



**MINISTÉRIO DA DEFESA**  
**COMANDO DA AERONÁUTICA**  
**GRUPAMENTO DE APOIO DE BRASÍLIA**  
**divob.gapbr@gmail.com**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 63/2023**

Processo Administrativo nº 67284.004643/2023-69

Torna-se público que o Comando da Aeronáutica, por meio do Grupamento de Apoio de Brasília, sediado na Esplanada dos Ministérios, Bloco M, Edifício Anexo, Andar Térreo – Brasília/DF – CEP: 70.045-900, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7892, de 23 de janeiro de 2013, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 23/01/2024

Horário: 14h

Local: Portal de Compras do Governo Federal – <https://www.gov.br/compras/pt-br>

Critério de Julgamento: menor preço por item

## **1. DO OBJETO**

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a Aquisição de gêneros alimentícios industrializados (II) para a Sessão de Subsistência do Grupamento de Apoio de Brasília, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em 121 itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

## **2. DO REGISTRO DE PREÇOS**

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

## **3. DO CREDENCIAMENTO**

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br/> por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

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

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

3.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

## **4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.**

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

4.1.1. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao sistema

4.1.2. Com a exceção dos itens 11, 15, 108 e 117, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48, Inciso I da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

4.1.3. Destaque-se que os itens 118 a 121 são destinados à cota reservada nos termos do art. 48, Inciso III da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.,

- 4.1.4. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.
- 4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:
- 4.2.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
- 4.2.2. que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 4.2.3. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 4.2.4. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
- 4.2.5. que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;
- 4.2.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
- 4.2.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);
- 4.3. Será permitida a participação de cooperativas, desde que apresentem modelo de gestão operacional adequado ao objeto desta licitação, com compartilhamento ou rodízio das atividades de coordenação e supervisão do objeto contratual, e desde que a execução ocorra obrigatoriamente pelos cooperados, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação.
- 4.3.1. Em sendo permitida a participação de cooperativas, serão estendidas a elas os benefícios previstos para as microempresas e empresas de pequeno porte quando elas atenderem ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007.
- 4.4. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 4.4.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;
- 4.4.1.1. nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;
- 4.4.1.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do

campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.4.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.4.3. que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

4.4.4. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

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

4.4.6. que a proposta foi elaborada de forma independente;

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

4.4.8. que o objeto é prestado por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

4.5. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

## **5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

## **6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

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

6.1.1. Valor unitário e total do item;

6.1.2. Marca;

6.1.3. Fabricante;

6.1.4. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

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

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

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

6.6.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de

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

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

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

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

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

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

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

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

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

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

7.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

7.12 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

7.13 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

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

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

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

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

7.18. O critério de julgamento adotado será o menor preço conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

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

7.21. ts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

- 7.23. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 7.24. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 7.25. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 7.26. ubitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 7.27. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 7.28. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, ao objeto produzido:
- 7.28.1. no país;
  - 7.28.2. por empresas brasileiras;
  - 7.28.3. por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
  - 7.28.4. por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 7.29. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 7.30. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 7.30.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
  - 7.30.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 2 (duas) horas envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a



negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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

## **8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.**

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

8.2. O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.

8.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.3.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

8.5. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

8.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas sob pena de não aceitação da proposta.

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

- 8.6.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta-
- 8.7. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 8.8. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no chat a nova data e horário para a sua continuidade.
- 8.9. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
- 8.10. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

## **9. DA HABILITAÇÃO**

9.1 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).
- d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU(<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0:>);

9.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)

9.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de

improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.3 a jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.3.1 Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

9.3.2 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

9.3.3 O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

9.4 Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.5 No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.6 Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação - econômico financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

9.6.1 O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

9.6.2 É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

9.6.3 O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

9.7 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já

apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas., sob pena de inabilitação.

9.8 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

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

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

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

9.11 Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.12 **Habilitação jurídica:**

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

9.12.2 Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

9.12.3 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.12.4 inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.12.5 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.12.6 decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

- 9.12.7 No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).
- 9.12.8 No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.
- 9.12.9 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

9.13 **Regularidade fiscal e trabalhista:**

- 9.13.1 prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 9.13.2 prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 9.13.3
- 9.13.4 prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.13.5 prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 9.13.6 prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.13.7 prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 9.13.8 caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição

mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.14 **Qualificação Econômico-Financeira.**

9.14.1 certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

9.14.2 balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

9.14.2.1 No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);

9.14.2.2 no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

9.13.2.3 Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

9.13.3 comprovação da boa situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

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

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Total}}$$

---

Passivo Circulante + Passivo Não  
Circulante

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

9.13.3.1 As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

#### 9.14 Qualificação Técnica:

9.14.1 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, conforme abaixo:

Itens da Licitação	Documentação
1 a 121	Comprovação de capacidade de entrega de itens/gêneros alimentícios industrializados de forma geral, que comportem ao menos 20% da quantidade solicitada

9.14.2 Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

9.15 Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação complementar:

9.15.1 A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764 de 1971;

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

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

- 9.15.4 O registro previsto na Lei n. 5.764/71, art. 107;
- 9.15.5 A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e
- 9.15.6 Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;
- 9.15.7 tar o objeto da licitação;
- 9.15.8 A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764/71 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

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

9.17 A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.17.1 A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.18 Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.19 A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.



9.20 Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para sua continuidade.

9.21 Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos para tanto, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.22 Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.23 O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

9.23.1 Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

9.24 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

## **10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

10.1 A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1 ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2 conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.2 A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.3 Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

10.4 Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

10.4.1 Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.5 A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.6 A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.7 As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

## **11. DOS RECURSOS**

11.1 Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2 Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.3 ão da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.3.1 Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.3.2 A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.3.3 Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.3.4 dispensáveis à defesa de seus interesses.

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

11.5 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

## **12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

12.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1 Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2 Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (chat), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2 A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

## **13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

13.1 O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2 Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

## **14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

14.1 Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

## **15. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS**

15.1. Não haverá exigência de garantia contratual dos bens fornecidos na presente contratação.

## **16. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

16.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

- 16.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.
- 16.3. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.
- 16.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
- 16.4.1. Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame;

## **17. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE**

- 17.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.
- 17.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 17.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), disponibilização de acesso a sistema de processo eletrônico para esse fim ou outro meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.
- 17.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- 17.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

- 17.3.1. A referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;
- 17.3.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;
- 17.3.3. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.
- 17.4. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.
- 17.5. Previamente à contratação a Administração realizará 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, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.
- 17.5.1. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.
- 17.5.2. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.
- 17.6. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.
- 17.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

## **18. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL**

- 18.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

## **19. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**

19.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

## **20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

20.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

## **21. DO PAGAMENTO**

21.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

21.1.1. É admitida a cessão de crédito decorrente da contratação de que trata este Instrumento Convocatório, nos termos do previsto na minuta contratual anexa a este Edital.

## **22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

22.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

22.1.1 não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

22.1.2 não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

22.1.3 apresentar documentação falsa;

22.1.4 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

22.1.5 ensejar o retardamento da execução do objeto;

22.1.6 não mantiver a proposta;

22.1.7 cometer fraude fiscal;

22.1.8 comportar-se de modo inidôneo;

22.2 As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

22.3 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

22.4 O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 22.4.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 22.4.2 Multa de 5% (.cinco por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 22.4.3 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;
- 22.4.4 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
- 22.4.4.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Edital.
- 22.5 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;
- 22.6 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 22.7 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.
- 22.8 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.
- 22.9 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.
- 22.10 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.
- 22.11 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

- 22.12 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.
- 22.13 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 22.14 As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

### **23. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

- 23.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.
- 23.2. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.
- 23.3. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.
- 23.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/213.

### **24. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

- 24.1. Até 3 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- 24.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail [divob.gapbr@gmail.com](mailto:divob.gapbr@gmail.com), ou por petição dirigida ou protocolada no endereço na secretaria do GAP-BR, no endereço Esplanada dos Ministérios, Bloco M, Edifício Anexo, Andar Térreo – Brasília/DF – CEP: 70.045-900 no horário das 9h30min às 16h30min.
- 24.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.
- 24.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 24.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 3 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.
- 24.6. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.



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

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

24.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

## **25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

25.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

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

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

25.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

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

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

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

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

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

25.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico [divob.gapbr@gmail.com](mailto:divob.gapbr@gmail.com), e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço secretaria do GAP-BR, no endereço Esplanada dos Ministérios, Bloco M, Edifício

Anexo, Andar Térreo – Brasília/DF – CEP: 70.045-900, nos dias úteis, no horário das 9h30min às 16h30min, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

25.12.1. ANEXO I - Termo de Referência;

25.12.1.1 APÊNDICE I – Estudo Técnico Preliminar;

25.12.2. ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços; e

25.12.3. ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato.

Brasília, datado e assinado eletronicamente.

MARCELLO PEREIRA CAMARGO Cel Int  
Ordenador de Despesas do Grupamento de Apoio de Brasília



**MINISTÉRIO DA DEFESA**  
**COMANDO DA AERONÁUTICA**  
**GRUPAMENTO DE APOIO DE BRASÍLIA**

**PREGÃO Nº ...../20...**  
**(Processo Administrativo n.º .....)**

**1. DO OBJETO**

**1.1. Aquisição de gêneros alimentícios industrializados – Tipo II, por Sistema de Registro de Preços, para a Seção de Subsistência do Grupamento de Apoio de Brasília, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:**

**1.1.1. Itens de ampla concorrência:**

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD MIN	QTD MAX	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	463556	Achocolatado em pó, instantâneo, contém açúcar, cacau, extrato de malte, leite, embalagem caixa com 800 gr, constituído de pó fino e homogêneo; isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos; admitindo teor de umidade máxima de 3% em peso, validade mínima 11 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-82 (decreto 12.486 de 20/10/78);	UND	100	500	R\$ 22,65	R\$ 11.325,00
2	463556	Achocolatado, apresentação pó, sabor chocolate, características adicionais diet, sem sacarose, adição de edulcorantes, vitaminas e minerais, características adicionais 25-35Kcal e 1g de gordura total/porção, rendimento mínimo 100 porções/kg, embalagem plástica 400 a 500g.	UND	100	500	R\$ 18,63	R\$ 9.315,00
3	463554	Achocolatado, apresentação pó, sabor chocolate, prazo validade 18 (fechado), características adicionais enriquecido com vitaminas e sais minerais (embalagem c/ 1 kg)	KG	100	600	R\$ 9,04	R\$ 5.424,00
4	402835	Açúcar tipo impalpável embalagem 1kg	UND	100	2000	R\$ 4,57	R\$ 9.140,00

