



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO MILITAR DO SUL
5ª REGIÃO MILITAR
"REGIÃO HERÓIS DA LAPA"**

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2024.

Chamada Pública para aquisição de alimentos de agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei n. 14.628, de 20 de julho de 2023, por meio da modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), com dispensa de licitação, e na Resolução GGALIMENTA nº 3/2022.

O Comando da 5ª Região Militar, pessoa jurídica de direito público, com sede a rua trinta e um de março, s/n, Pinheirinho, Curitiba, PR, CEP 81.150-900, inscrita no CNPJ sob o n. 09.552.692/0001-55, representado neste ato pelo Senhor THOMAZ JEFFERSON FERREIRA PINTO, Ordenador de Despesas, no uso de suas prerrogativas legais, considerando o disposto na Resolução GGALIMENTA nº 3/2022, através da Seção de Aquisição, Licitações e Contratos (SALC/5ª RM), vem realizar Chamada Pública para a aquisição de alimentos de agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei n. 14.628, de 20 de julho de 2023, por meio da modalidade Compra Institucional, do PAA, com dispensa de licitação, durante o exercício financeiro do ano de 2024. Os interessados deverão apresentar a documentação para habilitação e Proposta de Venda até o dia 06/03/2024 às 10h30, na Seção de Aquisição, Licitações e Contratos (SALC/5ª RM).

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros de alimentação (Quantitativo de Subsistência), de agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei nº 14.628, de 2023, por meio da modalidade Compra Institucional, do PAA, em consonância com a PORTARIA D Abst/COLOG/C Ex Nº 158 - COLOG, DE 2 DE OUTÚBRO DE 2020, Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30.403) e conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento e seus anexos:

ITEM	DESCRIÇÃO
01	AÇÚCAR CRISTAL
02	ARROZ BENEFICIADO E PARBORIZADO TIPO I
03	FEIJÃO COMUM TIPO I, CLASSE PRETO
04	FEIJÃO COMUM TIPO I, CLASSE CORES
05	MACARRÃO
06	LEITE EM PÓ
07	ÓLEO DE SOJA
08	CAFÉ
09	MARGARINA
10	CARNE BOVINA - PATINHO
11	CARNE BOVINA - LAGARTO
12	CARNE BOVINA - CONTRAFILÉ
13	CARNE BOVINA - MAMINHA
14	CARNE DE FRANGO - PEITO
15	CARNE DE FRANGO - COXA COM SOBRECOXA
16	CARNE SUINA - LOMBO
17	CARNE SUINA - PERNIL
18	CARNE DE PEIXE - FILÉ DE TILÁPIA

1

ITEM	DESCRIÇÃO	CAT MAT	UND	REQ MIN	REQ MAX	QTD TOTAL	VALOR UNITÁRIO - R\$	VALOR TOTAL - R\$
01	01	463988	Kg	40.000	40.000	40.000 Kg	R\$ 3,97	158.800,00
02	02	458908	kg	25.000	25.000	25.000 Kg	R\$ 5,87	146.750,00
03	03	464552	kg	10.000	10.000	10.000 Kg	R\$ 7,90	79.000,00
04	04	464553	kg	8.000	8.000	8.000 Kg	R\$ 7,99	63.920,00
05	05	458953	Pct 500g	14.000	14.000	14.000 Kg	R\$ 3,42	95.760,00
06	06	446019	kg	40.000	40.000	40.000 Kg	R\$ 29,14	1.165.600,00
07	07	463692	Gf 900ml	20.000 Gf	20.000 Gf	20.000 Gf/ 900 MI	R\$ 5,52	110.400,00
08	08	463573	Pct 500 g	16.680	16.680	16.680 Kg	R\$ 12,40	206.832,00
09	09	463699	kg	15.000	15.000	15.000 Kg	R\$ 12,87	193.050,00
10	10	447448	kg	10.000	10.000	10.000 Kg	R\$ 37,23	372.300,00
11	11	447471	kg	10.000	10.000	10.000 Kg	R\$ 37,60	376.000,00
12	12	447461	kg	20.000	20.000	20.000 Kg	R\$ 44,68	893.600,00
13	13	447470	kg	25.000	25.000	25.000 Kg	R\$ 43,73	1.093.250,00
14	14	447594	kg	40.000	40.000	40.000 Kg	R\$ 15,69	627.600,00
15	15	447636	kg	5.000	5.000	5.000 Kg	R\$ 10,62	53.100,00
16	16	447461	kg	3.000	3.000	3.000 Kg	R\$ 20,23	60.690,00
17	17	447525	kg	3.000	3.000	3.000 Kg	R\$ 19,90	59.700,00
18	18	448953	kg	40.000	40.000	40.000 Kg	R\$ 43,15	1.726.000,00
VALOR TOTAL ESTIMADO								R\$ 7.482.352,00

Item 1	ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
	AÇÚCAR CRISTAL	463988	Kg	40.000	R\$ 3,97	R\$ 158.800,00

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Boletim Técnico (BT30.404-19), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Açúcar. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

2. DIVERSOS

O produto será fornecido na embalagem primária saco de polietileno resistente com capacidade para 5 (cinco) quilograma (vedada entrega em embalagem diversa), atóxico, com boa selagem e que confira proteção apropriada ao produto durante todo período de validade.

O produto será fornecido com, no mínimo, prazo de validade vigente de 20 (vinte) meses.

Item 2	ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
	ARROZ BENEFICIADO E PARBOILIZADO TIPO I	458908	Kg	25.000	R\$ 5,87	R\$ 146.750,00

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Boletim Técnico (BT30.404-20), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Arroz Beneficiado. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

2. DIVERSOS

O produto será fornecido na embalagem primária saco de polietileno resistente com capacidade para 5 (cinco) quilograma (vedada entrega em embalagem diversa), atóxico, com boa selagem e que confira proteção apropriada ao produto durante todo período de validade.

O produto será fornecido com, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses.

 O produto, no ato de entrega no Órgão Provedor, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação, para cada lote entregue, emitido por classificador habilitado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Item 3		ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
		FEIJÃO COMUM, TIPO I, PRETO	464552	Kg	10.000	R\$ 7,90	R\$ 79.000,00

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Boletim Técnico (BT30.404-21), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Feijão Comum. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

2. DIVERSOS

O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses.
Deverá o produto ser fornecido na embalagem primária saco de polietileno resistente com capacidade para 1 (um) quilograma (vedada entrega em embalagem diversa), atóxico, com boa selagem e que confira proteção apropriada ao produto durante todo período de validade e acondicionado em fardo plástico, resistente que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem com capacidade de 30 Kg.
O produto, no ato de entrega no Órgão Provedor, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação, para cada lote entregue, emitido por classificador habilitado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Item 4		ARTIGO	IDENTIFI- CAÇÃO CATMAT	UND DE ME- DIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
		FEIJÃO COMUM, TIPO I, CORES	464553	Kg	8.000	R\$ 7,99	R\$ 63.920,00

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Boletim Técnico (BT30.404-21), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Feijão Comum, Item 8 – Classificação do Produto <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

2. DIVERSOS

O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses.

Deverá o produto ser fornecido na embalagem primária saco de polietileno resistente com capacidade para 1 (um) quilograma (vedada entrega em embalagem diversa), atóxico, com boa selagem e que confira proteção apropriada ao produto durante todo período de validade e acondicionado em fardo plástico, resistente que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem com capacidade de 30 Kg.

