoria de Abastecimento (D Abast), conforme sua peculiaridade, observando os fatores acima descritos (§

1º, do Art 59, da NARSUP).

2.3.4. Considerando a efetiva base (efetivo consolidado das OM apoiadas), a Tabela Qualitativo-Quantitativa de Alimentos (Anexo a Portaria nº 963/SELOM, de 09 de agosto de 2005), ou seja, a quantidade tabellar de cada artigo, o Fator de Consumo mensal de cada OM e o Fator de Suprimento mensal projetado para cada artigo de subsistência, foi calculado a necessidade dos artigos de subsistência descritos no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (CAEB), aprovado pela Portaria D Abst/COLOG/C Ex Nº 158 - COLOG, de 2 de outubro de 2020, por um período de 7 (sete) meses, prorrogável por mais 04 (quatro) meses, com acréscimo de 25% de nível estratégico para atender as necessidades previstas das OM empregadas nas operações de segurança pra o ano de 2022, definindo dessa forma o Quantitativo Licitado.

2.3.5. Os Quadros e Mapas acima mencionados encontram-se arquivados no 11º D Sup que é o Órgão Provedor (OP).

2.3.6. As características dos produtos a serem adquiridos na presente licitação enquadram-se na conveniência e oportunidade, e buscam uniformizar os procedimentos acerca de uma alimentação segura, nutricionalmente balanceada e adequada às diferentes fases e situações operacionais inerentes à vida militar (Art 2º, da Portaria Normativa nº 219/MD, de 12 de fevereiro de 2010 - e a Portaria nº 753/MD, de 30 de março de 2015).

2.3.7. Cabe salientar que as especificações definidas no Termo de Referência para os itens propostos, visam além de estabelecer de forma objetiva e pormenorizada, as características e especificações técnicas (Padrões de Identidade e Qualidade) para os gêneros alimentícios (artigos de Classe I) adquiridos pela logística de subsistência, compatibilizar a legislação utilizada no Exército Brasileiro com a legislação nacional e internacional (MERCOSUL) e promover melhora gradual e contínua na qualidade dos artigos de subsistência licitados (CAEB e Boletins Técnicos).

2.3.8. Destaca-se na tabela abaixo o consumo médio mensal dos artigos do QS, dado que também foi considerado para a definição dos quantitativos:

ARTIGO	CONSUMO MENSAL MÉDIO
Carne Bovina	44.572 Kg
Carne Suína	8.231 Kg
Carne de Frango	29.910 Kg
Carne de Peixe	7.866 Kg
Açúcar	12.713 Kg
Café	2.939 Kg
Farinha de Mandioca	2.034 Kg
Leite	6.660 Kg

Macarrão	3.791 Kg
Margarina	2.830 Kg
Arroz	32.018 Kg
Feijão	14.376 Kg
Suco	41.780 L

2.4 As Média de Efetivo Total Alimentado: 24.363 (vinte e quatro mil trezentos e sessenta e três) militares.

2.4.1. Organizações Militares Apoiadas:

Ord	SIGLA	OM	Efetivo médio
1	BGP	Batalhão da Guarda Presidencial	1949
2	BPEB	Batalhão de Polícia do Exército de Brasília	1309
3	1º RCG	1º Regimento de Cavalaria de Guarda	1907
4	32º GAC	32º Grupo de Artilharia de Campanha	634
5	16º BLog	16º Batalhão Logístico	425
6	11º DSup	11º Depósito de Suprimento	774
7	11º GAA Ae	11º Grupo de Artilharia Antiaérea	458
8	3º Esqd C Mec	3º Esquadrão de Cavalaria Mecanizado	276
9	2º CGEO	2º Centro de Geoinformação do Exército	226
10	CMB	Colégio Militar de Brasília	371

11	Ba Adm / CCOMGEx	Base Administrativa do Comando de Comunicações e Guerra Eletrônica do Exército	1143
12	HMAB	Hospital Militar de Área de Brasília	717
13	Ba Adm Ap / CMP	Base de Administração e Apoio do Comando Militar de Planalto	1759
14	Ba Adm / QGEx	Base Administrativa do Quartel-General do Exército	4708
15	Ba Adm / C Op Esp	Base Administrativa do Comando de Operações Especiais	2064
16	Cmdo 3ª Bda Inf Mtz	Comando da 3ª Brigada de Infantaria Motorizada	516
17	22º BI	22º Batalhão de Infantaria	662
18	41º BI Mtz	41º Batalhão de Infantaria Motorizado	740
19	36º BI Mtz	36º Batalhão de Infantaria Motorizado	872
20	2º B Fv	2º Batalhão Ferroviário	904
21	23ª Cia E Cmb	23ª Companhia de Engenharia de Combate	281
22	6º GMF	6º Grupo de Mísseis e Foguetes	1108
23	Gab Cmt Ex	Gabinete do Comandante do Exército	560