5	353156	Adoçante, tipo stevia, aspecto físico líquido, ingredientes água, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio (13,6%) e sacarina sódica (6,8%); edulcorante natural steviosídeo (0,82%), conservante benzoato de sódio. Embalagem frasco de 80 ml a 100ml. Padrão “lowçucar” ou com qualidade comprovadamente superior, e suas condições deverão estar de acordo com resolução RDC 271/05 ANVISA; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela ANVISA.	UND	1000	1800	R\$ 7,86	R\$ 14.148,00
6	407523	Adoçante, tipo sucralose, aspecto físico pó, ingredientes lactose, antiúmectante dióxido de silício, edulcorantes artificiais: sucralose e acesulfame-k. Não contém glúten. Embalagem com 1000 sachês de aprox. 1gr. Padrão “línea” ou com qualidade comprovadamente superior, e suas condições deverão estar de acordo com resolução RDC 271/05 ANVISA; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela ANVISA.	UND	50	200	R\$ 8,28	R\$ 1.656,00
7	464530	Amêndoa sem casca; Amêndoa descascada embalagem até 1kg - constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 15%; isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico, validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com (Portaria MA161, de 24/07/87)	KG	20	300	R\$ 68,80	R\$ 20.640,00
8	389763	Amendoim; torrado; sem pele, com sal; constituído de grãos inteiros, sãos, limpos e de primeira qualidade; sem fermentação e mofo; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 04 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico; condições de acordo com as portarias 172 de 22/9/05 e 264 de 15/10/02 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela ANVISA. Em embalagem de 500G a 600g	UND	50	500	R\$ 15,36	R\$ 7.680,00
9	475579	Arroz arbóreo, arroz especial para risotos da culinária italiana, tipo arbóreo. Embalagem com 1 kg, com teor máxima de 15%; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em saco plástico, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega; condições deverão estar de acordo com a NTA-33(decreto 12.486 de 20/10/78);	KG	50	600	R\$ 22,02	R\$ 13.212,00
10	458910	Arroz integral, arroz integral, tipo 1, tipo classe longo, tipo subgrupo polido, embalagem de 1kg, com teor de umidade máxima de 15%; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em saco plástico, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega; condições deverão estar de acordo com a NTA-33(decreto 12.486	KG	500	1.800	R\$ 8,97	R\$ 16.146,00

		de 20/10/78);					
11	458904	Arroz; agulhinha; tipo 1; longo e fino; grãos inteiros; <b>embalagem de 5kg</b> ; com teor de umidade máxima de 15%; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em saco plástico, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega; condições deverão estar de acordo com a NTA-33(decreto 12.486 de 20/10/78);	PCT	2250	3750	R\$ 31,36	R\$ 117.600,00
12	458908	Arroz; parboilizado; tipo 1; longo; grãos inteiros; <b>pacote de 5kg</b> ; com teor de umidade máxima de 15%; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em saco plástico, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263 de 22 setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos fosse determinados pela ANVISA.	PCT	420	600	R\$ 27,01	R\$ 16.206,00
13	466407	Barra de biscoito com varios recheios, sabor goiaba e sabor chocolate, embalado individualmente, com 20 a 30g, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-48(decreto 12486, de 20/10/78);	UND	3000	6.500	R\$ 2,36	R\$ 15.340,00
14	467358	Barra de cereais vários sabores, sortidos, embalagem contendo 25 a 30gr composição açúcar, gordura vegetal fracionada, cacau, emulsificantes: lecitina de soja e ésteres de poliglicerol com ácido ricinolênico e aromatizante, aveia, maltodextrina, flocos de arroz, flocos de soja integral com cereais (soyos crispies™: soja integral em pó, farinhas de arroz, milho, cevada, açúcar orgânico, extrato de malte, sal), flocos de cevada, colágeno hidrolizado, polpa de morango, soja integral em pó (soyos™), mel, açúcar orgânico, fibra solúvel (goma acácia), óleo de palma, glicose, mistura de vitaminas e minerais: cálcio, fósforo, ferro, zinco e selênio; vitaminas: a, c, e, d e ácido fólico, sal, edulcorante natural sorbitol, corantes naturais carmin e caramelo, acidulante ácido cítrico, estabilizante lecitina de soja, aromatizante e antioxidante tocoferol;	UND	3000	6.500	R\$ 0,81	R\$ 5.265,00
15	467327	Batata frita embalada, tipo ondulada, características adicionais pronta para consumo, apresentação embalagem fechada a vácuo (pct. com 25g a 40g), batata frita processada; composição básica gordura vegetal; sal refinado; sabor natural; com validade de 4 meses a partir da entrega; acondicionado em embalagem plástica, atóxica, flexível, termoselada; embalado em caixa de papelão reforçada, pesando de 05 a 10kg; e suas condições deverão estar de	UND	2250	6.000	R\$ 14,48	R\$ 86.880,00

		acordo com a portaria CVS 06/99 de 10/03/99;OBS: AS EMBALAGENS DEVEM POSSUIR AR INJETADO PARA EVITAR A QUEBRA DO CONTEÚDO.					
16	463707	Batata frita embalada, tipo palha fina, características adicionais pronta para consumo (pct. com 400g a 500g), Batata frita processada; tipo palha; composição básica gordura vegetal; sal refinado; sabor natural; com validade de 4 meses a partir da entrega; acondicionado em embalagem plástica, atóxica, flexível, termosselada, embalado em caixa de papelão reforçada, pesando de 05 a 10kg; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria CVS 06/99 de 10/03/99;OBS: AS EMBALAGENS DEVEM POSSUIR AR INJETADO PARA EVITAR A QUEBRA DO CONTEÚDO.	UND	200	2.600	R\$ 19,96	R\$ 51.896,00
17	463707	Batata frita tipo palha, embalagem 1kg, Batata frita processada; tipo palha; composição básica gordura vegetal; sal refinado; sabor natural; com validade de 4 meses a partir da entrega; acondicionado em embalagem plástica, atóxica, flexível, termosselada; embalado em caixa de papelão reforçada, pesando de 05 a 10kg; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria CVS 06/99 de 10/03/99;OBS: AS EMBALAGENS DEVEM POSSUIR AR INJETADO PARA EVITAR A QUEBRA DO CONTEÚDO.	KG	2450	3.500	R\$ 21,60	R\$ 75.600,00
18	457254	Biscoito amanteigado formato de rosquinha nos sabores coco, leite ou chocolate embalagem 335gr, composição farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, creme de milho ou amido de milho, açúcar invertido, leite desnatado em pó, sal, manteiga, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, estabilizante: lecitina de soja, aromatizante do sabor;	UND	350	500	R\$ 8,52	R\$ 4.260,00
19	333329	Biscoito coberto com chocolate ao leite original. Embalagem com 120 g, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA48(decreto 12486, de 20/10/78);	UND	2940	4.200	R\$ 3,87	R\$ 16.254,00
20	333329	Biscoito de água e sal, tipo cream cracker, farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada; água, sal e outras substancias permitidas; validade mínima 5 meses a contar da entrega, em embalagem filme bopp; pesando 400 gramas; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA48(decreto 12486, de 20/10/78);	UND	3000	9.000	R\$ 3,75	R\$ 33.750,00

21	323480	Biscoito doce integral, composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, oleína de palma, gordura vegetal, farinha de centeio integral, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, corante caramelo, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e emulsificante lecitina de soja; acondicionado em embalagem com 120 a 150g, com revestimento interno em alumínio.	UND	1000	2.000	R\$ 3,66	R\$ 7.320,00
22	323480	Biscoito maisena; retangular doce sem recheio, validade mínima 5 meses a contar da entrega, em embalagem filme bopp; pesando 400 a 450 gramas; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA48(decreto 12486, de 20/10/78);	UND	3000	9.000	R\$ 5,79	R\$ 52.110,00
23	353194	Biscoito recheado diversos sabores (morango e chocolate) embalagem c/ 140 a 160gr, composição farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido dissódico emulsificante lecitina de soja, aromatizante e corante natural carmin colchonila;	UND	2450	3.500	R\$ 1,81	R\$ 6.335,00
24	460235	Biscoito salgado integral, embalagem contendo aproximadamente 120g e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-48 (decreto 12486, de 20/10/78);	UND	910	1.300	R\$ 3,88	R\$ 5.044,00
25	390172	Biscoito salgado, redondo, sabor pizza, embalagem com aprox. 120 g, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-48(decreto 12486, de 20/10/78);	UND	910	1.300	R\$ 3,26	R\$ 4.238,00
26	390172	Biscoito salgado. Ingredientes farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos fosfato monocálcico e bicarbonato de sódio e amônio e melhorador de farinha: enzima protease. Pode conter traços de soja e leite. Embalagem com 26 a 35g ou 144 g. Padrão "club social" ou com qualidade comprovadamente superior.	UND	3000	6.000	R\$ 4,17	R\$ 25.020,00
27	376641	Biscoito tipo cookie individual; composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, gotas de chocolate ao leite [açúcar, massa de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal, cacau em pó, soro de leite em pó, leite integral em pó, emulsificantes: lecitina de soja e éster de poliglicerol e aromatizante], aromatizantes, sal, açúcar invertido, emulsificante: lecitina de soja e fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, contém Glúten; acondicionado embalagem individual com 32 a 40g	UND	500	3.000	R\$ 2,25	R\$ 6.750,00

28	304977	Biscoito wafer diversos sabores (morango, chocolate, doce leite, limão, nozes) embalagem c/ 140 a 150gr composição açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, óleo de milho, (0,09%), sal, estabilizante: lecitina de soja (INS 322), aromatizantes, corante natural: cochonilha (INS 120), fermento químico: bicarbonato de sódio (INS 500II) e acidulante: ácido cítrico (INS 330)	UND	3000	6.500	R\$ 2,13	R\$ 13.845,00
29	304977	Biscoito wafer diversos sabores (morango, chocolate, doce leite, limão, nozes) embalagem individual c/ 40 a 50gr cada, composição açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, óleo de milho, (0,09%), sal, estabilizante: lecitina de soja (INS 322), aromatizantes, corante natural: cochonilha (INS 120), fermento químico: bicarbonato de sódio (INS 500II) e acidulante: ácido cítrico (INS 330);	UND	3000	5.600	R\$ 1,95	R\$ 10.920,00
30	245803	Biscoito, redondo, sabor coco, doce, sem recheio, tipo rosquinha, alimentação humana, pacote com 400 a 500g, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-48(decreto 12486, de 20/10/78);	UND	200	1.000	R\$ 7,50	R\$ 7.500,00
31	233876	Bolacha champagne embalagem c/ 180 a 200gr composição enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo líquido integral, amido, açúcar invertido, sal, fermento químico: bicarbonato de amônio (INS 503ii), conservador: propionato de cálcio (INS 282), acidulante ácido cítrico (INS 330), aromatizante e melhorador de farinha: protease (INS 1101I);	UND	630	900	R\$ 5,66	R\$ 5.094,00
32	217139	Bolacha de cacau recheada com creme de baunilha. Ingredientes açúcar, farinha de trigo, gorduras vegetais (antioxidantes: e-306, e304), cacau magro em pó (7%), xarope de glucose e frutose, levedantes químicos (bicarbonatos de sódio e amônio), soro de leite em pó, pasta de cacau, sal, emulsionante (lecitina de soja) e aroma. Contém trigo, soja, leite. Contendo até 50 mg de sódio para cada 11 g do produto. Caixa contendo 16 embalagens individuais de 30 a 60 g. Padrão "oreo" ou com qualidade comprovadamente superior.	UND	100	600	R\$ 1,20	R\$ 720,00
33	460585	Bolo individual recheado com diversos sabores (baunilha, brigadeiro, morango, chocolate) embalagem com 40 a 50gr, composição massa: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, gordura vegetal, açúcar invertido, farinha de soja, sal, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, conservador propionato de cálcio, aromatizante. Recheio: açúcar, leite, amido modificado, cacau em pó, sal, conservador sorbato de potássio, corante inorgânico	UND	3000	6.500	R\$ 1,21	R\$ 7.865,00



		dióxido de titânio e aromatizante;					
34	464004	Bombom de chocolate recheado com amendoim e caramelo. Ingredientes açúcar, xarope de glicose, amendoim, gordura vegetal, leite condensado, cacau, lactose, leite em pó integral, cacau em pó, sal, açúcar invertido, proteína láctea, umectantes sorbitol e glicerol, emulsificantes monoestearato de glicerila, aromatizantes, acidulante ácido cítrico e regulador de acidez tricarbonato de sódio. Contém glúten. Contendo até 45 mg de sódio por cada 25 g do produto. Embalagem com 25 a 35g. Padrão "charge" ou com qualidade comprovadamente superior.	UND	1000	3.500	R\$ 13,64	R\$ 47.740,00
35	464004	Bombom de chocolate recheado com coco, apresentação em tablete. Ingredientes açúcar, coco ralado, xarope de glicose, cacau, gordura vegetal, lactose, leite em pó integral, cacau em pó, umectante sorbitol, emulsificantes lecitina de soja e ricinoleato de glicerila, aromatizante. Contém glúten. Embalagem unitária com 33 a 40g, pacotes contendo de 20 a 30 unidades. Padrão "prestígio" ou com qualidade comprovadamente superior.	PCT	50	150	R\$ 35,93	R\$ 5.389,50
36	464004	Bombom de chocolate recheado. Ingredientes açúcar, gordura vegetal hidrogenada, massa de cacau, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soro de leite em pó, amendoim, gordura vegetal, farinha de soja, castanha de caju, manteiga de cacau, leite em pó integral, gordura de manteiga desidratada, leite em pó desnatado, sal, óleo vegetal, cacau, extrato de malte, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante. Contém glúten. Unidade do bombom 21,5g e embalagem total com 1 kg. Padrão "sonho de valsa" ou com qualidade comprovadamente superior.	PCT	500	1200	R\$ 17,23	R\$ 20.676,00
37	464004	Bombom, material chocolate, tipo com recheio, diversos sabores e coberturas, ingredientes açúcar, gordura vegetal hidrogenada, massa de cacau, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soro de leite em pó, amendoim, gordura vegetal, farinha de soja, castanha de caju, manteiga de cacau, leite em pó integral, gordura de manteiga desidratada, leite em pó desnatado, sal, óleo vegetal, cacau, extrato de malte, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante. Contém glúten. Unidade do bombom 21,5g e	CX	600	1.200	R\$ 24,32	R\$ 29.184,00