O produto, no ato de entrega no Órgão Provedor, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação, para cada lote entregue, emitido por classificador habilitado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Item 5					TOTAL (R\$)
ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	
MACARRÃO COM OVOS, ESPAGUETE	458953	Pct 500g	14.000 Kg (28.000 Pct 500gr)	R\$ 3,42	R\$ 95.760,00

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Boletim Técnico (BT30.404-25), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Macarrão. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

2. DIVERSOS

Será aceito para o item somente macarrão no formato espaguete, cor homogênea, vedado recebimento de macarrão "colorido".

Item 6

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
LEITE EM PÓ INSTANTÂ- NEO, INTEGRAL	446019	Kg	40.000	R\$ 29,14	R\$ 1.165.600,00

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Deverá conter em sua composição: Leite integral e lecitina de soja. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADO DE SOJA,CONTÉM LACTOSE, NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Boletim Técnico (BT30.404-18), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Leite em Pó Instantâneo. 2ª Edição 2021 <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

2. DIVERSOS

O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) meses.
Deverá o produto ser fornecido na embalagem primária de saco aluminizado resistente, atóxico e hermético com capacidade de 1.000 g (mil gramas). Vedada entrega embalagem diversas (conforme especificação do Boletim Técnico (BT30.404-18).

3. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

CLASSIFICAÇÃO	TEOR DE GORDURA	PADRÃO
INTEGRAL	≥26 %	DISPERSABILIDADE
		UMECTABILIDADE
		≥85%
		≤60s

4. DIVERSOS

O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) meses.

Deverá o produto ser fornecido na embalagem primária de saco aluminizado resistente, atóxico e hermético com capacidade de 1.000 g (mil gramas). Vedada entrega embalagem diversas (conforme especificação do Boletim Técnico (BT30.404-18).

Item 7

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
ÓLEO DE SOJA, REFI- NADO, TIPO I	463692	Garrafa 900ml	20.000	R\$ 5,52	R\$ 110.400,00

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Boletim Técnico (BT30.404-33), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Óleo de Soja Refinado. [http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/](http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs)

2. DIVERSOS

O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) meses.
Deverá o produto ser fornecido galão tipo PET de 6 litros, vedada entrega em embalagem diversa, de material atóxico que impossibilite alterações nas características organolépticas e composição física e química do produto, com abertura na parte superior a prova de violação.

Item 8

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE ME- DIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
CAFÉ TORRADO E MOÍDO	463575	Pct 500 g	16.680 Kg	R\$ 12,40	R\$ 206.832,00

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Boletim Técnico (BT30.404-26), Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Café Torrado e Moído. [http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/](http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs)

2. DIVERSOS

O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses.

Item 9

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CAT MAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MAXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
MARGARINA	463699	Kg	15.000	R\$ 12,87	R\$ 193.050,00

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes e derivados, com sal e outros ingredientes, destinados à alimentação humana; produzido, embalado, transportado e conservado segundo as "Normas Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração".

2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	1. Teor de lipídio informado na rotulagem inferior ao padrão estabelecido; 2. quebra da emulsão do produto.
Transporte	Veículo adequado para o transporte de alimentos.

3. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-34 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Margarina. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qd>

3.1. Características Organolépticas

Aspecto	— firme, homogênea, uniforme.
Cor	— amarela ou branco amarelada, homogênea normal.
Odor e Sabor	— característicos.

3.2. Critério Macroscópico

Ausência de qualquer corpo estranho.

3.3. Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADROES	OBSER- VAÇÕES
Lipídios Totais(%)	≥70 %	mínimo

3.4. Critério Microbiológico

MICROORGANISMO	n	c	m	M	ACEITABI- DADE
Salmonella sp/25 g	5	0	Aus	-	(1)
Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 ²	(2)
Bolores e leveduras/g	5	2	5x10 ²	10 ³	(2)

- (1) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for ausência ou menor ou igual a m;
- (2) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for menor ou igual a m;

4. EMBALAGEM

- 4.1 O produto deverá ser embalado em Pote de 1 Kg ou balde plástico 3 Kg ou 15 Kg hermeticamente fechado, resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confira uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

5. Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações:

- Denominação de venda e a marca;
- Identificação da origem;
- Identificação do lote;

- Conteúdo líquido;
- Prazo de validade;
- Lista de ingredientes;
- Número do registro no DIPOV;
- Condições de conservação; e
- Teor de lipídios.

6. OBSERVAÇÕES

- a. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de SETE meses.
- b. Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOV.

7. LEGISLAÇÃO

- a. Lei nº 8.078, de 11/09/90;
- b. Resolução nº 12, de 02/01/01;
- c. RDC ANVISA nº 91, de 11/05/01;
- d. Port INMETRO/ME nº 249, de 09/06/21;
- e. Lei nº 10.674, de 16/05/03;
- f. RDC ANVISA nº 727, 01/07/22;
- g. RDC ANVISA nº 429, de 08/10/20;
- h. Port INMETRO/ME nº 251, de 09/06/21;
- i. RDC ANVISA nº 623, de 09/03/22;
- j. IN MAPA nº 66, de 10/12/19;
- k. RDC ANVISA nº 724, de 01/07/22;
- l. IN ANVISA nº 161, de 01/07/22;
- m. IN MAPA nº 23, de 25/03/20.

Item 10

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CAT MAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
CARNE BOVINA desossada, congelada, corte traseiro PATINHO.	447448	Kg	10.000	R\$ 37,23	R\$ 372.300,00

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto proveniente dos tecidos musculares, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação nº 3 no tocante ao acabamento de carcaça, IN nº 9, MAPA, de 04/05/04), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos"; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal.

Deverá estar obrigatoriamente com a "toilet" perfeita (refile), sem aparas, aponeuroses, e deve estar isento de gordura.

2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a -12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

3. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Carne Bovina desossada congelada. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gs>

3.1. Critério Organoléptico

	uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pelos e couro, sem manchas escuras ou claras, ausência de limo na superfície; aparência marmórea e brilhante; a gordura não deve ap-
--	---

Aspecto	resentar pontos hemorrágicos, à exceção da gordura de cobertura. O produto deve estar despojado das demais gorduras, de aponeuroses, de vasos sanguíneos, de gânglios, de aparas e de pelancas; a peça embalada não deve apresentar sinais de queimadura pelo frio, de rachadura na superfície, perfurações, acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente.
Cor	uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo.
Consistência	firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida; isento de acúmulo anormal de líquido, gelatinoso e sanguinolento, entre as fibras musculares.
Odor e sabor	- suave, agradável e característico.

3.2. Critério Macroscópico

Ausência de qualquer corpo estranho

3.3. Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite de temperatura de recebimento	≤ -12°C (com tolerância de + 2°C)	no interior da massa muscular; sem sinais de descongelamento
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos.	xxx
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	sem sinais de alteração das características organolépticas
Reação de Éber para gás sulfídrico	negativo	xxx
Reação de Éber para amônia	negativo	xxx

Reação de Kreiss	negativo	Xxx
Pesquisa de formaldeído	negativo	Xxx
Prova para sulfitos (qualitativa)	negativo	Xxx
Presença de nitritos (qualitativa)	negativo	Xxx
Gordura de cobertura		
Isento de gordura.		