2.5 Ressalta-se que a quantidade a ser licitada corresponde a 7 (sete) meses de consumo mensal médio.

2.6 A Diretoria de Abastecimento (D Abst), por meio do CAEB e Boletins Técnicos, regulamenta a aquisição de filé mignon, picanha e miolo da alcatra, desde que obedecendo a proporção a ser distribuída no cardápio, sendo possível a Região Militar e o Órgão Provedor licitar e adquirir, considerando para tal as preferências regionais, a disponibilidade de recursos, o efetivo apoiado, fator de suprimento e as dotações estabelecidas pelo Estado-Maior do Exército. Ressalta-se que caso haja divergência de exigência em determinado item, entre o CAEB e Boletins Técnicos, prevalece a orientação mais recente, isto é, expressa em Boletim Técnico.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

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

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1 O objeto desta contratação trata da aquisição de bem comum, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade puderam ser objetivamente definidos neste Termo de Referência, por meio de especificações usuais praticadas no mercado em que se inserem, no caso, o de gêneros alimentícios, de acordo com o art. 1º, da Lei 10.520, de 2002.

5. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

5.1 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 art. 5º e seus incisos da Instrução Normativa nº 1/2010 da SLTI/MPOG, a 11ª Região Militar, quando da aquisição de bens, poderá exigir os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

5.1.1 Respeitar as Normas Brasileiras – NBR – publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

5.1.2 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;

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

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

5.2.1 Também serão observados os critérios da Instrução Normativa IBAMA n.º 31 de 31/12/2009 e da Lei n.º 6.938 de 31/08/1981 e do Guia Prático de Licitações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União (que pode ser obtido no site: www.agu.gov.br/cjusp).

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

6.1 Os itens constantes deste pregão deverão ser entregues em até 30 (trinta) dias corridos após a realização do pedido, salvo determinação estipulada em contrário pela Contratante, no endereço Av. do Exército, s/n 11º Depósito de Suprimento, Setor Miliar Urbano, Brasília-DF.

6.2 Não será admitida a entrega de produtos cujo prazo de validade esteja em desacordo com as especificações contidas nos Boletins Técnicos referentes a cada artigo, bem como de gêneros alimentícios impróprios para alimentação, conforme anexos do Edital. O Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro poderá ser acessado no seguinte link: <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/7-1-0-gestao-classe-i>. E os Boletins Técnicos no seguinte link: <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>.

6.3 Todo o transporte a ser executado em função das entregas será de única e total responsabilidade da firma fornecedora, correndo por sua conta e risco tal operação, inclusive carga e descarga, seguro e demais despesas.

6.4 O recebimento dos artigos está condicionado à observância de suas especificações técnicas, modelos, embalagens e instruções, conforme especificações constantes do Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (CAEB) e/ou pelos Boletins Técnicos referentes a cada artigo a ser licitado.

6.5 Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 3 (três) dias úteis, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, e poderão se necessário, aguardar, durante este período, lacrados em seu veículo de transporte, em posto de descanso próximo ao 11º Depósito de Suprimento, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, mediante laudo emitido pelo Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (LIAB) do 11º D Sup.

6.5.1. O prazo para a emissão do parecer conclusivo do laudo fiscal será no máximo de 10 (dez) dias úteis após a emissão do Termo de Recebimento Provisório, salvo em casos excepcionais, quando esse prazo poderá ser estendido a fim de assegurar a inocuidade e integridade do artigo examinado.