		embalagem total com 400g a 500g.					
38	463532	Cacau em pó, sem açúcar, embalagem 500g a 600g, o produto deve estar protegido da luz solar ou qualquer fonte de calor; mantido em ambiente limpo, ventilado e sem odores estranhos, com umidade relativa máxima de 70% e temperatura máxima de 28°C.	UND	100	800	R\$ 20,98	R\$ 16.784,00
39	432077	Cápsulas de café expresso; compatível com máquina de café expresso Dolce Gusto; sabores variados; embalagem contendo 16 cápsulas	CX	200	900	R\$ 26,30	R\$ 23.670,00
40	16888	Carvão vegetal para fins culinários. Saco com 10KG.	UND	50	500	R\$ 17,31	R\$ 8.655,00
41	464542	Castanha para alimentação, origem Caju, tipo torrada e salgada, embalagem c/ 1 kg	KG	100	400	R\$ 48,52	R\$ 19.408,00
42	464542	Castanha para alimentação, origem Caju, tipo torrada e salgada, embalagem c/ 190g a 250g	UND	200	1500	R\$ 39,03	R\$ 58.545,00
43	464543	Castanha para alimentação, origem Pará, tipo torrada e salgada, embalagem c/ 1kg	KG	150	300	R\$ 59,10	R\$ 17.730,00
44	459663	Catchup de tomate, molho alimentício, embalagem galão 1kg a 1,2 KG, apresentação industrializado, matéria-prima tomate, aspecto tísico pasta, tipo industrial, aplicação culinária em geral, composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substâncias permitidas; admitindo no mínimo 35% de resíduos secos; de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, validade mínima 9 meses a contar da data da entrega; acondicionado em frascos plásticos; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela ANVISA	UND	50	600	R\$ 4,21	R\$ 2.526,00
45	459663	Catchup, condimento, apresentação industrializado, matéria-prima tomate, aspecto tísico pasta, tipo industrial, aplicação culinária em geral, catchup (emb. com 400g a 500g), composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substâncias permitidas; admitindo no mínimo 35% de resíduos secos; de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, validade mínima 9 meses a contar da data da entrega; acondicionado em frascos plásticos de 400 gramas cada; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/05 e suas alterações	UND	150	400	R\$ 2,41	R\$ 964,00

		posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela ANVISA					
46	467402	Cereais matinais, flocos de cereal, tipo sucrilhos, características adicionais: açucarado. Pacote com 600 a 750g.	UND	50	500	R\$ 11,88	R\$ 5.940,00
47	476321	Chocolate ao leite aerado. Ingredientes leite condensado, cacau, açúcar, soro de leite em pó, estabilizante lecitina de soja e ricinoleato de glicerila, aromatizante. Contém glúten. Contendo até 11 mg de sódio por cada 25 g do produto. Embalagem unitária com 50 a 60g, pacote contendo 20 a 30 unidades.. Padrão "sufclair" ou com qualidade comprovadamente superior,e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 40 (decreto 12.486, de 20/10/78);20/10/78);	PCT	100	200	R\$ 18,33	R\$ 3.666,00
48	476321	Chocolate ao leite com castanha do Pará, ingredientes, cacau, açúcar, soro de leite em pó, estabilizante lecitina de soja e ricinoleato de glicerila, aromatizante, validade 1 ano. Embalagens unitárias com 25g a 35g e pacotes contendo 20 a 35 unidades. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA 40 (decreto 12.486, de 20/10/78);	PCT	100	150	R\$ 32,73	R\$ 4.909,50
49	463541	Chocolate ao leite com pedaços de castanhas de caju. Ingredientes açúcar, massa de cacau, manteiga de cacau, leite em pó integral, soro de leite em pó, gordura vegetal, leite em pó desnatado, gordura de manteiga desidratada, glucose de milho, castanha de caju, açúcar invertido, mel, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizantes. Contendo até 21 mg de sódio por cada 25 a 35g de produto. Pacotes contendo de 20 a 30 unidades. Padrão "diamante negro" ou de qualidade comprovadamente superior, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 40 (decreto 12.486, de 20/10/78);	UND	90	180	R\$ 32,43	R\$ 5.837,40
50	476321	Chocolate ao leite, ingredientes açúcar, manteiga de cacau, massa de cacau, gordura vegetal, leite em pó integral, soro de leite em pó, leite desnatado, emulsificantes lecitina de soja (322) e polirricinoleato de poliglicerol (476) e aromatizante. Contém glúten. Embalagem barra com 1kg. Padrão "garoto" ou com qualidade comprovadamente superior,e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 40 (decreto 12.486, de 20/10/78);	UND	500	1.500	R\$ 20,70	R\$ 31.050,00

51	463534	Chocolate branco. Ingredientes açúcar, manteiga de cacau, leite em pó integral, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, gordura vegetal, extrato de malte, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. Contendo até 36 mg de sódio por cada 25 g do produto. Embalagem barra com 1kg. Padrão "laka" ou com qualidade comprovadamente superior, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 40 (decreto 12.486, de 20/10/78);	UND	500	1.500	R\$ 17,92	R\$ 26.880,00
52	462650	Chocolate em barra; 50 a 70% cacau; tablete de 1kg	UND	100	1500	R\$ 15,41	R\$ 23.115,00
53	467306	Chocolate em barra; meio amargo; tablete de 1kg, ingredientes, cacau, açúcar, soro de leite em pó, estabilizante lecitina de soja e ricinoleato de glicerila, aromatizante, validade 1 ano, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 40 (decreto 12.486, de 20/10/78);	UND	500	1.500	R\$ 16,15	R\$ 24.225,00
54	471259	Chocolate granulado, embalagem com 1 kg, composição açúcar, cacau em pó, amido de milho, glucose de milho, óleo de soja e/ ou algodão e ou palma hidrogenado, sal, emulsificante lecitina de soja e aromatizante; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 40 (decreto 12.486, de 20/10/78);	KG	280	400	R\$ 5,31	R\$ 2.124,00
55	467306	Chocolate meio amargo, em barra para cobertura. Embalagem de 2,5kg a 3kg, ingredientes, cacau, açúcar, soro de leite em pó, estabilizante lecitina de soja e ricinoleato de glicerila, aromatizante, validade 1 ano, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 40 (decreto 12.486, de 20/10/78);	UND	350	500	R\$ 17,02	R\$ 8.510,00
56	463556	Chocolate pó, ingredientes cacau pó solúvel/açúcar e aromatizante, conservação 30 dias aberto.	KG	100	1.000	R\$ 9,00	R\$ 9.000,00
57	476321	Chocolate recheado com wafer. Ingredientes açúcar, farinha de trigo, manteiga de cacau, leite em pó desnatado, gordura vegetal, massa de cacau, gordura anidra de leite, soro de leite em pó, cacau em pó, xarope de açúcar invertido, sal, emulsificante lecitina de girassol, melhorador de farinha sulfato de cálcio, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante. Contém glúten. Contendo até 21 mg de sódio por cada 22,5 g do produto. Embalagem com 45 a 50g. Padrão "kit kat" ou com qualidade comprovadamente superior.	UND	2450	3.500	R\$ 5,58	R\$ 19.530,00
58	467318	Chocolate, amargo, ingredientes, cacau, açúcar, soro de leite em pó, estabilizante lecitina de soja e ricinoleato de glicerila, aromatizante, validade 1 ano, embalagem barra aproximadamente com 30g, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 40 (decreto 12.486, de 20/10/78);	UND	500	3.000	R\$ 15,75	R\$ 47.250,00
59	467287	Cobertura para sorvete diversos sabores, cobertura para sorvete nos sabores chocolate, morango ou caramelo. Com 1,3 a 1,5kg.	UND	10	50	R\$ 5,23	R\$ 261,50

60	427816	Coco ralado, ingredientes amêndoa de coco, apresentação desidratado e triturado, características adicionais desengordurado e desidratado, aplicação alimentação de pessoal; embalagem de 100g.	UND	630	900	R\$ 2,49	R\$ 2.241,00
61	471259	Confeito de chocolate ao leite, caixa com 18 unidades de embalagens de 100g. Ingredientes: açúcar, massa de cacau, leite em pó, gordura vegetal, manteiga de cacau, lactose, gordura láctea, xarope de glicose, sal, amido de milho, dextrina, emulsificante: (lecitina de soja e goma arábica), aromatizante (aroma idêntico ao natural de baunilha), corantes artificiais: tartrazina, vermelho 40, amarelo crepúsculo, azul brilhante, indigotina, corante inorgânico dióxido de titânio. Contém traços de amendoim. Contendo até 16 mg de sódio para cada 25 g do produto. Padrão "m&m's" ou com qualidade comprovadamente superior.	CX	50	300	R\$ 30,80	R\$ 9.240,00
62	416035	Creme de avelã com açúcar, óleo vegetal (palma), avelãs (13%), cacau em pó parcialmente desengordurado (7,4%), leite desnatado em pó (6,6%), soro de leite em pó desmineralizado, emulsificante lecitinas, aromatizante. Embalagem com 350 g. Padrão "nutella" ou com qualidade comprovadamente superior	UND	50	200	R\$ 17,92	R\$ 3.584,00
63	434597	Essência artificial, aroma para fins alimentícios; diversos sabores (amêndoa, baunilha, côco, laranja, etc.), com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, validade mínima de 12 meses a contar da entrega, em frasco de plástico de 30 ml a 50ml, transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-57 (decreto 12.486 de 20/10/78);	UND	200	1.000	R\$ 4,33	R\$ 4.330,00
64	465329	Farinha de trigo enriquecida, alimento a base de cereais. Ingredientes farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, açúcar, cevada, sais minerais, aveia, sal e vitaminas. Contém glúten. Contém traços de leite e soja. Contendo 9,7 mg de vitamina c para cada 24 g do produto. Embalagem lata com 400 g. Padrão "neston" ou com qualidade comprovadamente superior.	UND	1000	4.800	R\$ 4,72	R\$ 22.656,00
65	464559	Feijão branco; tipo 1; novo; embalagem contendo 500g; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico, validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com decreto 6268, de 22 de novembro de 2007; instrução normativa 12, de 28 de marco de 2008 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados	UND	1000	3.000	R\$ 5,23	R\$ 15.690,00

		pela ANVISA.					
66	464562	Feijão Fradinho; novo; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 15%; isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico, embalagem com 1kg, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega;	KG	1400	2.000	R\$ 11,03	R\$ 22.060,00
67	472894	Feijão Preto; novo; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 15%; isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico, embalagem com 1kg, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega;	KG	5600	8.000	R\$ 4,97	R\$ 39.760,00
68	464553	Feijão; carioca; tipo 1; novo; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 15%; isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico, embalagem com 1kg, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega;	KG	5600	8.000	R\$ 8,47	R\$ 67.760,00
69	459591	Fermento biológico em pasta; acondicionado, composto de saccharomyces cerevisial; acondicionado em embalagem Adequada, com 500gr, com validade mínima de 28 dias a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA81(decreto 12486, de 20/10/78);	UND	245	350	R\$ 8,60	R\$ 3.010,00
70	459591	Fermento biológico granulado seco instantâneo, composto de saccharomyces cerevisiae meyen, agente de reidratação; acondicionado em pacote de 500 gramas, validade mínima 2 anos a contar da fabricação; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA81(decreto 12486, de 20/10/78) e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela ANVISA;	UND	245	350	R\$ 0,85	R\$ 297,50
71	459586	Fermento químico em pó, tipo em pó; composto de pirofosfato ácido de sódio; bicarbonato de sódio, fosfato monocalcio, validade mínima 4 meses a contar da data de entrega; acondicionado em lata hermeticamente fechada; com 100gr a 120g e suas condições deverão estar de acordo com a NTA81(decreto 12486 de 20/10/78);	UND	500	900	R\$ 1,60	R\$ 1.440,00
72	338857	Flocos de milho pré-cozidos, tipo milharina, embalagem com 500g.	UND	700	1.000	R\$ 2,09	R\$ 2.090,00
73	432459	Frutas cristalizadas, sortidas e picadas. Embalagem com 1kg	KG	70	100	R\$ 18,67	R\$ 1.867,00