3.4. Critério Microbiológico

MICROORGANISMO	n	c	m	M	ACEITABILIDADE
Salmonella sp/25 g	5	0	Aus	-	(1)
Escherichia coli/g	5	2	10	10 ²	(2)
Aeróbios mesófilos/g	5	3	10 ⁵	10 ⁶	(2)

- (1) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for ausência ou menor ou igual a m;
 (2) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for menor ou igual a m.

4. EMBALAGEM

- Primária: cortes embalados individualmente em envoltório plástico transparente atóxico, a vácuo, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e armazenamento.
 - Secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, com peso líquido entre 20 (vinte) e 30 (trinta) quilogramas, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva ou cinta, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, im-pacto e condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.
- c. Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:
- Denominação de venda e a marca;
 - Identificação da origem;

- 3) Identificação do lote;
- 4) Conteúdo líquido;
- 5) corte contido (alcatra, acém, etc.);
- 6) Data de fabricação;
- 7) Data de validade;
- 8) condições de armazenagem (temperatura de conservação); e
- 9) Carimbo e número de registro no SIF.

5. OBSERVAÇÕES

- a. A regulamentação e proporcionalidade dos cortes a serem adquiridos será estabelecida pela Diretoria de Abastecimento. A aquisição é expressamente para o corte abaixo:

Corte	
Traseiro	PATINHO

- a. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de DEZ meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.
- b. Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).

6. LEGISLAÇÃO

- a. Portaria MAA, nº 05, de 8 de novembro de 1988;
- b. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
- c. Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;
- d. RDC ANVISA nº 724, de 01/07/22;
- e. RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
- f. Port INMETRO/ME nº 249, de 09/06/21;
- g. RDC ANVISA nº 727, de 01/07/22;
- h. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;

- i. RDC ANVISA nº 429, de 08/10/20;
- j. Portaria MAPA nº 557, 30/03/22;
- k. Portaria MAPA nº 240/2021, alterada pela Portaria MAPA nº 449/2022;
- l. RDC ANVISA nº 623, de 09/03/22;
- m. nº 9.013, de 29 de março de 2017;
- n. IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
- o. RDC ANVISA nº 272, de 14 de março de 2019;
- p. IN ANVISA nº 161, de 01/07/22.

7. PADRONIZAÇÃO DO CORTES DE BOVINOS

Nomenclatura	Padronização	Observações
PATINHO		Base óssea: Fêmur e patela Componentes musculares: músculo reto femoral, vasto lateral, medial e intermediário Gordura de Cobertura: Isento de Gordura

Item 11

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MAXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
CARNE BOVINA desossada, congelada, corte traseiro LAGARTO.	447471	Kg	10.000	R\$ 37,60	R\$ 376.000,00

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto proveniente dos tecidos musculares, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate

(maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação nº 3 no tocante ao acabamento de carcaça, IN nº 9, MAPA, de 04/05/04), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos"; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal. Deverá estar obrigatoriamente com a "toilet" perfeita (refile), sem aparas, aponeuroses, com até 5% de gordura de cobertura do peso da peça e deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a -12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

3. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Carne Bovina desossada congelada, 3ª Edição, 2021.
<http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qis>

3.1. Critério Organoléptico

Aspecto	uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pelos e couro, sem manchas escuras ou claras, ausência de limo na superfície; aparência mamórea e brilhante; a gordura não deve apresentar pontos hemorrágicos, à exceção da gordura de cobertura. O produto deve estar despojado das demais gorduras, de aponeuroses, de vasos sanguíneos, de gânglios, de aparas e de pelancas; a peça embalada não deve apresentar sinais de queimadura pelo frio, de rachadura na superfície, perfurações, acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente.
Cor	uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo.

Consistência	firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida; isento de acúmulo anormal de líquido, gelatinoso e sanguinolento, entre as fibras musculares.
Odor e sabor	- suave, agradável e característico.

3.2. Critério Macroscópico

Ausência de qualquer corpo estranho.

3.3. Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite de temperatura de recebimento	≤ -12°C (com tolerância de + 2°C)	no interior da massa muscular; sem sinais de descongelamento
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos.	xxx
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	sem sinais de alteração das características organolépticas
Reação de Éber para gás sulfídrico	negativo	xxx
Reação de Éber para amônia	negativo	xxx
Reação de Kreis	negativo	xxx
Pesquisa de formaldeído	negativo	xxx

Prova para sulfitos (qualitativa)	negativo	xxx
Presença de nitritos (qualitativa)	negativo	xxx

3.4. Critério Microbiológico

MICROORGANISMO	n	VMP	RESULTADO EXIGIDO
Salmonella sp/25 g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
Escherichia coli/g	5	10	Satisfatório com qualidade aceitável
Aeróbios mesófilos/g	5	10 ⁵	Satisfatório com qualidade aceitável

n=nº de unidades amostrais; VMP= valor máximo permitido.

4. EMBALAGEM

- Primária: cortes embalados individualmente em envoltório plástico transparente atóxico, a vácuo, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e armazenamento.
- Secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, com peso líquido entre 20 (vinte) e 30 (trinta) quilogramas, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva ou cinta, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.
- Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- denominação de venda e a marca;
- identificação da origem;
- identificação do lote;
- conteúdo líquido;
- corte contido (alcatra, acém, etc.);

- 6) data de fabricação;
7) data de validade;
8) condições de armazenagem (temperatura de conservação); e
9) carimbo e número de registro no SIF.

5. OBSERVAÇÕES

- a. A regulamentação e proporcionalidade dos cortes a serem adquiridos será estabelecida pela Diretoria de Abastecimento. A aquisição é expressamente para o corte abaixo:
b. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de DEZ meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.
c. Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).

6. LEGISLAÇÃO

- a. Portaria MAA, nº 05, de 8 de novembro de 1988;
b. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
c. Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;
d. RDC ANVISA nº 724, de 01/07/22;
e. RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
f. Port INMETRO/ME nº 249, de 09/06/21;
g. RDC ANVISA nº 727, de 01/07/22;
h. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
i. RDC ANVISA nº 429, de 08/10/20;
j. Portaria MAPA nº 557, 30/03/22;
k. Portaria MAPA nº 240/2021, alterada pela Portaria MAPA nº 449/2022;
l. RDC ANVISA nº 623, de 09/03/22;
m. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
n. IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
o. RDC ANVISA nº 272, de 14 de março de 2019;
p. IN ANVISA nº 161, de 01/07/22.

7. PADRONIZAÇÃO DO CORTES DE BOVINOS

Nomenclatura	Padronização	Observações
LAGARTO		Base óssea: Ilíaco (tuberosidade isquiática) e tarso (tuberosidade calcânea). Componentes musculares: músculo semi-tendinoso, lo-calizado entre o coxão mole e o coxão duro.