- 6.5.2.No caso de produtos enlatados e de embalagens flexíveis esterilizadas, deverá ser observado o prazo de 10 (dez) dias, para o exame microbiológico.
- 6.6 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da emissão do Termo de Recebimento Provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
- 6.6.1.Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- 6.7 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser **substituídos no prazo de 10 (dez) dias corridos**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 6.8 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- 6.9 Os produtos deverão ser entregues acondicionados em **embalagem** própria conforme descrito nos Boletins Técnicos.
- 6.10 **As embalagens deverão conter todas as informações descritas nos Boletins Técnicos.**
- 6.11 Os itens deverão ser entregues no 11º Depósito de Suprimento (11º D Sup), de segunda a quinta-feira das 08:00 às 11:30 horas e das 13:30 às 16:30 horas, de acordo com o agendamento prévio, a fim de evitar contratempos entre as entregas e as atividades militares.
- 6.12 O Escalão Logístico junto com o Depósito de Suprimento organizará todo o trâmite logístico de entregas, podendo ou não disponibilizar um cronograma prévio de entregas periódicas mensais, baseado na necessidade.
- 6.13 A retirada da amostra será feita durante o descarregamento e o Laudo será emitido após realizados todos os exames que comprovem o atendimento ao **CAEB e Boletins Técnicos**.
- 6.14 Caso o objeto seja rejeitado por duas vezes, ou mesmo o objeto não seja entregue na data agendada por duas vezes, considerar-se-á como inexecução parcial do contrato, tornando-se as penalidades previstas passíveis de aplicabilidade.

- 6.15 A empresa contratada será responsável pelo **contato prévio** com o 11º D Sup para alertar a data-hora **estimada da chegada do material, com no mínimo 02 (dois)** dias úteis de antecedência, evitando assim transtornos de impossibilidade de recebimento, tais como: dias sem expediente, atividades que não permitam a presença da Comissão de Recebimento, dentre outros.
- 6.16 Deverão ser observadas as normas internas do aquartelamento quanto aos procedimentos de pessoal utilizado pela contratada do produto, na ocasião da entrega, tais como: exigências de **identificação do pessoal**, uniformes e **trajes de manipuladores de carga/EPI**, horários de recebimento, e outros.
- 6.17 Os **prazos de entrega poderão ser prorrogados pela contratante**, desde que ocorra um dos seguintes **motivos**:
- 6.17.1. Superveniência de fato excepcional ou imprevisível, estranho a vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições de execução deste contrato;
 - 6.17.2. Interrupção da execução deste contrato ou diminuição do ritmo de trabalho por ordem e no interesse da Contratante;
 - 6.17.3. Aumento das quantidades inicialmente previstas neste contrato em até vinte e cinco por cento do seu valor inicial atualizado, conforme limites permitidos pelo art. 65 da Lei no 8666/93, em sua redação atual;
 - 6.17.4. Impedimento de execução deste contrato por ato ou fato de terceiro reconhecido pela contratante em documento contemporâneo a sua ocorrência; e
 - 6.17.5. Omissão ou atraso de providências a cargo da contratante, inclusive quanto aos pagamentos previstos de que resulte diretamente impedimento ou retardamento na execução deste contrato.
- 6.18 Verificado algum dos motivos relacionados no item acima, a Contratante poderá conceder a prorrogação necessária, desde que o respectivo pedido seja apresentado pela Contratada mediante petição por escrito e devidamente fundamentado e protocolado na sede da Contratante (aos cuidados do Fiscal de Contrato).
- 6.18.1. A Contratada deverá esperar pela resposta do Fiscal de Contrato quanto ao pleito solicitado para tomar qualquer medida administrativa, sob pena de rescisão contratual.
- 6.19 Para a entrega dos **itens FRIGORIFICADOS**, as carretas frigorificadas deverão estar de posse, dentro do baú frigorífico, do **TERMÓGRAFO (REGISTRADOR GRÁFICO DE TEMPERATURA DA CADEIA DE FRIO)**, que deverá estar ligado e lacrado, desde o momento do embarque da mercadoria.