74	462698	Geleia de frutas sabor cassis. Ingredientes cassis, açúcar e suco concentrado de maçã. Não contém glúten. Contendo 13 g de carboidratos para cada 20 g do produto. Embalagem vidro com 280 a 320 g. Padrão "queensberry" ou com qualidade comprovadamente superior.	UND	350	500	R\$ 15,37	R\$ 7.685,00
75	462692	Geleia de frutas sabor frutas silvestres. Ingredientes frutas silvestres (cassis, cereja, framboesa, mirtilo), açúcar e suco concentrado de maçã. Não contém glúten. Informação adicional: sem corantes, aromatizantes ou conservantes. Pode conter fragmentos de caroço. Contendo 13 g de carboidratos para cada 20 g do produto. Embalagem vidro com 280 a 320g. Padrão "queensberry" ou com qualidade comprovadamente superior.	UND	350	500	R\$ 8,58	R\$ 4.290,00
76	462691	Geleia de frutas, vários sabores ( frutas silvestres vermelhas, damasco, framboesa, laranja, amora ). Ingredientes açúcar, morango, amora, suco de uva, framboesa, pectina cítrica. Contém: ácido cítrico, sorbato de potássio, ácido ascórbico. Não contém glúten. Contendo 16 g de carboidratos para cada 25 g do produto. Embalagem vidro com 280 a 320 g. Padrão "queensberry" ou com qualidade comprovadamente superior.	UND	200	1.500	R\$ 5,90	R\$ 8.850,00
77	462698	Geleia de polpa de frutas diversos sabores (morango, uva, pêsego, goiaba, framboesa, cereja, amora, abacaxi, maracujá, laranja, damasco) embalagem vidro contendo 180 a 250gr. Composição 100% polpa da fruta açúcar, acidulante ácido cítrico, pectina.	UND	200	1.500	R\$ 6,65	R\$ 9.975,00
78	462702	Geleia mocotó, sabor natural, prazo validade 12 meses, aplicação sobremesa. Embalagem de 180 a 220g.	UND	100	800	R\$ 4,99	R\$ 3.992,00
79	463902	Gergelim branco, constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 15%; isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico, embalagem com 1kg, validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com (Portaria MA161, de 24/07/87);	KG	210	300	R\$ 24,74	R\$ 7.422,00
80	444323	Granola com cereais variados e selecionados; integral; flocos aveia, fibra e gérmen trigo, crispies arroz, proteína texturizada soja, flocos milho, uva passa, soja tostada, flocos arroz, cubos, semente linhaça, banana desidratada; isenta de sujidades, parasitas; embalado em saco plástico atóxico.	KG	100	600	R\$ 18,85	R\$ 11.310,00
81	464581	Grão de bico, tipo 1, grão inteiro, isento de pedras ou corpos estranhos livre de umidade. Embalagem de 500g	PCT	200	1.400	R\$ 7,86	R\$ 11.004,00

82	464012	Leite de coco; natural, concentrado, açucarado; obtido do endosperma de coco; procedente de frutos sãos e maduros; isento de sujidades, parasitas, larvas; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; validade mínima de 14 meses a contar da entrega, em frasco de vidro de 500 ml a 550ml; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-30 (decreto 12.486 de 20/10/78);	UND	200	1.050	R\$ 3,18	R\$ 3.339,00
83	464578	Lentilha; de primeira; nova; embalagem de 1 kg; constituída de grãos inteiros e sãos; com umidade máxima de 15% por peso; isenta de sujidades, parasitas e larvas; acondicionada em saco de polietileno, com validade mínima de 05 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA. 65/93 e portaria 263 de 22/09/05 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela ANVISA	KG	100	480	R\$ 5,76	R\$ 2.764,80
84	301513	Linhaça; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 15%; isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico, embalagem com 1kg, validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com (Portaria MA161, de 24/07/87);	KG	50	500	R\$ 12,09	R\$ 6.045,00
85	459008	Macarrão formato nhoque, massa pronta e congelada, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o (dec. 3.029, 16/04/99) e (port. 593, 25/08/00), ANVISA;	KG	200	1.400	R\$ 11,53	R\$ 16.142,00
86	458994	Macarrão formato penne integral, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico com 500gr, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega;	UND	200	700	R\$ 4,25	R\$ 2.975,00
87	458994	Macarrão formato penne, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico com 500gr, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega;	UND	2100	3.000	R\$ 4,20	R\$ 12.600,00
88	459006	Macarrão formato ravioli, massa pronta congelada nos sabores (carne, frango, queijo ou presunto) acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega, embalagem com 500 g; e suas condições deverão estar de acordo com o (dec. 3.029, 16/04/99) e (port. 593, 25/08/00), ANVISA;	UND	200	1.500	R\$ 26,63	R\$ 39.945,00
89	458988	Macarrão tipo parafuso integral, pacote 500g, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico com 500gr, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega;	UND	490	700	R\$ 4,76	R\$ 3.332,00
90	458974	Macarrão tipo parafuso, pacote 500g, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico com 500gr, com validade mínima de	UND	1000	3.000	R\$ 2,62	R\$ 7.860,00



		10 meses a partir da data de entrega;					
91	458994	Massa de macarrão tipo “penne”. Ingredientes sêmola de trigo durum / duro, água. Contém glúten. Contendo 59 g de carboidratos para cada 80 g do produto. Embalagem caixa de 500 g. Padrão “barilla” ou com qualidade comprovadamente superior.	UND	700	1.000	R\$ 7,04	R\$ 7.040,00
92	458984	Massa fresca de fettuccine, massa fresca, resfriada, embalada à vácuo - embalagem de 500g, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o (dec. 3.029, 16/04/99) e (port. 593, 25/08/00), ANVISA;	UND	200	1.000	R\$ 13,41	R\$ 13.410,00
93	458953	Macarrão formato espaguete c/ ovos, acondicionada em saco de plástico transparente, atóxico com 500g, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega;	UND	200	1.000	R\$ 3,15	R\$ 3.150,00
94	462245	Massa para pastel, pronta sem recheio em rolo, contendo 1 kg. Composição farinha de trigo, aguardente de cana, sal, gordura vegetal, glutamato monossódico. Contém conservante P-IV sorbato de potássio; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o (dec. 3.029, 16/04/99) e (port. 593, 25/08/00), ANVISA;	KG	140	200	R\$ 8,42	R\$ 1.684,00
95	458979	Massa tipo conchiglione, vários sabores, tipo pronta e congelada, características adicionais pronto para consumo, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o (dec. 3.029, 16/04/99) e (port. 593, 25/08/00), ANVISA;	KG	100	500	R\$ 21,82	R\$ 10.910,00
96	459007	Massa tipo rondelli fresco, varios recheios, como queijo mussarela e presunto e de frango com catupiry, embalagem de 1kg, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o (dec. 3.029, 16/04/99) e (port. 593, 25/08/00), ANVISA;	KG	200	1.000	R\$ 23,92	R\$ 23.920,00
97	459003	Massa tipo talharim fresco, embalado a vácuo, embalagem de 500 g, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o (dec. 3.029, 16/04/99) e (port. 593, 25/08/00), ANVISA;	UND	200	500	R\$ 8,42	R\$ 4.210,00

98	461077	Massa, apresentação canelone, tipo pronta e congelada, sabor recheio queijo mussarela e presunto, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o (dec. 3.029, 16/04/99) e (port. 593, 25/08/00), ANVISA;	KG	200	1.200	R\$ 19,94	R\$ 23.928,00
99	459005	Massa, apresentação capeletti, tipo pronta e congelada, características adicionais pronto para consumo, com frango, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o (dec. 3.029, 16/04/99) e (port. 593, 25/08/00), ANVISA;	KG	840	1.200	R\$ 18,84	R\$ 22.608,00
100	402879	Mel de abelha silvestre. Embalagem tipo bisnaga com 1kg	UND	50	300	R\$ 47,26	R\$ 14.178,00
101	279262	Milho de canjica amarela de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em saco plástico transparente, embalagem com 1 kg, atóxico, com validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-33(decreto 12486, de 20/10/78);	KG	50	500	R\$ 12,70	R\$ 6.350,00
102	279262	Milho de canjica branca; de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em saco plástico transparente, embalagem com 1KG, atóxico, com validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-33(decreto 12486, de 20/10/78);	KG	50	500	R\$ 7,36	R\$ 3.680,00
103	432459	Mini-panetone, com ou sem passas, com embalagem externa plástica, com peso líquido de aproximadamente 80g/90g.	UND	100	500	R\$ 10,54	R\$ 5.270,00
104	443371	Mistura pré mescla para o preparo de bolo, diversos sabores (coco, laranja, chocolate, neutro, aipim, milho), embalagem de 5kg, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, estabilizante estearizante estearato de propileno glicol; isento de sujidades, parasitas e larvas; com validade mínima de mínima de 5 meses a contar da data de entrega; acondicionado em saco de polietileno atóxico, vedado hermeticamente pesando 450 gramas cada unidade; embalado em caixa de papelão reforçado, lacrado e rotulado; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05 e legislação vigente; (port. 540/97 SVS/MS), (port. 645/97 SVS/MS); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela ANVISA	UND	500	1.500	R\$ 47,63	R\$ 71.445,00
105	389763	Nozes sem casca, embalagem c/ 1kg	KG	50	200	R\$	R\$

						68,68	13.736,00
106	462729	Pó para preparo de gelatina; gelatina alimentícia, tipo comum diversos sabores, como morango, framboesa, laranja, limão, etc (pacote com 1 kg), composto de açúcar, sal, agente tamponante, acidulante; aroma artificial de diversos sabores; corantes artificiais e outras substâncias permitidas; qualidade ingredientes são e limpos. Umidade de 2% p/ p; validade mínima 10 meses a contar da entrega, em embalagem apropriada; embalado em embalagem plástica pesando 1 quilo; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-79 (decreto 12486, de 20/10/78);	KG	1120	1.600	R\$ 6,16	R\$ 9.856,00
107	462730	Pó para preparo de pudim, diversos sabores (baunilha, coco) embalagem contendo 1kg. Composição açúcar, amido, sal, aromatizante e corantes tartrazina e amarelo crepúsculo FCF	KG	350	500	R\$ 17,06	R\$ 8.530,00
108	476821	Salgadinhos fritos, fornecido no cento. Tipos de salgado a serem fornecidos conforme pedido: Empada recheada com frango/ Esfirra recheada com carne/ Esfirra recheada com frango/ coxinha de frango/ risoles de carne/ risoles de camarão/ pastel frito de carne/ quibe/ bola de queijo/ cigarrete de presunto e queijo/ camarão empanado / folhado de bacon e ameixa/ Pastel assado/ pastel frito de carne/ pastel frito de queijo acondicionados em embalagens primárias de polietileno e de papel (formas), e em embalagens secundárias de papelão (caixa), próprias para alimentos, cada unidade pesando aproximadamente 15g de peso líquido.	CX	630	900	R\$ 86,63	R\$ 77.967,00
109	462773	Sorvete cremoso, diversos sabores, embalagem balde com 10l, (chocolate, morango, flocos, creme, coco, brigadeiro, abacaxi, maracujá), composição água, açúcar, leite em pó desnatado, gordura vegetal, xarope de glicose, amido, estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, espessante goma guar, goma jataí e carragena, aromatizantes e corantes naturais urucum;	UND	100	600	R\$ 81,38	R\$ 48.828,00
110	462773	Sorvete pronto, diversos sabores (chocolate, morango, flocos, creme, coco, brigadeiro, abacaxi, maracujá), embalagem plástica contendo 2lt. Composição água, açúcar, leite em pó desnatado, gordura vegetal, xarope de glicose, amido, estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, espessante goma guar, goma jataí e carragena, aromatizantes e corantes naturais urucum;	UND	500	1.000	R\$ 26,32	R\$ 26.320,00
111	463936	Tomilho desidratado, condimento, apresentação industrial, matéria-prima tomilho, desidratado, aspecto físico moído, tipo industrial, aplicação culinária em geral, embalagem de 1kg	KG	35	50	R\$ 7,03	R\$ 351,50