Item 12

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CAT MAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MAXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
CARNE BOVINA desossada, congelada, corte traseiro CONTRAFILÉ (FILÉ DE LOMBO).	447461	Kg	20.000	R\$ 44,68	R\$ 893.600,00

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto proveniente dos tecidos musculares, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação nº 3 no tocante ao acabamento de carcaça, IN nº 9, MAPA, de 04/05/04), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal. Deverá estar obrigatoriamente com a "toilet" perfeita (refile), sem aparas, aponeuroses, e apresentar pontos gordura de cobertura homogênea, espessura de 6 a 10mm, com tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a -12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

3. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Carne Bovina desossada congelada. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qd>

3.1. Critério Organoléptico

Aspecto	uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pelos e couro, sem manchas escuras ou claras, ausência de limo na superfície; aparência marmórea e brilhante; a gordura não deve apresentar pontos hemorrágicos, à exceção da gordura de cobertura. O produto deve estar despojado das demais gorduras, de aponeuroses, de vasos sanguíneos, de gânglios, de aparas e de pelancas; a peça embalada não deve apresentar sinais de queimadura pelo frio, de rachadura na superfície, perfurações, acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente.
Cor	uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo.
Consistência	firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida; isento de acúmulo anormal de líquido, gelatinoso e sanguinolento, entre as fibras musculares.
Odor e sabor	- suave, agradável e característico.

3.2. Critério Macroscópico

Ausência de qualquer corpo estranho.

3.3. Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite de temperatura de recebimento	$\leq -12^{\circ}\text{C}$ (com tolerância de $\pm 2^{\circ}\text{C}$)	no interior da massa muscular; sem sinais de descongelamento
Teste de cocção	Ausência de odores e	xxx

	sabores estranhos.	
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	sem sinais de alteração das características organolépticas
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativo	xxx
Reação de Éber para amônia	Negativo	xxx
Reação de Kreis	Negativo	xxx
Pesquisa de formaldeído	Negativo	xxx
Prova para sulfitos (qualitativa)	Negativo	xxx
Presença de nitritos (qualitativa)	Negativo	xxx
Gordura de cobertura	Homogênea, espessura de 6 a 10mm. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.	

3.4. Critério Microbiológico

MICROORGANISMO	n	c	m	M	ACEITABILIDADE
Salmonella sp/25 g	5	0	Aus	-	(1)
Escherichia coli/g	5	2	10	10 ²	(2)
Aeróbios mesófilos/g	5	3	10 ₅	10 ⁶	(2)

(1) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for ausência ou menor ou igual a m;

(2) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for menor ou igual a m.

4. EMBALAGEM

a. Primária: cortes embalados individualmente em envoltório plástico transparente atóxico, a vácuo, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e armazenamento.

b. Secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, com peso líquido entre 20 (vinte) e 30 (trinta) quilogramas, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva ou cinta, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, intacto e condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

c. Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) identificação do lote;
- 4) conteúdo líquido;
- 5) corte contido (alcatra, acém, etc.);
- 6) data de fabricação;
- 7) data de validade;
- 8) condições de armazenagem (temperatura de conservação); e
- 9) carimbo e número de registro no SIF.

5. OBSERVAÇÕES

a. A regulamentação e proporcionalidade dos cortes a serem adquiridos será estabelecida pela Diretoria de Abastecimento. A aquisição é expressamente para o corte abaixo:

Corte	
Traseiro	CONTRAFILÉ (FILÉ DE LOMBO)

a. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de DEZ meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

b. Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).

6. LEGISLAÇÃO

- a. Portaria MAA, nº 05, de 8 de novembro de 1988;
- b. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
- c. Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;
- d. RDC ANVISA nº 724, de 01/07/22;
- e. RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
- f. Port INMETRO/ME nº 249, de 09/06/21;
- g. RDC ANVISA nº 727, de 01/07/22;
- h. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;

- i. RDC ANVISA nº 429, de 08/10/20;
j. Portaria MAPA nº 557, 30/03/22;;
k. Portaria MAPA nº 240/2021, alterada pela Portaria MAPA nº 449/2022;
l. RDC ANVISA nº 623, de 09/03/22;
m. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
n. IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
o. RDC ANVISA nº 272, de 14 de março de 2019;
p. IN ANVISA nº 161, de 01/07/22.

Item 13

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CAT MAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MAXIMO ACEITAVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
CARNE BOVINA desossada, conge- lada, corte MAMINHA DA ALCATRA (MAMINHA).	447470	Kg	25.000	R\$ 43,73	R\$ 1.093.250,00

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto proveniente dos tecidos musculares, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação nº 3 no tocante ao acabamento de carcaça, IN nº 9, MAPA, de 04/05/04), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal.

Deverá estar obrigatoriamente com a "toilet" perfeita (refile), sem aparas, aponeuroses, e apresentar gordura de cobertura homogênea, espessura de 6 a 10mm, com tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a -12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

3. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-04 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Carne Bovina desossada congelada. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qd>

3.1. Critério Organoléptico

Aspecto	uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pelos e couro, sem manchas escuras ou claras, ausência de limo na superfície; aparência marmórea e brilhante; a gordura não deve apresentar pontos hemorrágicos, à exceção da gordura de cobertura. O produto deve estar despojado das demais gorduras, de aponeuroses, de vasos sanguíneos, de gânglios, de aparas e de pelancas; a peça embalada não deve apresentar sinais de queimadura pelo frio, de rachadura na superfície, perfurações, acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente.
Cor	uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo.
Consistência	firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida; isento de acúmulo anormal de líquido, gelatinoso e sanguinolento, entre as fibras musculares.
Odor e sabor	- suave, agradável e característico.

3.2. Critério Macroscópico

Ausência de qualquer corpo estranho.

3.3. Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite de temperatura de recebimento	$\leq -12^{\circ}\text{C}$ (com tolerância de $+2^{\circ}\text{C}$)	no interior da massa muscular; sem sinais de descongelamento
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	xxx

8

	hos.	
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	sem sinais de alteração das características organolépticas
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativo	xxx
Reação de Éber para amônia	Negativo	xxx
Reação de Kreis	Negativo	xxx
Pesquisa de formaldeído	Negativo	xxx
Prova para sulfitos (qualitativa)	Negativo	xxx
Presença de nitritos (qualitativa)	Negativo	xxx
Gordura de cobertura	Homogênea, espessura de 6 a 10mm. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.	

3.4. Critério Microbiológico

MICROORGANISMO	n	c	m	M	ACEITABILIDADE
Salmonella sp/25 g	5	0	Aus	-	(1)
Escherichia coli/g	5	2	10	10 ²	(2)
Aeróbios mesófilos/g	5	3	10 ⁵	10 ⁶	(2)

- (1) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for ausência ou menor ou igual a m;
(2) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for menor ou igual a m.

4. EMBALAGEM

- a. Primária: cortes embalados individualmente em envoltório plástico transparente atóxico, a vácuo, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e armazenamento.
- b. Secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, com peso líquido entre 20 (vinte) e 30 (trinta) quilogramas, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva ou cinta, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, intacto e condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.
- c. Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) identificação do lote;
- 4) conteúdo líquido;
- 5) corte contido (alcatra, acém, etc.);
- 6) data de fabricação;
- 7) data de validade;
- 8) condições de armazenagem (temperatura de conservação); e
- 9) carimbo e número de registro no SIF.

5. OBSERVAÇÕES

- a. A regulamentação e proporcionalidade dos cortes a serem adquiridos será estabelecida pela Diretoria de Abastecimento no Boletim Técnico BT30.404-04. A aquisição é expressamente para o corte abaixo:

BASE ÓSSEA: sacro, já seccionado longitudinalmente, e ilíaco.	
COMPONENTES MUSCULARES: a partir da preparação da alcatra, pela separação natural do músculo tensor da fáscia lata a partir do músculo glúteo médio.	
GORDURA DE COBERTURA	≤5% do peso da peça. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

- b. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de DEZ meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.
- c. Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).