- 6.20 Todas as entregas com pesos não padronizados, deverão vir, impreterivelmente, com o ROMANEIO DE EMBARQUE, especificando o peso de cada Pallet e as mercadorias que se encontram nele, para fins de conferência. A carga deverá ter uma arrumação que proporcione o acesso para retirada de amostra, principalmente quando tem mais de um item na mesma entrega.
- 6.21 As amostras colhidas para análise constituem em ônus do fornecedor, conforme previsto no art. 75 da Lei nº 8.666/93, devendo a mesma considerar as quantidades por lote de entrega dos artigos, devendo providenciar a reposição das quantidades retiradas para amostra, nas entregas subsequentes ou enviá-las junto com a carga total contratada no momento da entrega, conforme o Boletim Técnico BT 30.403-01 – Plano de Amostragem para Inspeção dos Artigos de Subsistência, de 27 de março de 2020.
- 6.22 O produto “**CAFÉ TORRADO**” seguirá as especificações abaixo:
- 6.22.1. Será exigido café com aspecto de pó homogêneo, constituído por grãos 100% de café arábica tipo 2 a 4 COB (Classificação Oficial Brasileira), com ausência de grãos com defeitos pretos, verdes, ardidos e/ou fermentados; obter em análise sensorial Nota de Qualidade Global na faixa de 7,3 a 10 pontos, realizada por equipe selecionada e treinada.
- 6.22.2. Por ocasião das entregas de café, para fins de reconhecimento da Avaliação da Qualidade Global do café e de ponto de torra e moagem, os cafés fornecidos deverão ser entregues acompanhados de laudo(s) dos(s) respectivo(s) lote(s) emitido(s) por laboratório credenciado pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Os custos dessas análises serão de responsabilidade do fornecedor.
- 6.23 O item “**MARGARINA**” será aceito com 5 meses de validade vigente.
- 6.24 Os itens “**CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA ADOÇADO (Sabor Laranja) e CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA ADOÇADO (Sabor Uva)**” será aceito em embalagem tipo galão de plástico lacrado.
- 6.25 Todos os artigos com prazo de validade igual ou inferior a 180 dias deverão ser entregues com até 30 dias de fabricação.
- 6.26 Deve existir o máximo esforço em entregar o produto em total conformidade com a descrição e parâmetros contidos neste Termo de Referência. A não observância poderá causar prejuízo considerável, uma vez que redundará no desabastecimento das tropas subordinadas ao Comando da 11ª RM, acarretando prejuízos para a Administração Pública. Neste caso, a empresa estará sujeita às penalidades previstas no ordenamento jurídico brasileiro.
- 6.27 Em caso de divergência entre CAEB e BT (boletins técnicos), prevalecerá os BT.
- 6.28 Em caso de divergência entre BT e Termo de Referência, prevalecerá este Termo de Referência.

7. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

- 7.1 O artigo abjeto deverá ser entregue conforme instrumento de contrato que será firmado entre a Administração Pública e a empresa vencedora do item, no seguinte local: 11º Depósito de Suprimento, AV. DUQUE DE CAXIAS S/N SMU – Brasília DF, por conta e risco da empresa

vencedora, adequadamente as normas sanitárias para o transporte de gêneros alimentícios, bem como as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

7.2 O prazo de entrega do objeto deste Registro de Preços é de até 30 (trinta) dias após o pedido do 11º D Sup, podendo ocorrer de forma integral ou parcelada, contados da entrega da Nota de Empenho, conforme o seguinte:

7.2.1. 100% até 30 (trinta) dias após o recebimento do pedido; ou

7.2.2. Conforme a necessidade e solicitação do 11º D Sup, em no máximo três parcelas, sendo a primeira com entrega em até 30 (trinta) dias.

7.3 Dependendo do nível de estoque do artigo, as datas da cláusula anterior poderão ser postergadas ou antecipadas pelo contratante, desde que a notificação (via telefone ou e mail) ocorra com no mínimo 14 dias corridos da data firmada, visando não interferir no planejamento da contratada.

7.4 Por ocasião da entrega dos gêneros alimentícios, os mesmos serão submetidos a exame laboratorial no LIAB do 11º D Sup para efeito de verificação de sua conformidade com a especificação constante no Termo de Referência.

7.5 Todas as entregas deverão ser precedidas de confirmação com o Classe I do 11º D Sup através do e mail: 11dsup.cl1@gmail.com com no mínimo 36 (trinta e seis) horas de antecedência.

7.6 A contratada terá duas tentativas de fornecimento do material devido. Caso o material seja reprovado duas vezes pelo LIAB da contratante, a contratada perderá o direito de entrega e será convocada a segunda colocada da licitação. A empresa excluída ficará sujeita às sanções administrativas previstas.

7.7 Os artigos utilizados para análise (amostras) serão custeadas integralmente pela Administração, caso o gênero alimentício esteja em conformidade com as especificações, e, por conseguinte, seja aceito pelo Órgão Provedor.