112	464883	Uva passa preta, sem caroço, embalagem com 1 kg; obtida por perda parcial de água da fruta madura (preta); de consistência própria e umidade máxima de 25% p.p; ausência de sujidades, parasitas e larvas; acondicionada em saco plástico, transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela ANVISA;	KG	630	900	R\$ 8,80	R\$ 7.920,00
113	465350	Lasanha, massa para lasanha, direto ao forno, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o (dec. 3.029, 16/04/99) e (port. 593, 25/08/00), ANVISA; Pacote com 1KG	KG	210	300	R\$ 8,81	R\$ 2.643,00
114	461092	Sachê de sal refinado 1 gr. Caixa com 1000 unidades	CX	300	800	R\$ 24,67	R\$ 19.736,00
115	353155	Açúcar refinado granulado em sachê 5gr. Caixa com 1000 unidades.	CX	300	800	R\$ 30,42	R\$ 24.336,00
116	474370	Bala similar ou superior a Butter Toffees diversos sabores. Embalagem de 500g.	UND	100	1500	R\$ 11,45	R\$ 17.175,00
117	463696	Azeite extra virgem, óleo comestível tipo azeite de oliva extra virgem, até 0,5% acidez máxima, isento de ranço e substâncias estranhas, validade mínima 10 meses a contar da entrega, frasco vidro com 500 a 550ml, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 270 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela ANVISA	UN	2000	3750	34,55	R\$ 129.562,50
<b>VALOR PARCIAL:</b>						<b>R\$ 2.102.368,20</b>	

### 1.1.2. Cota reservada para ME/EPP:

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD MIN	QTD MAX	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
118	458904	Arroz; agulhinha; tipo 1; longo e fino; grãos inteiros; <b>embalagem de 5kg</b> ; com teor de umidade máxima de 15%; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em saco plástico, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega; condições deverão estar de acordo com a NTA-33(decreto 12.486 de 20/10/78);	PCT	750	1250	R\$ 31,36	R\$ 39.200,00

119	467327	Batata frita embalada, tipo ondulada, características adicionais pronta para consumo, apresentação embalagem fechada a vácuo (pct. com 25g a 40g), batata frita processada; composição básica gordura vegetal; sal refinado; sabor natural; com validade de 4 meses a partir da entrega; acondicionado em embalagem plástica, atóxica, flexível, termosselada; embalado em caixa de papelão reforçada, pesando de 05 a 10kg; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria CVS 06/99 de 10/03/99;OBS: AS EMBALAGENS DEVEM POSSUIR AR INJETADO PARA EVITAR A QUEBRA DO CONTEÚDO.	UND	750	2000	R\$14,48	R\$ 28.960,00
120	476821	Salgadinhos fritos, fornecido no cento. Tipos de salgado a serem fornecidos conforme pedido: Empada recheada com frango/ Esfirra recheada com carne/ Esfirra recheada com frango/ coxinha de frango/ risoles de carne/ risoles de camarão/ pastel frito de carne/ quibe/ bola de queijo/ cigarrete de presunto e queijo/ camarão empanado / folhado de bacon e ameixa/ Pastel assado/ pastel frito de carne/ pastel frito de queijo acondicionados em embalagens primárias de polietileno e de papel (formas), e em embalagens secundárias de papelão (caixa), próprias para alimentos, cada unidade pesando aproximadamente 15g de peso líquido.	CX	210	300	R\$ 86,63	R\$ 25.989,00

121	463696	Azeite extra virgem, óleo comestível tipo azeite de oliva extra virgem, até 0,5% acidez máxima, isento de ranço e substâncias estranhas, validade mínima 10 meses a contar da entrega, frasco vidro com 500 a 550ml, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 270 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela ANVISA	UN	656	1250	34,55	R\$43.187,50
<b>VALOR PARCIAL:</b>						<b>R\$ 137.336,50</b>	
<b>VALOR TOTAL:</b>						<b>R\$2.239.704,70</b>	

- 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. Em caso de discordância entre as especificações deste objeto, descritas no sítio eletrônico do COMPRASNET ([www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)), e as especificações constantes deste termo de referência, prevalecerão estas últimas.
- 1.6. É obrigatória a descrição completa do material no campo descrição detalhada do COMPRASNET, quando da inclusão da proposta de preços.
- 1.7. A vigência de cada contratação (requisição) é de 120 (cento e vinte) dias após a data da emissão do empenho.
- 1.8. A quantidade mínima a ser solicitada em cada requisição é 10% do valor máximo a ser solicitado.

## **2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO**

- 2.1.** Conforme estabelece o Inc. I do Art. 43 do RICA 21-41/2019, Regimento Interno do Grupamento de Apoio de Brasília (GAP-BR), à Seção de Subsistência compete “coordenar, controlar e fiscalizar o planejamento, aquisição, recebimento, armazenagem e preparo dos gêneros alimentícios destinados às refeições do efetivo do GAPBR, das OM apoiadas, das equipes de serviços e do pessoal em trânsito. Como Unidade Alimentadora, cabe a esta UG fornecer alimentação para os militares e civis arranchados nesta Organização. Arranchamento é um ato administrativo que assegura ao militar ou civil o direito à alimentação por conta do Estado e o consequente saque de etapas, de forma contínua e formalizada pelo Sistema de Pagamento de Pessoal, através da Relação Analítica de Rancho. O objetivo deste Registro de Preços é a OBTENÇÃO de gêneros alimentícios industrializados para atender as necessidades de alimentação do GAP-BR e demais Unidades Apoiadas para os servidores civis e militares;
- 2.2.** Os itens serão utilizados na alimentação de um efetivo de cerca de 2.000 (dois mil) militares, sendo de extrema importância para diversificação dos cardápios e nutrição de cada militar além de melhorar a qualidade da alimentação fornecida à tropa. Base legal: Decreto nº 10.024, de 20/09/2019, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços (SRP) previsto do art. 15 da Lei 8.666, de 21/06/1993.
- 2.3.** Ressalta-se que a demanda estimada para estes itens leva em consideração o histórico executado pela Seção, acrescidos de eventuais eventos que trazem a este Grupamento efetivo não arranchado, como palestras, seminários, cursos e afins, além disso, há itens que são substitutos diretos entre si, os quais serão licitados para que um eventual desabastecimento por parte de um produto não acarrete em descontinuidade do atendimento aos comensais. Destaca-se que os itens para utilização nas refeições serão licitados em regime de Pregão SRP e solicitados apenas quando forem necessários.
- 2.4.** Dessa forma, a aquisição visa permitir que a OM cumpra a sua missão institucional e as atribuições estabelecidas por meio de seu Regimento Interno.

## **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.** Esta Administração entende que todos os objetos licitados no item 1.1 enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do Decreto nº 10.024, de 2019.

## 5. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

5.1. Os critérios de sustentabilidade aplicados para a presente aquisição, como um todo, encontram-se pormenorizados em Tópico específico nos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

## 6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

6.1. O prazo de entrega dos bens é de 5 (cinco) dias corridos, contados da data de emissão da Nota de Empenho, que será encaminhada via endereço eletrônico, em remessa única, no seguinte endereço **Seção de Subsistência do Grupamento de Apoio de Brasília, localizado na ESPLANADA DOS MINISTÉRIOS BL. “M”, CMD AER. ED. ANEXO – TÉRREO, BRASÍLIA, CEP 70045-900**, de segunda a sexta das 09:00 às 16:00.

6.2. Os bens serão recebidos **provisoriamente** no prazo de 2 (dois) dias úteis, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

6.3. 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 5 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.4. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 3 (três) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

6.4.1. 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.

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

6.6. Os Empenhos do tipo “Ordinário” serão entregues de uma só vez no prazo do item 5.1;

6.7. Os Empenhos do tipo “global” serão entregues de forma parcelada, no prazo de 2 (dois) dias úteis a contar do recebimento do pedido, encaminhado via correio eletrônico (e-mail);

6.8. A altura do caminhão de entrega de todas as mercadorias não poderá ter altura superior a 2,8 metros (caminhão  $\frac{3}{4}$ ), para adentrar à área de recebimento, localizada no subsolo do prédio anexo ao Comando da Aeronáutica.

6.9. A Instrução Normativa SLTI-MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010, em seu artigo 5º, e inciso estabelece as exigências de sustentabilidade ambiental que as empresas contratadas deverão adotar:



- 6.9.1. que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;
- 6.9.2. 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;
- 6.9.3. 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; e
- 6.9.4. 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 difenil-polibromados (PBDEs).

#### 6.10. CONDIÇÕES PARA RECEBIMENTO DOS MATERIAIS

- 6.10.1. São condições para recebimento dos gêneros alimentícios:
  - 6.10.1.1. Os veículos de transporte de distribuição de gêneros alimentícios devem dispor de:
    - 6.10.1.1.1. Separação integral entre o compartimento de cargas e o compartimento do condutor;
    - 6.10.1.1.1. Meios de proteção dos alimentos contra raios solares diretos, chuvas, excesso de calor, poeiras e contaminações de qualquer natureza, em qualquer das operações.
    - 6.10.1.1.1. As lonas de forração devem ser impermeáveis e isentas de furos e rasgos que permitam a passagem de água e/ou sujeira. O material de cobertura deve estar limpo, seco e sem odores ou resíduos que possam contaminar os produtos ou sujar embalagens;
    - 6.10.1.1.1. Os veículos de transporte não devem apresentar a menor evidência de presença de roedores, pássaros, insetos (baratas entre outros), vazamentos, umidade, materiais estranhos e odores desagradáveis. Os pisos e laterais da carroceria devem estar, ainda, em boas condições e não apresentar buracos e rachaduras;
    - 6.10.1.1.1. Os gêneros alimentícios não devem ser armazenados e/ou transportados com produtos tóxicos, perigosos ou susceptíveis de contaminar os alimentos ou ainda alterar suas características sensoriais;
    - 6.10.1.1.1. Permitir transporte de alimentos crus no mesmo veículo com produtos prontos ou processados, somente quando ambos estiverem devidamente acondicionados;