6. LEGISLAÇÃO

- a. Portaria MAA, nº 05, de 8 de novembro de 1988;
- b. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
- c. Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;
- d. RDC ANVISA nº 724, de 01/07/22;
- e. RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
- f. Port INMETRO/ME nº 249, de 09/06/21;
- g. RDC ANVISA nº 727, de 01/07/22;
- h. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
- i. RDC ANVISA nº 429, de 08/10/20;
- j. Portaria MAPA nº 557, 30/03/22;;
- k. Portaria MAPA nº 240/2021, alterada pela Portaria MAPA nº 449/2022;
- l. RDC ANVISA nº 623, de 09/03/22;
- m. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
- n. IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
- o. RDC ANVISA nº 272, de 14 de março de 2019;
- p. IN ANVISA nº 161, de 01/07/22.

Item 14

ARTIGO	IDENTIFI- CAÇÃO CAT MAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE, CONGELADO	447594	Kg	40.000	R\$ 15,69	R\$ 627.600,00

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto proveniente de parte muscular comestível das aves abatidas, do Genero Gallus, declaradas aptas à alimentação humana por Inspeção Veterinária Oficial antes e após o abate, congelado por processo rápido e mantido estocado em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos).

Considera-se como “peito de frango”, a parte da ave formada pelo esterno (quilha), clavícula e coracóides, envolvidos pelos tecidos musculares correspondentes, sem pele.

2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a -12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

3. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-10 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Peito de Frango desossado, sem pele, congelado.

<http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

- Critério Organoléptico

Aspecto	- uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular ou acúmulo de placas de gelo entre as peças.
Cor	Coloração rósea.
Consistência	- Firme, compacta e elástica.
Odor e sabor	- suave, agradável e característico

• Critério Macroscópico

Ausência de qualquer corpo estranho

• Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos.	xxx
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	sem sinais de alteração das características organolépticas
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativo	xxx
Reação de Éber para amônia	Negativo	xxx

PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DO TEOR TOTAL DE ÁGUA CONTIDA EM PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE			
PARÂMETROS	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUPERIOR	
Umidade (%)	73,36%	75,84%	
Proteína (%)	21,05%	24,37%	
Relação Umidade/Proteína	3,03	4,55	

• Critério Microbiológico

MICROORGANISMO	n	c	m	M	ACEITABILIDADE
----------------	---	---	---	---	----------------

Salmonella enteritidis/ 25g	5		0	Aus	-	(1)
Salmonella ty- phimurium/25g	5		0	Aus	-	(1)
Escherichia coli/g	5		3	5x10 ²	5x10 ³	(2)
Aeróbios mesófilos/g	5		3	10 ⁵	10 ⁶	(2)

- (1) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for ausência ou menor ou igual a m;
 (2) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for menor ou igual a m.
4. EMBALAGEM
- a. Primária: embalado a granel, em saco de polietileno lacrado, com peso líquido de 2 (dois) a 5 (cinco) quilogramas.
 b. Secundária: caixa de papelão resistente, contendo até 20 (vinte) quilogramas de peso líquido, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.
 c. Rotulagem: aplica-se o regulamento técnico vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) conteúdo líquido;
- 4) número do lote;
- 5) data de fabricação;
- 6) data de validade;
- 7) tipo de corte contido;
- 8) condições de armazenagem (temperatura de conservação);
- 9) carimbo e número de registro no SIF; e 10) instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação

5. OBSERVAÇÕES

- a. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de DEZ meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.
 b. Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).

6. LEGISLAÇÃO

- a. Lei nº 8.078, de 11/09/90;
- b. Port. MAA nº 210, de 10/11/98;
- c. RDC ANVISA nº 724, de 01/07/22;

- d. RDC ANVISA nº 459, de 21/12/20;
e. RDC ANVISA nº 91, de 11/05/01;
f. Port INMETRO/ME nº 249, de 09/06/21;
g. RDC ANVISA nº 727, de 01/07/22;
h. Lei nº 10.674, de 16/05/03;
i. RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;
j. RDC ANVISA nº 727, de 01/07/22;
l Portaria MAPA nº 240/2021, alterada pela Portaria MAPA nº 449/2022;
k. RDC ANVISA nº 429, de 08/10/20;
m Portaria MAPA nº 557/2022;
n Portaria MAPA nº 142/2021;
o. RDC ANVISA nº 623, de 09/03/22;
p IN MAPA nº 30, de 26/06/18;
q. RDC ANVISA nº 331, de 23/12/19;
r. IN ANVISA nº 60, de 23/12/19.

7. PADRONIZAÇÃO DE REFERÊNCIA PARA CORTES DE AVES

Nomenclatura	Padronização	Observações
Peito de frango, desossado, sem pele, congelado		— corte obtido da parte da ave formada por partes musculares que envolvem o esterno (quilha), clavícula e coracóides. - Componentes Musculares: músculos peitorais e supracoracóides (sassami), isento de pele.

Item 15

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CAT MAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MAXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO (congelada, sem dorso)	447636	Kg	5.000	R\$ 10,62	R\$ 53.100,00

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto proveniente de parte muscular comestível das aves abatidas, do Genero *Gallus*, declaradas aptas à alimentação humana por Inspeção Veterinária Oficial antes e após o abate, congelado por processo rápido e mantido estocado em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos).

Considera-se coxa de frango, a parte da ave formada pelos ossos tibiotarso e fíbula e a sobrecoxa formada pelo osso fêmur, ambas cobertas pelos tecidos musculares correspondentes.

2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a -12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

3. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-11 – Especificação Técnica de Artigo de Substância – Coxa com sobrecoxa de frango congelada.
<http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gs>

- Critério Organoléptico

	- uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza,
--	---

Aspecto	ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular ou acúmulo de placas de gelo entre as peças.
Cor	Coloração rósea.
Consistência	- Firme, compacta e elástica.
Odor e sabor	- suave, agradável e característico

• Critério Macroscópico

Ausência de qualquer corpo estranho

• Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos.	xxx
	5,3 a 6,4	sem sinais de alteração das
PH	(no extrato aquoso)	características organolépticas
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativo	xxx
Reação de Éber para amônia	Negativo	xxx

PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DO TEOR TOTAL DE ÁGUA CONTIDA EM COXA E SOBRECORA DE FRANGO		
PARÂMETROS	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUPERIOR

Umidade (%)	62,82	70,70
Proteína (%)	14,36	18,08
Relação Umidade/Proteína	3,59	4,67

- Critério Microbiológico

MICROORGANISMO	n	c	m	M	ACEITABILIDADE
<i>Salmonella enteritidis</i> /25g	5	0	Aus	-	(1)
<i>Salmonella typhimurium</i> /25g	5	0	Aus	-	(1)
<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	5x10 ²	5x10 ³	(2)
Aeróbios mesófilos/g	5	3	10 ⁵	10 ⁶	(2)

- (1) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for ausência ou menor ou igual a m;
 (2) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for menor ou igual a m.