7.8 Não serão realizadas análises prévias dos materiais contratados, com a finalidade de averiguação da aprovação ou adequação do material a ser entregue pela contratada, sendo as amostras retiradas somente na entrega do material contratado e na data agendada pela contratante.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1 São obrigações da Contratante:

8.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

- 8.1.2.verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
 - 8.1.3.comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
 - 8.1.4.acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado; e
 - 8.1.5.efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.
- 8.2 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 9.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
- 9.1.1.efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: *marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade*;
 - 9.1.2.Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
 - 9.1.3.Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
 - 9.1.4.Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que

impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.1.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

9.1.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

10. DA SUBCONTRATAÇÃO

10.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

11. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

11.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

12. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

12.1 Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

12.1.1. O recebimento de material de valor superior a R\$ 176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente do 11º Depósito de Suprimento.

12.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.3 O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

13. DO PAGAMENTO

13.1 O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

13.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

13.2 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

13.3 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada 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. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.3.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

13.4 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

- 13.6 Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 13.7 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, 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 da contratante.
- 13.8 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 13.9 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, 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.
- 13.10 Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 13.11 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.
- 10.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
- 13.12 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 13.12.1. A Contratada 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.

13.13 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad \begin{array}{l} I = 0,00016438 \\ TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\% \end{array}$$

14. DO REAJUSTE

14.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

14.2 Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^0) / I^0$, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I^0 = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

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

14.4 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

14.5 Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

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

14.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

15. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

15.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

15.1.1. O oneroso valor da exigência de garantia, como regra, representa um valor que seria agregado às propostas dos licitantes, o que equivale dizer que os custos dessa exigência seriam repassados à própria Administração contratante.

15.1.2. A exigência de garantia, pelo alto valor estimado, pode representar diminuição do universo de interessados restringindo, portanto, o caráter competitivo do certame.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;

b) ensejar o retardamento da execução do objeto;

- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou
- e) cometer fraude fiscal;

16.2 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

(i) **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

(ii) **Multa:**

(1) moratória de 0,33 % (trinta e três décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

(2) compensatória de 10 % (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

(iii) **Suspensão de licitar e impedimento de contratar** com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

(iv) **Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União**, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

(v) **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar** com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

16.3 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

- 16.4 As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 16.5 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 16.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
 - 16.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
 - 16.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 16.6 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 16.7 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 16.7.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 16.8 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 16.9 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 16.10 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

- 16.11 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 16.12 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 16.13 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

17. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

- 17.1 As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 17.2 Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 17.3 Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:
- 17.3.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
 - 17.3.1.1. Os critérios de qualificação técnico a serem atendidos pelo fornecedor são:
 - 17.3.1.1.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- 17.4 O critério de aceitabilidade de preços é sigiloso, nos termos do art. 15 do Decreto nº 10.024, de 2019, do art. 7º, §3º da Lei nº 12.527, de 2011, e do art. 20 do Decreto nº 7.724, de 2012.
- 17.5 O critério de julgamento da proposta é o menor preço global.

17.6 As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

18. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

18.1 O custo total estimado da contratação é de **R\$ 34.316.995,68** (Trinta e quatro milhões trezentos e dezesseis mil novecentos e noventa e cinco reais e sessenta e oito centavos).

19. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

19.1 A despesa com aquisição do material será disponibilizada por ocasião da formalização do contrato ou outro instrumento hábil, de acordo com o art. 7º, §2º do Decreto nº 7.892/2013.

Brasília – DF, 11 de maio de 2022

PAULO ANDRÉ SANTOS SILVA - Cel
Chefe do Escalão Logístico da 11ª Região Militar

Despacho do OD/11ª RM:

ATO DE APROVAÇÃO APROVO o presente Termo de Referência, de acordo com o inciso II, artigo 14, do Decreto nº. 10.024/2019, cuja finalidade é subsidiar os licitantes de todas as informações necessárias à participação no certame de Registro de Preços para eventual aquisição de Gêneros Alimentícios de Quantitativo de Subsistência (QS), com a finalidade de suprir as necessidades dos Órgãos, estando presentes todos os elementos necessários à identificação do objeto, seu custo e todos os critérios para participação, de forma clara e concisa.

DECLARO que a despesa relacionada com a aquisição a ser realizada será disponibilizada por ocasião da formalização do contrato ou outro instrumento hábil, de acordo com o art. 7º, §2º do Decreto nº 7.892/2013 e em conformidade com a Orientação Normativa AGU nº 20, de 1º de abril de 2009.

Brasília – DF, 18 de fevereiro 2022.

JÚLIO CÉSAR MARTINS **DUARTE** – Cel
Ordenador de Despesas da 11ª Região Militar