- 6.10.1.1. As mercadorias transportadas devem estar acondicionadas em invólucros, pacotes ou recipientes originais dos estabelecimentos comerciais ou industriais e devidamente rotuladas com a identificação de origem;
- 6.10.1.1. As embalagens não devem ser pisoteadas e nem devem servir de assento, para evitar que fiquem sujas ou danificadas;
- 6.10.1.1. As cargas devem ser inspecionadas visualmente no descarregamento para verificação de anormalidade;
- 6.10.1.1. Os funcionários devem trajar o uniforme completo, limpo e sapatos fechados.
- 6.10.1.1. Manuseio:
  - 6.10.1.1. A carga/descarga do veículo deverá ser executada em local protegido da chuva;
  - 6.10.1.1. Os estrados ou recipientes empregados na movimentação de produtos alimentícios devem estar limpos, secos, sem odores estranhos e livres de infestações de carunchos, cupins e outros insetos. Devem também estar em bom estado de conservação;
  - 6.10.1.1. Manter a área de carga/descarga livre de estrados, caixas fora de uso e materiais danificados;
  - 6.10.1.1. Os entregadores deverão com trajar uniforme adequado e limpo, avental, sapato fechado e proteção nos cabelos (quando necessário).
- 6.10.1.1. Nota fiscal:
  - 6.10.1.1. Este documento deve vir com o nome, endereço, CNPJ, entre outras informações referentes ao fornecedor;
  - 6.10.1.1. Deve estar expresso o restaurante de destino da mercadoria com o endereço completo e os produtos solicitados com a quantidade (Kg), condições de embalagens (cx., pc.), preço unitário, preço multiplicado e preço total da nota;
  - 6.10.1.1. A partir dessas informações o responsável pelo recebimento deve conferir todos os dados da Nota Fiscal com o pedido realizado: as quantidades, preço unitário, possível desconto, e também, o nome do produto com suas marcas, embalagens e condições de conservação (congelados/resfriados);
- 6.10.1.1. Produto:
  - 6.10.1.1. Após todo o processo administrativo, a conferência deve ser realizada entre a Nota Fiscal e o produto propriamente dito;
  - 6.10.1.1. Dados como quantidades, peso, temperaturas, embalagens, condições de conservação, marca, etc., devem ser comparados detalhadamente;
  - 6.10.1.1. De acordo com as características das embalagens das matérias-primas, deve-se observar em potes, pacotes a vácuo, sacos, plásticos de proteção, etc., os seguintes itens: se a embalagem está íntegra aos padrões do produto, com

ausência de furos, rasgos, manchas ou substâncias grudadas, insetos ou qualquer outra condição que não seja específica a ele;

- 6.10.1.1. Fazer avaliação sensorial (características organolépticas, cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor). Esta avaliação deve estar baseada nos critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) – ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS – NBR 12806-02/93;
- 6.10.1.1. Alimentos não devem estar em contato direto com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelões ou plástico reciclado;
- 6.10.1.1. Na rotulagem devem constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial de inspeção, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso);
- 6.10.1.1. A temperatura também é item de grande importância, devendo ser verificada ANTES da retirada do produto das caixas de transporte;
- 6.10.1.1. O termômetro, equipamento responsável pela medição de temperaturas, tem seu espeto lavado com água e sabão, é enxaguado em água corrente e imerso em solução clorada, à concentração de 100 ppm. Após a secagem (com papel toalha branco), é inserida a ponta deste equipamento no centro geométrico do alimento (exceto congelados), isto é, no meio da peça. São aguardados alguns minutos para que haja a estabilização do valor e, se a temperatura for aceitável, a mercadoria é recebida;
- 6.10.1.1. Os alimentos são agrupados para facilitar e diminuir a quantidade de temperaturas padronizadas;
- 6.10.1.1. Recomendações básicas:

## RECOMENDAÇÕES BÁSICAS PARA O RECEBIMENTO DE ALIMENTOS

Aquele que recebe um alimento entregue por um fornecedor deve avaliá-lo qualitativa e quantitativamente, segundo critérios predefinidos para cada produto.

Deverão ser observados, especialmente, os seguintes aspectos:

I – data de fabricação e validade de cada produto;

II – condições das embalagens, que devem estar limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada alimento. Esses não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado;

III – condições do entregador, que deve estar com uniforme adequado e limpo, avental, sapato fechado, proteção para o cabelo ou mãos (rede, gorro ou luvas), quando necessário;

IV – rotulagem, na qual deve constar o nome e a composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso);

V – temperaturas, as quais devem estar adequadas e serem registradas no ato do recebimento; e

VI – alvará do veículo de transporte.

### CRITÉRIOS DE TEMPERATURA

Os produtos perecíveis devem cumprir os seguintes critérios de temperatura para fim de recebimento:

I – congelados: -18°C com tolerância até -12°C;

II – resfriados: 6 a 10°C, ou conforme a especificação do fabricante; e

III – refrigerados: até 6°C com tolerância até 7°C.

As temperaturas devem estar adequadas e serem registradas no ato do recebimento.

PRODUTO	CARACTERÍSTICAS DA MATÉRIA-PRIMA E / OU EMBALAGENS	TEMPERATURA PARA RECEBIMENTO
LATICÍNIOS	Leite: Odor, cor e aspecto característicos. Verificar se a validade do produto permite o armazenamento.	Máximo 10°C
	Iogurte: Odor, cor e consistência característicos; embalagens íntegras. Verificar se a validade do produto permite o armazenamento.	
	Manteiga em bloco: Cor amarela opaca, sabor característico. Verificar se a validade do produto permite o armazenamento.	
	Queijos: Aspecto consistência, coloração, odor e sabor característicos de acordo com o tipo. As embalagens devem estar íntegras. Verificar se a validade do produto permite o armazenamento.	

## EMBALAGENS

Não devem estar enferrujadas, estufadas, amassadas, trincadas, apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração do produto.

**6.11.** A contratada deverá observar, no que aplicável o previsto na ICA 145-7/2018 “RECEBIMENTO DOS ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA”, que se encontra disponível para consulta junto ao presente processo.

## **7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**7.1.** São obrigações da Contratante:

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

**7.1.1.2.** 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;

**7.1.1.2.** comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

**7.1.1.2.** acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

**7.1.1.2.** efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

**7.2.** 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.

## **8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**8.1.** 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:

**8.1.1.2.** efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência 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*;

**8.1.1.2.** 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);

- 8.1.1.2. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
  - 8.1.1.2. 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;
  - 8.1.1.2. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
  - 8.1.1.2. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.
  - 8.1.1.2. promover a destinação final ambientalmente adequada, sempre que a legislação assim o exigir, como nos casos de pneus, pilhas e baterias, etc....
- 8.2. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

## **9. DA SUBCONTRATAÇÃO**

- 9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## **10. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

- 10.1. 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.

## **11. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

- 11.1. 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.

- 11.1.1.2. 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.

**11.2.** 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.

**11.3.** 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.

## **12. DO PAGAMENTO**

**12.1.** O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) 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.

**12.1.1.2.** 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.

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

**12.3.** 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.

**12.3.1.2.** 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.

**12.4.** 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.

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

**12.6.** Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

**12.7.** 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.

**12.8.** 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.

**12.9.** 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.

**12.10.** 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.

**12.11.** 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.

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

**12.12.1.2.** 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.

**12.13.** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

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

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

### 13. DO REAJUSTE

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

13.1.1.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

13.3. 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. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

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

13.5. 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.

13.6. 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.

13.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

### 14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

14.1.1.2. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

14.1.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

14.1.1.2. falhar ou fraudar na execução do contrato;

14.1.1.2. comportar-se de modo inidôneo;

14.1.1.2. cometer fraude fiscal;

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

14.2.1.2. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

14.2.1.2. multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10(dez) dias;

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

14.2.1.2. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

14.2.1.2. 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;

14.2.1.2. impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

14.2.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

14.2.1.2. 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;

14.3. As sanções previstas nos subitens 13.2.1, 13.2.5, 13.2.6 e 13.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

14.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

14.4.1.2. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

- 14.4.1.2.** tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 14.4.1.2.** demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 14.5.** 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.
- 14.6.** 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.
- 14.6.1.2.** Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 5 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 14.7.** 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.
- 14.8.** 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.
- 14.9.** 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.
- 14.10.** 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.
- 14.11.** 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.
- 14.12.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## 15. GARANTIA DA EXECUÇÃO

15.1. Não haverá exigência de garantia da execução para a presente contratação, uma vez que os itens serão solicitados conforme as necessidades da administração, adquirido via SRP, sendo necessário somente os critérios solicitados na fase de Habilitação do Pregão. Vale ressaltar que a solicitação da garantia aumentaria o valor da contratação causando gastos superiores a Administração Pública.

## 16. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

16.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

16.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

16.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

16.3.1.2. 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. Documento esse que deverá ser entregue juntamente com os demais documentos cobrados na fase de habilitação do pregão eletrônico.

16.4. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global.

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

16.5.1.2. 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, conforme abaixo:

Item da licitação	Documentação
Item 1 a 121	Comprovação de capacidade de entrega de itens/gêneros alimentícios industrializados de forma geral, que comportem ao menos 20% do valor solicitado.

## 17. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

17.1. O custo estimado da contratação é de R\$ R\$ **2.239.704,70**(dois milhões, duzentos e trinta e nove mil, setecentos e quatro reais e setenta centavos). A indicação de dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

Brasília, datado e assinado digitalmente.

**THAÍS VASCONCELOS LIMA DIAS 1ºTenInt**

Chefe da Seção de Subsistência

APROVO:

**MARCELLO PEREIRA CAMARGO Cel Int**

Ordenador de Despesas



MINISTÉRIO DA DEFESA  
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	Termo de referência
Data/Hora de Criação:	08/01/2024 16:18:22
Páginas do Documento:	35
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	36
Hash MD5:	6b88daed24cee12fe894dcd771bb46f
Verificação de Autenticidade:	<a href="https://autenticidade-documento.sti.fab.mil.br/assinatura">https://autenticidade-documento.sti.fab.mil.br/assinatura</a>

Este documento foi assinado e conferido eletronicamente com fundamento no artigo 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República pelos assinantes abaixo:

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten ROBERTA BARBOZA DE MELLO no dia 08/01/2024 às 13:19:12 no horário oficial de Brasília.

# Estudo Técnico Preliminar 55/2023

## 1. Informações Básicas

Número do processo:

## 2. Descrição da necessidade

2.1 Ressalte-se que cabe à Seção de Subsistência do GAP-BR coordenar, controlar e fiscalizar o planejamento, aquisição, recebimento, armazenagem e preparo dos gêneros alimentícios destinados às refeições do efetivo do GAP-BR, das OM apoiadas, das equipes de serviços e do pessoal em trânsito.

2.2 A presente aquisição justifica-se pela necessidade de gêneros alimentícios - industrializados, a fim de fornecer alimentação ao efetivo pertencente ao GAP-BR e unidades por ele apoiadas.

## 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Seção de Subsistência do Grupamento de Apoio de Brasília	1º Ten Thais Vasconcelos Lima Dias

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

- 4.1. Conforme condições e exigências estabelecidas abaixo:
- 4.1.1 O prazo de entrega dos bens é de 5 (cinco) dias corridos, contados da data de emissão da Nota de Empenho, que será encaminhada via endereço eletrônico, em remessa única, no seguinte endereço Seção de Subsistência do Grupamento de Apoio de Brasília, localizado na ESPLANADA DOS MINISTÉRIOS BL. "M", CMD AER. ED. ANEXO – TÉRREO, BRASÍLIA, CEP 70045-900, de segunda a sexta das 08:00 às 16:00.
- 4.1.2 Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 2 (dois) dias úteis, 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.
- 4.1.3 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 4.1.4 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 3 (três) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
  - 4.1.4.1 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.
  - 4.1.4.2 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
  - 4.1.4.3 Os Empenhos do tipo "Ordinário" serão entregues de uma só vez no prazo do item 4.1.2;
  - 4.1.4.4 Os Empenhos do tipo "global" serão entregues de forma parcelada, no prazo de 2 (dois) dias úteis a contar do recebimento do pedido, encaminhado via correio eletrônico (e-mail);
- 4.1.5 A altura do caminhão de entrega de todas as mercadorias não poderá ter altura superior a 2,8 metros (caminhão  $\frac{3}{4}$ ), para adentrar à área de recebimento, localizada no subsolo do prédio anexo ao Comando da Aeronáutica.
- 4.2 São condições para recebimento dos gêneros alimentícios:
- 4.2.1 Os veículos de transporte de distribuição de gêneros alimentícios devem dispor de:
  - 4.2.1.1 Separação integral entre o compartimento de cargas e o compartimento do condutor;
  - 4.2.1.2 Meios de proteção dos alimentos contra raios solares diretos, chuvas, excesso de calor, poeiras e contaminações de qualquer natureza, em qualquer das operações.