4. EMBALAGEM

- a. Primária: embalado a granel, em saco de polietileno lacrado, com peso líquido de 2 (dois) a 5 (cinco) quilogramas.
 b. Secundária: caixa de papelão resistente, contendo até 20 (vinte) quilogramas de peso líquido, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.
 c. Rotulagem: aplica-se o regulamento técnico vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével as seguintes informações:
- denominação de venda e a marca;
 - identificação da origem;
 - conteúdo líquido;
 - número do lote;
 - data de fabricação;
 - data de validade;
 - tipo de corte contido;

- condições de armazenagem (temperatura de conservação);
- carimbo e número de registro no SIF; e
- instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação.

5. OBSERVAÇÕES

- O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de DEZ meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.
- Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).

6. LEGISLAÇÃO

- Lei nº 8.078, de 11/09/90;
- Port. MAA nº 210, de 10/11/98;
- RDC ANVISA nº 724, de 01/07/22;
- RDC ANVISA nº 459, de 21/12/20;
- RDC ANVISA nº 91, de 11/05/01;
- Port INMETRO/ME nº 249, de 09/06/21;
- RDC ANVISA nº 727, de 01/07/22;
- Lei nº 10.674, de 16/05/03;
- RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;
- Portaria MAPA nº 240/2021, alterada pela Portaria MAPA nº 449/2022;
- RDC ANVISA nº 429, de 08/10/20;
- Portaria MAPA nº 557/2022;
- Portaria MAPA nº 142/2021;
- RDC ANVISA nº 623, de 09/03/22;
- IN MAPA nº 30, de 26/06/18;
- RDC ANVISA nº 331, de 23/12/19;
- IN ANVISA nº 60, de 23/12/19.

7. PADRONIZAÇÃO DE REFERÊNCIA PARA CORTES DE AVES

Nomenclatura	Padronização	Observações
--------------	--------------	-------------

8

Coxa com sobrecoxa de frango		— corte obtido da parte da ave formada pelos ossos tíbio-tarso e fíbula e pelo osso fêmur, ambas cobertas pelos tecidos musculares correspondentes
------------------------------	---	--

Item 16

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CAT MAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
CARNE SUÍNA desossada, congelada, corte traseiro LOMBO SUÍNO, SEM PELE.	447518	Kg	3.000	R\$ 20,23	R\$ 60.690,00

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto proveniente de suínos selecionados, abatidos segundo as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Veterinária Oficial; de primeira qualidade; com perfeito desenvolvimento muscular e congelado por processo tecnológico adequado.

2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a -12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

3. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-14 – Especificação Técnica de Artigo de Substância – Carne Suína desossada congelada. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

- Critério Organoléptico

Aspecto	- uniforme, sem manchas e ausência de limo na superfície. A superfície ao corte deverá ser marmórea, sem flacidez e não exsudar suco. A peça embalada não deve apresentar sinais de rachadura na superfície, perfurações, acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente.
Cor	- uniforme, sem manchas, variando do róseo ao vermelho claro
Consistência	- Firme e compacta
Odor e sabor	- agradável e característico

• Critério Macroscópico

Ausência de qualquer corpo estranho.

• Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Teste de cocção	Ausência de odor de ranço ou metálico	xxx
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	sem sinais de alteração das características organolépticas
Reação de Éber para gás sulfídrico	negativo	xxx
Reação de Éber para amônia	negativo	xxx
Reação de Kreis	negativo	xxx
Pesquisa de formaldeído	negativo	xxx
Prova para sulfitos (qualitativa)	negativo	xxx
Presença de nitritos (qualitativa)	negativo	xxx

✖

tiva)		
Gordura de cobertura (%)	≤6 % do peso da peça	Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

• Critério Microbiológico

MICROORGANISMO	n	c	m	M	ACEITABILIDADE
Salmonella sp/25 g	5	1	Aus	-	(1)
Escherichia coli/g	5	3	10 ²	10 ³	(2)
Aeróbios mesófilos/g	5	3	10 ⁵	10 ⁶	(2)

- (1) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for ausência ou menor ou igual a m;
- (2) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for menor ou igual a m.

4. EMBALAGEM

- a. Primária: cortes embalados individualmente em envoltório plástico transparente atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e armazenamento.
- b. Secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, com peso líquido entre 20 (vinte) e 30 (trinta) quilos, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva ou cinta, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.
- c. Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações:
 - 1. denominação de venda e a marca;
 - 2. identificação da origem;
 - 3. identificação do lote;
 - 4. conteúdo líquido;
 - 5. corte contido (pernil);

6. data de fabricação;
7. data de validade;
8. condições de armazenagem (temperatura de conservação); e
9. carimbo e número de registro no SIF.

5. OBSERVAÇÕES

a.O item a ser adquirido será, expressamente, o abaixo:

Corte	
Traseiro	Lombo Suíno, sem pele

b. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de DEZ meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.
c. Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).

6. LEGISLAÇÃO

- a. Portaria MAA, nº 05, de 8 de novembro de 1988;
- b. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
- c. Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;
- d. RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
- e. Port. INMETRO/ME nº 249, de 09/06/21;
- f. Portaria MAPA nº 240/2021, alterada pela Portaria MAPA nº 449/2022;
- g. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
- h. RDC ANVISA nº 429, de 08/10/20;
- i. Portaria MAPA nº 557, 30/03/22,;
- j. RDC ANVISA nº 727, de 01/07/22;
- k. RDC ANVISA nº 623, de 09/03/22;
- l. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
- m. IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
- n. RDC ANVISA nº 272, de 14 de março de 2019;
- o. RDC ANVISA nº 724, de 01/07/22;
- p. IN ANVISA nº 161, de 01/07/22.

✖

7. PADRONIZAÇÃO DO CORTES DE SUÍNOS

Nomenclatura	Padronização	Observações
Lombo		— corte obtido da liberação das massas musculares compreendidas entre a primeira e última vértebras lombares.

Item 17

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CAT MAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MAXIMO ACEITAVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
CARNE SUÍNA desossada, congelada, corte traseiro PERNIL SUÍNO, SEM PELE.	447525	Kg	3.000	R\$ 19,90	R\$ 59.700,00

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto proveniente de suínos selecionados, abatidos segundo as "Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Veterinária Oficial; de primeira qualidade; com perfeito desenvolvimento muscular e congelado por processo tecnológico adequado.

2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a -12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

3. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-14 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Carne Suína desossada congelada. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

• Critério Organoléptico

Aspecto	- uniforme, sem manchas e ausência de limo na superfície. A superfície ao corte deverá ser mamórea, sem flacidez e não exsudar suco. A peça embalada não deve apresentar sinais de rachadura na superfície, perfurações, acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente.
Cor	- uniforme, sem manchas, variando do róseo ao vermelho claro
Consistência	- Firme e compacta
Odor e sabor	- agradável e característico

• Critério Macroscópico

Ausência de qualquer corpo estranho

• Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos.	xxx
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	sem sinais de alteração das características organolépticas
Reação de Éber para gás sulfídrico	negativo	xxx
Reação de Éber para amônia	negativo	xxx
Reação de Kreis	negativo	xxx
Pesquisa de formaldeído	negativo	xxx
Prova para sulfitos (qualitativa)	negativo	xxx

Presença de nitratos (qualitativa)	negativo	xxx
Gordura de cobertura (%)	≤5% do peso da peça	Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

• Critério Microbiológico

MICROORGANISMO	n	c	m	M	ACEITABILIDADE
Salmonella sp/25 g	5	1	Aus	-	(1)
Escherichia coli/g	5	3	10 ²	10 ³	(2)
Aeróbios mesófilos/g	5	3	10 ⁵	10 ⁶	(2)

- a. Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for ausência ou menor ou igual a m;
- b. Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for menor ou igual a m.

4. EMBALAGEM

- a. Primária: cortes embalados individualmente em envoltório plástico transparente atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e armazenamento.
- b. Secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, com peso líquido entre 20 (vinte) e 30 (trinta) quilos, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva ou cinta, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.
- c. Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- a. denominação de venda e a marca;
- b. identificação da origem;
- c. identificação do lote;
- d. conteúdo líquido;
- e. corte contido (pernil);
- f. data de fabricação;
- g. data de validade;
- h. condições de armazenagem (temperatura de conservação); e

i. carimbo e número de registro no SIF.

5. OBSERVAÇÕES

a.O item a ser adquirido será, expressamente, o abaixo:

Corte	
Traseiro	Pemil Suíno, sem pele

b.O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de DEZ meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.
c. Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).

6. LEGISLAÇÃO

- a.Portaria MAA, nº 05, de 8 de novembro de 1988;
- b.Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
- c.Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;
- d.RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
- e.Port INMETRO/ME nº 249, de 09/06/21;
- f.Portaria MAPA nº 240/2021, alterada pela Portaria MAPA nº 449/2022;
- g.Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
- h.RDC ANVISA nº 429, de 08/10/20;
- i.Portaria MAPA nº 557, 30/03/22,;
- j.RDC ANVISA nº 727, de 01/07/22;
- k.RDC ANVISA nº 623, de 09/03/22;
- l.Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
- m.IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
- n.RDC ANVISA nº 272, de 14 de março de 2019;
- o.RDC ANVISA nº 724, de 01/07/22;
- p.IN ANVISA nº 161, de 01/07/22.

7. PADRONIZAÇÃO DO CORTES DE SUÍNOS

Nomenclatura	Padroniza- ção	Obser- vações
--------------	-------------------	------------------

Pernil Suíno, desossado, congelado, sem pele.		— corte obtido pela liberação das massas musculares que recobrem a região pélvica, pela separação do lombo na altura da articulação lombosacral.
---	---	--

Item 18

ARTIGO	IDENTIFICAÇÃO CAT MAT	UND DE MEDIDA	QNT	VALOR MAXIMO ACEITAVEL (R\$)	TOTAL (R\$)
PEIXE CONGELADO, espécie TILÁPIA, tipo EM FILÉ e SEM PELE, GLACIADA (Filé de Tilápia Congelado, Sem Pele, glaciada)	448953	Kg	40.000	R\$ 43,15	R\$ 1.726.000,00

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto proveniente de estabelecimento de pesca sob Inspeção Veterinária Oficial, limpo, eviscerado, processado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração", tratado por processo de congelamento rápido até atingir a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos); durante o transporte deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO:

Temperatura do produto	Igual ou inferior a -12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

3. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-17 – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Peixe congelado em filé. <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>

- Critério Organoléptico

Aspecto	- uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos ou parasitas no interior da musculatura, ausência de limo na superfície.
Cor	- Característica da espécie.
Consistência	- Musculatura firme e íntegra.
Odor e sabor	- suave, agradável e característico da espécie.

- Critério Macroscópico

Ausência de qualquer corpo estranho.

- Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Límite de congelamento (%)	12	máximo
Teste de cocção	Consistência de carne firme e ausência de odor amoniacal, sulfídrico ou de ranço	-
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativo	-
Prova de Éber para amônia	Negativo	-
PH	≤ 7,00	sem alteração das características organolépticas
	≤ 30mg/ 100g	

4

Bases voláteis totais (BVT)	≤ 35 mg/ 100 g (*)	máximo
--------------------------------	--------------------	--------

(*) Somente famílias Salmonidae e Merlucciidae

DETERMI- NAÇÕES	PADRÃO (*)
Relação entre o teor de umidade/proteína na porção muscular	≤6,00
	≤5,00 (somente família Salmonidae)

(*) Os padrões estabelecidos são aplicáveis apenas para as espécies descritas neste BT.

• Critério Microbiológico

MICROORGANISMO	n	c	m	M	ACEITABILIDADE
Salmonella sp/25 g	5	0	Aus	-	(1)
Estafilococos coagulase positivo/ g	5	2	10 ²	10 ³	(2)
Escherichia coli/g	5	2	50	5x10 ²	(2)

- a. Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for ausência ou menor ou igual a m;
b. Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for menor ou igual a m.

4. EMBALAGEM

- a. Primária: filés embalados em envoltório plástico transparente atóxico, com capacidade variável, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e armazenamento. O peso líquido do filé segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.
b. Secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, com peso líquido entre 20 (vinte) e 30 (trinta) quilogramas, com abas superiores e inferiores

lacradas com fita adesiva ou cinta, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

c. Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

2. denominação de venda e a marca;
3. identificação da origem;
4. identificação do lote;
5. conteúdo líquido;
6. espécie do pescado;
7. data de fabricação;
8. data de validade;
9. condições de armazenagem (temperatura de conservação); e
10. número de registro no SIF.

5. OBSERVAÇÕES

b. Somente aceitar-se-á para o item a espécie Tilápia, sendo apresentada em filé.

c. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de DEZ meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem

d. Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).

e. Não será admitida a presença de pele juntamente ao item. A aquisição é expressamente do produto filé de tilápia congelado sem a presença de pele.

f. Entende-se como peso líquido do produto na embalagem o peso efetivo do pescado congelado, excetuando-se o peso da embalagem e do glaciamento.

6. LEGISLAÇÃO

- a. Lei nº 8.078, de 11/09/90;
- b. Port. MAPA nº 368, de 04/09/97;
- c. RDC ANVISA nº 724, de 01/07/22;
- d. RDC ANVISA nº 91, de 11/05/01;
- e. Port INMETRO/ME nº 249, de 09/06/21;
- f. RDC ANVISA nº 727, de 01/07/22;
- g. Lei nº 10.674, de 16/05/03;
- h. RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;
- i. Portaria MAPA nº 240/2021, alterada pela Portaria MAPA nº 449/2022;
- j. RDC ANVISA nº 429, de 08/10/20;

- k. RDC ANVISA nº 623, de 09/03/22;
- l. Decreto nº 9.013, de 29/03/17;
- m. IN MAPA nº 21, de 31/05/17;
- n. IN MAPA nº 30, de 26/06/18;
- o. IN ANVISA nº 60, de 23/12/19

7. PADRONIZAÇÃO DE REFERÊNCIA PARA CORTES DE PESCADOS

Nomenclatura	Padronização	Observações
Filé de peixe (Filé de tilápia congelado, glaciado)		— pescado cortado em fatias longitudinais, sem espinha, sem pele.