- 4.2.1.3 As lonas de forração devem ser impermeáveis e isentas de furos e rasgos que permitam a passagem de água e/ou sujeira. O material de cobertura deve estar limpo, seco e sem odores ou resíduos que possam contaminar os produtos ou sujar embalagens;
- 4.2.2 Os veículos de transporte não devem apresentar a menor evidência de presença de roedores, pássaros, insetos (baratas entre outros), vazamentos, umidade, materiais estranhos e odores desagradáveis. Os pisos e laterais da carroceria devem estar, ainda, em boas condições e não apresentar buracos e rachaduras;
- 4.2.3 Os gêneros alimentícios não devem ser armazenados e/ou transportados com produtos tóxicos, perigosos ou susceptíveis de contaminar os alimentos ou ainda alterar suas características sensoriais;
- 4.2.4 Permitir transporte de alimentos crus no mesmo veículo com produtos prontos ou processados, somente quando ambos estiverem devidamente acondicionados;
- 4.2.5 As mercadorias transportadas devem estar acondicionadas em invólucros, pacotes ou recipientes originais dos estabelecimentos comerciais ou industriais e devidamente rotuladas com a identificação de origem;
- 4.2.6 As embalagens não devem ser pisoteadas e nem devem servir de assento, para evitar que fiquem sujas ou danificadas;
- 4.2.7 As cargas devem ser inspecionadas visualmente no descarregamento para verificação de anormalidade;
- 4.2.8 Os funcionários devem trajar o uniforme completo, limpo e sapatos fechados.
- 4.2.9 Manuseio:
  - 4.2.9.1 A carga/descarga do veículo deverá ser executada em local protegido da chuva;
  - 4.2.9.2 Os estrados ou recipientes empregados na movimentação de produtos alimentícios devem estar limpos, secos, sem odores estranhos e livres de infestações de carunchos, cupins e outros insetos. Devem também estar em bom estado de conservação;
  - 4.2.9.3 Manter a área de carga/descarga livre de estrados, caixas fora de uso e materiais danificados;
  - 4.2.9.4 Os entregadores deverão com trajar uniforme adequado e limpo, avental, sapato fechado e proteção nos cabelos (quando necessário).
- 4.2.10 Nota fiscal:
  - 4.2.10.1 Este documento deve vir com o nome, endereço, CNPJ, entre outras informações referentes ao fornecedor;
  - 4.2.10.2 Deve estar expresso o restaurante de destino da mercadoria com o endereço completo e os produtos solicitados com a quantidade (Kg), condições de embalagens (cx., pc.), preço unitário, preço multiplicado e preço total da nota;
  - 4.2.10.3 A partir dessas informações o responsável pelo recebimento deve conferir todos os dados da Nota Fiscal com o pedido realizado: as quantidades, preço unitário, possível desconto, e também, o nome do produto com suas marcas, embalagens e condições de conservação (congelados/resfriados).
- 4.2.11 Produto:
  - 4.2.11.1 Após todo o processo administrativo, a conferência deve ser realizada entre a Nota Fiscal e o produto propriamente dito;
  - 4.2.11.2 Dados como quantidades, peso, temperaturas, embalagens, condições de conservação, marca, etc., devem ser comparados detalhadamente;
  - 4.2.11.3 De acordo com as características das embalagens das matérias-primas, deve-se observar em potes, pacotes a vácuo, sacos, plásticos de proteção, etc., os seguintes itens: se a embalagem está íntegra aos padrões do produto, com ausência de furos, rasgos, manchas ou substâncias grudadas, insetos ou qualquer outra condição que não seja específica a ele;
  - 4.2.11.4 Fazer avaliação sensorial (características organolépticas, cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor). Esta avaliação deve estar baseada nos critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) – ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS – NBR 12806- 02/93;
  - 4.2.11.5 Alimentos não devem estar em contato direto com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelões ou plástico reciclado;
  - 4.2.11.6 Na rotulagem devem constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial de inspeção, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso);
  - 4.2.11.7 A temperatura também é item de grande importância, devendo ser verificada ANTES da retirada do produto das caixas de transporte;
  - 4.2.11.8 O termômetro, equipamento responsável pela medição de temperaturas, tem seu espeto lavado com água e sabão, é enxaguado em água corrente e imerso em solução clorada, à concentração de 100 ppm. Após a secagem (com papel toalha branco), é inserida a ponta deste equipamento no centro geométrico do alimento (exceto congelados), isto é, no meio da peça. São aguardados alguns minutos para que haja a estabilização do valor e, se a temperatura for aceitável, a mercadoria é recebida;
  - 4.2.11.9 Os alimentos são agrupados para facilitar e diminuir a quantidade de temperaturas padronizadas;



## 5. Levantamento de Mercado

5.1 Para a aquisição em tela foram analisados processos similares feitos por outros órgãos e entidades, por meio de pesquisa no âmbito de pregões e contratações públicas através do site <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/>, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração.

Desta forma, optou-se pela utilização do Sistema de Registro de Preços para a obtenção de gêneros alimentícios para atender as necessidades de alimentação do GAP-BR e demais Unidades Apoiadas para os servidores civis e militares.

Ademais, esta modalidade de licitatória permite o atendimento da demanda da Seção de Subsistência pois após a sua assinatura, o fornecedor assume o compromisso de manter disponível o objeto licitado, nos quantitativos máximos estabelecidos, pelo prazo de validade da Ata, ao preço registrado. Dessa maneira, durante a vigência da ata, a Seção de Subsistência poderá solicitar os alimentos licitados de acordo com as necessidades de cardápio semanais, mantendo este diversificado e nutritivo ao efetivo de cerca de 1.800 (mil e oitocentos) militares. Base legal: Decreto no 10.024, de 20/09/2019, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços (SRP) previsto do art. 15 da Lei 8.666, de 21/06/1993.

Ademais, tendo em vista que no mercado são encontrados gêneros alimentícios industrializados processados do tipo resfriados, congelados, ou em temperatura ambiente, optou-se pela aquisição desses itens para possibilitar uma gama maior e preparos com o mesmo alimento, bem como suprir a capacidade de armazenagem da Seção de Subsistência e o preconizado na ICA 145-7/2018 "RECEBIMENTO DOS ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA.

## 6. Descrição da solução como um todo

6.1. A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Preliminares, abrange a aquisição de gêneros alimentícios - industrializados II por meio do sistema de registro de preços, para atendimento das demandas do Grupamento de Apoio de Brasília.

Optou-se pela modalidade de Registro de Preços, tendo em vista que a Ata de Registro de Preços se trata de um documento vinculativo, obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, em que se registram os preços, fornecedores, órgãos participantes e condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no instrumento convocatório e propostas apresentadas.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. As quantidades foram estimadas com base em planilha anexa a este documento, para este levantamento considerou-se o valor empenhado na Ata de Registro de Preços no ano anterior, acrescido de 20%, considerando a rotatividade de militares atendidos pela Seção de Subsistência do GAP-BR.

Ademais, em cumprimento a Lei 14.628, de 20 de julho de 2023, a qual fundamenta o Programa de aquisição de alimentos, da agricultura familiar, dedicou-se 30% da aquisição de gêneros alimentícios para beneficiários do programa., conforme chamada pública nº 01/GAP-BR/2023.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

8.1 O valor estimado para a presente aquisição é R\$ 2.199.322,70 (dois milhões, cento e noventa e nove mil, trezentos e vinte e dois reais e setenta centavos)

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 A licitação em questão será realizada por item, pois os objetos são divisíveis. Foi verificado que não haverá prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala. Desta forma visa-se atender a regra do parcelamento do objeto, sem deixar de buscar a economia de escala, a viabilidade técnica e um melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Informo que este instrumento de planejamento é único, não havendo correlação ou interdependência com outras contratações.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 As despesas referentes ao referido processo estão em conformidade com o inciso II, do Art. 16, da Lei Complementar nº 101, de 4 de maio de 2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal). A contratação não se refere à criação, expansão ou aperfeiçoamento de ação governamental que acarrete aumento da despesa em relação à Lei Orçamentária Anual, o Plano Plurianual, e a Lei de Diretrizes Orçamentárias, de acordo com a Lei de Responsabilidade Fiscal.

11.2 A presente aquisição está prevista no Plano Anual de Contratações elaborado pelo Grupamento de Apoio de Brasília identificado pelo nº GAPBR23MAT016

## 12. Resultados Pretendidos

12.1 O objetivo deste Registro de Preços é a aquisição de gêneros alimentícios - panificados para o Grupamento de Apoio de Brasília; Os itens serão utilizados no apoio para fornecimento de alimentação para o efetivo do Grupamento de Apoio e OM Apoiadas.

## 13. Providências a serem Adotadas

13.1 A fiscalização e acompanhamento dos serviços será realizada pela Seção de Subsistência do Grupamento de Apoio de Brasília, atentando-se às condições, quantidades, exigências e estimativa, estabelecidas neste Termo de Referência.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Requisitos de aceitação do produto:

a) Registro na ANVISA (Decreto-Lei nº 986/1969)

a1) Para os produtos embalados devem ser observadas as regras de rotulagem nutricional (Resoluções 359 e 360, de 23 de dezembro de 2003, da ANVISA), as relativas a aditivos para materiais plásticos (RDC nº 17, de 17 de março de 2008) e a proibição do uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados (Lei nº 9832/1999)

a2) Quanto aos aditivos alimentares, os gêneros alimentícios devem observar a RDC nº 24, de 15 de fevereiro de 2005 da ANVISA.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

## 16. Responsáveis

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

**THAIS VASCONCELOS LIMA DIAS 1º TEN INT**

## Lista de Anexos

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

- Anexo I - JUSTIFICATIVA DAS QUANTIDADES INDUSTRIALIZADOS 2.pdf (203.11 KB)

**Anexo I - JUSTIFICATIVA DAS QUANTIDADES  
INDUSTRIALIZADOS 2.pdf**

## ANEXO A - COMPLEMENTAÇÃO DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO

Item	SIASG / DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT. A SER ADQUIRIDA GAP-BR	JUSTIFICATIVA
1	Achocolatado em pó, instantâneo, contém açúcar, cacau, extrato de malte, leite, embalagem caixa com 800 gr, constituído de pó fino e homogêneo; isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos; admitindo teor de umidade máxima de 3% em peso, validade mínima 11 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-82 (decreto 12.486 de 20/10/78);	UND	500	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 42 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.
2	Achocolatado, apresentação pó, sabor chocolate, características adicionais diet, sem sacarose, adição de edulcorantes, vitaminas e minerais, características adicionais 25-35Kcal e 1g de gordura total/porção, rendimento mínimo 100 porções/kg, embalagem plástica 400 a 500g.	UND	500	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 42 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.
3	Achocolatado, apresentação pó, sabor chocolate, prazo validade 18 (fechado), características adicionais enriquecido com vitaminas e sais minerais (embalagem c/ 1 kg)	KG	600	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 50 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.
4	Açúcar tipo impalpável embalagem 1kg	UND	2000	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 166 UN por mês para o preparo de sobremesas e lances de apoio às copas destinados à cerca de 1800 comensais.
5	Adoçante, tipo stevia, aspecto físico líquido, ingredientes água, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio (13,6%) e sacarina sódica (6,8%); edulcorante natural steviosídeo (0,82%), conservante benzoato de sódio. Embalagem frasco de 80 ml a 100ml. Padrão "lowçucar" ou com qualidade comprovadamente superior, e suas condições deverão estar de acordo com resolução RDC 271/05 ANVISA; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela ANVISA.	UND	600	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 50 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.
6	Adoçante, tipo sucralose, aspecto físico pó, ingredientes lactose, antiiumectante dióxido de silício, edulcorantes artificiais: sucralose e acesulfame-k. Não contém glúten. Embalagem com 1000 sachês de aprox. 1gr. Padrão "linea" ou com qualidade comprovadamente superior, e suas condições deverão estar de acordo com resolução RDC 271/05 ANVISA; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela ANVISA.	UND	200	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 16 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.
7	Amêndoa sem casca; Amêndoa descascada embalagem até 1kg - constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 15%; isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico, validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com (Portaria MA161, de 24/07/87)	KG	300	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 25 KG por mês para atender os cardápios mais especificamente café da manhã, sobremesas e lances de apoio às copas totalizando cerca de 1800 comensais.
8	Amendoim; torrado; sem pele, com sal; constituído de grãos inteiros, sãos, limpos e de primeira qualidade; sem fermentação e mofo; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 04 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico; condições de acordo com as portarias 172 de 22/9/05 e 264 de 15/10/02 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela ANVISA. Em embalagem de 500G a 600g	UND	500	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 50 kg por mês para atender os cardápios, mais especificamente o almoço e o jantar, totalizando cerca de 1800 comensais.
9	Arroz arbóreo, arroz especial para risotos da culinária italiana, tipo arbóreo. Embalagem com 1 kg, com teor máxima de 15%; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em saco plástico, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega; condições deverão estar de acordo com a NTA-33(decreto 12.486 de 20/10/78);	KG	600	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 50 kg por mês para atender os cardápios, mais especificamente o almoço e o jantar, totalizando cerca de 1800 comensais.
10	Arroz integral, arroz integral, tipo 1, tipo classe longo, tipo subgrupo polido, embalagem de 1kg, com teor de umidade máxima de 15%; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em saco plástico, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega; condições deverão estar de acordo com a NTA-33(decreto 12.486 de 20/10/78);	KG	1.800	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 150 kg por mês para atender os cardápios, mais especificamente o almoço e o jantar, totalizando cerca de 1800 comensais.
11	Arroz; agulhinha; tipo 1; longo e fino; grãos inteiros; <b>embalagem de 5kg;</b> com teor de umidade máxima de 15%; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em saco plástico, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega; condições deverão estar de acordo com a NTA-33(decreto 12.486 de 20/10/78);	PCT	4725	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 394 PCT por mês para atender os cardápios, mais especificamente o almoço e o jantar, totalizando cerca de 1800 comensais.