- 1.1. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.
- 1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do termo de contrato ou instrumento equivalente, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.1.2 O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme detalhamento a seguir:

- 1) ID PCA no PNCP: 00394452000103-0-000166/2023
- 2) Data de publicação no PNCP: 14/02/2023
- 3) Identificador da Futura Contratação: 160219-6/2023

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1 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/MPPOG, a 5ª Região Militar, quando da aquisição de bens, poderá exigir os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

- 4.1.1. Respeitar as Normas Brasileiras – NBR – publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- 4.1.2. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Quali-

dade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

4.1.3. 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;

4.1.4. Obrigatoriedade da apresentação do registro no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais – CTF/APP, pelos Fornecedores, devido ao exercício de atividades constantes na Instrução Normativa nº 06 de 24 de março de 2014, do IBAMA, alterada pela Instrução Normativa nº1 de 3 de janeiro de 2019;

4.1.5. Também serão observados os critérios da Instrução Normativa nº 06 de 24 de março de 2014, do IBAMA, alterada pela Instrução Normativa nº1 de 3 de janeiro de 2019, da Lei n.º 6.938 de 31/08/1981 (Política Nacional do Meio Ambiente, seus fins e mecanismos de formulação e aplicação, e dá outras providências) e do **Guia Nacional de Contratações Sustentáveis (6ª edição)**.

4.1.6. Só será admitida a oferta dos itens 1 a 18 originados da produção de agricultores familiares, das suas organizações, de empreendedores familiares rurais e dos demais beneficiários da Lei n. 11.326, de 2006.

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

Recebimento de amostras:

4.2. Os participantes deverão apresentar amostra do produto quando for exigido pelo pregoeiro.

4.2.1. As amostras deverão ser enviadas ao 5º Batalhão de Suprimento, situado na Avenida Silva Jardim, 110, Bairro Rebouças, CEP 80230-000, Curitiba-PR.

4.2.2. Os licitantes vencedores poderão ser convocados a enviar amostra dos produtos, devendo então enviar no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, comprovante de envio da amostra.

4.2.3. O recebimento das amostras deverá ocorrer em até 3 (três) dias após o envio do comprovante pelo participante.

4.2.4. O 5º Batalhão de Suprimento fará a análise da amostra em até 3 (três) dias úteis, por intermédio do Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (LIAB).

4.2.5. Em até 5 (cinco) dias úteis será informado no chat do certame o parecer do LIAB, sendo o mesmo juntado aos autos do processo.

4.2.6. O produto do item 6, leite em pó instantâneo e integral, será analisado quanto a umectabilidade e dispersabilidade buscando a certificação da instantaneidade do leite em pó.

4.2.7. O produto do item 8, café, será analisado quanto às características físico-químico e análise sensorial.

4.2.8. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta apresentado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

Subcontratação

4.3. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens, cuja quantidade total empenhada poderá ser parcelada, conforme cronograma, serão agendados pelo contratante, mediante celebração de contrato a ser entregue juntamente com a Nota de Empenho.

5.2. Havendo necessidade para a Administração, a entrega de quantitativos restantes, saldos da Ata SRP, deverá ser realizada conforme cronograma a ser remetido junto com a respectiva Nota Empenho via ofício pela contratante, tudo em conformidade com os termos do contrato e edital.

5.3. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 07 (sete) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.4. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: 5º Batalhão de Suprimento - Avenida Silva Jardim, 110, Bairro Rebouças, CEP 80230-000, Curitiba-PR

5.5. O prazo de validade e o limite máximo de entrega após a fabricação está especificado item a item no tópico 1. condições gerais, deste documento e deverá ser observado a cada entrega.

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

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

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

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

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

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).

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

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23. I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

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

6.9.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.9.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.9.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, con -

forme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.10. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

6.11. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento do Objeto

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

7.1.1. As entregas ocorrerão, conforme cronograma, preferencialmente de acordo com as necessidades do 5º B Sup, nas segundas e terças-feiras, das 0800 às 1500 h, e quando acertado, nas quartas e quintas-feiras, no mesmo horário, no 5º Batalhão de Suprimento, situado na Avenida Silva Jardim, 110, Bairro Rebouças, Curitiba-PR, para retirada de amostras e lacração do caminhão.

7.1.2. O prazo de validade e o limite máximo de entrega após a fabricação está especificado por item deste documento e deverá ser observado a cada entrega.

7.1.3. O Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (LIAB) é a seção responsável por assessorar o Comandante do 5º Batalhão de Suprimento (5º B Sup) nas questões de aprovação ou reprovação dos gêneros de alimentação, sendo seu laudo superior e definitivo ante laudos de laboratórios externos ao Exército.

7.1.4. O prazo para recebimento provisório será de até 03 (três) dias úteis. O início da contagem ocorrerá após a retirada das amostras, pelo LIAB, do 5º B Sup, quando da entrada do caminhão do contratado naquele aquartelamento. Após aprovação, ocorrerá o descarregamento por conta da con-

tratada mediante a utilização de trabalhadores sindicalizados ou registrados na contratada, os quais serão identificados na entrada da Organização Militar.

7.1.5. As amostras solicitadas no julgamento do objeto não se confundem com a amostra retirada para análise prévia a cada recebimento provisório do material.

7.1.6. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 15 (quinze) dias corridos, a contar da notificação da reprovação à contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades

7.1.7. Caso o material tenha sido descarregado no depósito do Órgão Provedor (5º Batalhão de Suprimento), o recolhimento, o reembolso, a retirada e o transporte de retorno do material reprovado correrão por conta do fornecedor, sem prorrogação do prazo e sem prejuízo da aplicação de eventual penalidade.

7.1.8. 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.

7.2. Uma vez aprovados pelo LIAB, o recebimento definitivo dos bens ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, partir do término do prazo concedido para o recebimento provisório, sendo concluído com a elaboração do Termo de Recebimento Definitivo (TRD) do Material.

7.2.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, considerando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

7.2.2. As datas de entrega do objeto serão registradas em contrato a ser entregue ao contratado junto com a Nota de Empenho. A data de referência, para início da contagem do prazo de entrega, será a da assinatura do contrato pelo contratado, admitindo-se data de entrega diferente, desde que por interesse da Administração e de comum acordo entre as partes.

7.2.3. Deve existir o máximo esforço em entregar o produto em total conformidade com a descrição e parâmetros contidos neste edital. A não observância poderá causar prejuízo considerável, uma vez que redundará no desabastecimento das tropas subordinadas ao Comando da 5ª RM (todas as

quartéis do Exército Brasileiro situados nos estados do Paraná e de Santa Catarina, com cerca de 20.000 militares), acarretando prejuízos para a Administração Pública. Neste caso, a empresa estará sujeita às penalidades previstas no ordenamento jurídico brasileiro.

7.3. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias úteis.

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

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

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

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

Liquidação

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

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

7.9. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os

elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- o prazo de validade;
- a data da emissão;
- os dados do contrato e do órgão contratante;
- o período respectivo de execução do contrato;
- o valor a pagar; e
- eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

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

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

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

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

Cessão de crédito

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

7.23.1. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.

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

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

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

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

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 8.1. As informações relativas a forma e critério de seleção do fornecedor, bem como, a documentação necessárias são as constantes no Edital da Chamada Pública nº 01/2024 do Comando da 5ª Região Militar, do qual este Termo de Referência constitui o Anexo I.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado total da contratação é de **R\$ 7.482.352,00 (sete milhões, quatrocentos e oitenta e dois mil, trezentos e cinquenta e dois reais)**.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.
A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Gestão/Unidade: 1;

Fonte de Recursos: 1000000;

Programa de Trabalho: 171397;

Elemento de Despesa: 339030;

Plano Interno: E6SUPLJA2QS;

A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

Quartel em Curitiba-PR, 30 de janeiro de 2024.



SINDERLEY JUNIOR FERREIRA DA PAZ – Ten Cel

Comandante do 5º Batalhão de Suprimento