12	Arroz; parboilizado; tipo 1; longo; grãos inteiros; <b>pacote de 5kg</b> ; com teor de umidade máxima de 15%; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em saco plástico, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263 de 22 setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos fosse determinados pela ANVISA.	PCT	600	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 50 PCT por mês para atender os cardápios, mais especificamente o almoço e o jantar , totalizando cerca de 1800 comensais.
13	Barra de biscoito com varios recheios, sabor goiaba e sabor chocolate, embalado individualmente, com 20 a 30g, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-48(decreto 12486, de 20/10/78);	UND	6.500	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 541 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.
14	Barra de cereais vários sabores, sortidos, embalagem contendo 25 a 30gr composição açúcar, gordura vegetal fracionada, cacau, emulsificantes: lecitina de soja e ésteres de políglicerol com ácido ricinolênico e aromatizante, aveia, maltodextrina, flocos de arroz, flocos de soja integral com cereais (soyos crispies™: soja integral em pó, farinhas de arroz, milho, cevada, açúcar orgânico, extrato de malte, sal), flocos de cevada, colágeno hidrolizado, polpa de morango, soja integral em pó (soyos™), mel, açúcar orgânico, fibra solúvel (goma acácia), óleo de palma, glicose, mistura de vitaminas e minerais: cálcio, fósforo, ferro, zinco e selênio; vitaminas: a, c, e, d e ácido fólico, sal, edulcorante natural sorbitol, corantes naturais carmin e caramelo, acidulante ácido cítrico, estabilizante lecitina de soja, aromatizante e antioxidante tocoferol;	UND	6.500	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 541 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.
15	Batata frita embalada, tipo ondulada, características adicionais pronta para consumo, apresentação embalagem fechada a vácuo (pct. com 25g a 40g), batata frita processada; composição básica gordura vegetal; sal refinado; sabor natural; com validade de 4 meses a partir da entrega; acondicionado em embalagem plástica, atóxica, flexível, termosselada; embalado em caixa de papelão reforçada, pesando de 05 a 10kg; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria CVS 06/99 de 10/03/99;OBS: AS EMBALAGENS DEVEM POSSUIR AR INJETADO PARA EVITAR A QUEBRA DO CONTEÚDO.	UND	8.000	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 666 UN por mês para atender os cardápios, mais expecificamente o almoço e o jantar, totalizando cerca de 1800 comensais.
16	Batata frita embalada, tipo palha fina, características adicionais pronta para consumo (pct. com 400g a 500g), Batata frita processada; tipo palha; composição básica gordura vegetal; sal refinado; sabor natural; com validade de 4 meses a partir da entrega; acondicionado em embalagem plástica, atóxica, flexível, termosselada, embalado em caixa de papelão reforçada, pesando de 05 a 10kg; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria CVS 06/99 de 10/03/99;OBS: AS EMBALAGENS DEVEM POSSUIR AR INJETADO PARA EVITAR A QUEBRA DO CONTEÚDO.	UND	2.600	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 66 UN por mês para atender os cardápios, mais especificamente o almoço e o jantar, totalizando cerca de 1800 comensais.
17	Batata frita tipo palha, embalagem 1kg, Batata frita processada; tipo palha; composição básica gordura vegetal; sal refinado; sabor natural; com validade de 4 meses a partir da entrega; acondicionado em embalagem plástica, atóxica, flexível, termosselada; embalado em caixa de papelão reforçada, pesando de 05 a 10kg; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria CVS 06/99 de 10/03/99;OBS: AS EMBALAGENS DEVEM POSSUIR AR INJETADO PARA EVITAR A QUEBRA DO CONTEÚDO.	KG	3.500	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 291 UN por mês para atender os cardápios, mais especificamente o almoço e o jantar, totalizando cerca de 1800 comensais.
18	Biscoito amanteigado formato de rosquinha nos sabores coco, leite ou chocolate embalagem 335gr, composição farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, creme de milho ou amido de milho, açúcar invertido, leite desnatado em pó, sal, manteiga, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, estabilizante: lecitina de soja, aromatizante do sabor;	UND	500	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 41 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.
19	Biscoito coberto com chocolate ao leite original. Embalagem com 120 g, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA48(decreto 12486, de 20/10/78);	UND	4.200	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 350 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.
20	Biscoito de água e sal, tipo cream cracker, farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada; água, sal e outras substancias permitidas; validade mínima 5 meses a contar da entrega, em embalagem filme bopp; pesando 400 gramas; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA48(decreto 12486, de 20/10/78);	UND	9.000	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 750 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.

21	Biscoito doce integral, composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, oleína de palma, gordura vegetal, farinha de centeio integral, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, corante caramelo, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e emulsificante lecitina de soja; acondicionado em embalagem com 120 a 150g, com revestimento interno em alumínio.	UND	2.000	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 166 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.
22	Biscoito maisena; retangular doce sem recheio, validade mínima 5 meses a contar da entrega, em embalagem filme bopp; pesando 400 a 450 gramas; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA48(decreto 12486, de 20/10/78);	UND	9.000	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 750 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.
23	Biscoito recheado diversos sabores (morango e chocolate) embalagem c/ 140 a 160gr, composição farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido dissódico emulsificante lecitina de soja, aromatizante e corante natural carmin colchonila;	UND	3.500	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 291 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.
24	Biscoito salgado integral, embalagem contendo aproximadamente 120g e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-48 (decreto 12486, de 20/10/78);	UND	1.300	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 108 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.
25	Biscoito salgado, redondo, sabor pizza, embalagem com aprox. 120 g, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-48(decreto 12486, de 20/10/78);	UND	1.300	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 108 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.
26	Biscoito salgado. Ingredientes farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos fosfato monocalcico e bicarbonato de sódio e amônio e melhorador de farinha: enzima protease. Pode conter traços de soja e leite. Embalagem com 26 a 35g ou 144 g. Padrão "club social" ou com qualidade comprovadamente superior.	UND	6.000	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 500 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.
27	Biscoito tipo cookie individual; composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, gotas de chocolate ao leite [açúcar, massa de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal, cacau em pó, soro de leite em pó, leite integral em pó, emulsificantes: lecitina de sojæ éster de poliglicerol e aromatizante], aromatizantes, sal, açúcar invertido, emulsificante: lecitina de soja e fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, contém Glúten; acondicionado embalagem individual com 32 a 40g	UND	3.000	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 225 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.
28	Biscoito wafer diversos sabores (morango, chocolate, doce leite, limão, nozes) embalagem c/ 140 a 150gr composição açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, óleo de milho, (0,09%), sal, estabilizante: lecitina de soja (INS 322), aromatizantes, corante natural: cochonilha (INS 120), fermento químico: bicarbonato de sódio (INS 500II) e acidulante: ácido cítrico (INS 330)	UND	6.500	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 541 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.
29	Biscoito wafer diversos sabores (morango, chocolate, doce leite, limão, nozes) embalagem individual c/ 40 a 50gr cada, composição açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, óleo de milho, (0,09%), sal, estabilizante: lecitina de soja (INS 322), aromatizantes, corante natural: cochonilha (INS 120), fermento químico: bicarbonato de sódio (INS 500II) e acidulante: ácido cítrico (INS 330);	UND	5.600	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 466 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.
30	Biscoito, redondo, sabor coco, doce, sem recheio, tipo rosquinha, alimentação humana, pacote com 400 a 500g, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-48(decreto 12486, de 20/10/78);	UND	1.000	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 83 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.
31	Bolacha champagne embalagem c/ 180 a 200gr composição enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo líquido integral, amido, açúcar invertido, sal, fermento químico: bicarbonato de amônio (INS 503ii), conservador: propionato de cálcio (INS 282), acidulante ácido cítrico (INS 330), aromatizante e melhorador de farinha: protease (INS 1101I);	UND	900	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 75 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.



32	Bolacha de cacau recheada com creme de baunilha. Ingredientes açúcar, farinha de trigo, gorduras vegetais (antioxidantes: e-306, e304), cacau magro em pó (7%), xarope de glicose e frutose, levedantes químicos (bicarbonatos de sódio e amônio), soro de leite em pó, pasta de cacau, sal, emulsionante (lecitina de soja) e aroma. Contém trigo, soja, leite. Contendo 50 mg de sódio para cada 11 g do produto. Caixa contendo 16 embalagens individuais de 30 a 60 g. Padrão "oreo" ou com qualidade comprovadamente superior.	UND	600	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 50 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.
33	Bolo individual recheado com diversos sabores (baunilha, brigadeiro, morango, chocolate) embalagem com 40 a 50gr, composição massa: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, gordura vegetal, açúcar invertido, farinha de soja, sal, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, conservador propionato de cálcio, aromatizante. Recheio: açúcar, leite, amido modificado, cacau em pó, sal, conservador sorbato de potássio, corante inorgânico dióxido de titânio e aromatizante;	UND	6.500	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 541 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.
34	Bombom de chocolate recheado com amendoim e caramelo. Ingredientes açúcar, xarope de glicose, amendoim, gordura vegetal, leite condensado, cacau, lactose, leite em pó integral, cacau em pó, sal, açúcar invertido, proteína láctea, umectantes sorbitol e glicerol, emulsificantes monoestearato de glicerila, aromatizantes, acidulante ácido cítrico e regulador de acidez tricarbonato de sódio. Contém glúten. Contendo 45 mg de sódio por cada 25 g do produto. Embalagem com 25 a 35g. Padrão "charge" ou com qualidade comprovadamente superior.	UND	3.500	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 291 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.
35	Bombom de chocolate recheado com coco, apresentação em tablete. Ingredientes açúcar, coco ralado, xarope de glicose, cacau, gordura vegetal, lactose, leite em pó integral, cacau em pó, umectante sorbitol, emulsificantes lecitina de soja e ricinoleato de glicerila, aromatizante. Contém glúten. Embalagem com 33 a 40g. Padrão "prestígio" ou com qualidade comprovadamente superior.	UND	3.000	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 250 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.
36	Bombom de chocolate recheado. Ingredientes açúcar, gordura vegetal hidrogenada, massa de cacau, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soro de leite em pó, amendoim, gordura vegetal, farinha de soja, castanha de caju, manteiga de cacau, leite em pó integral, gordura de manteiga desidratada, leite em pó desnatado, sal, óleo vegetal, cacau, extrato de malte, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante. Contém glúten. Unidade do bombom 21,5g e embalagem total com 1 kg. Padrão "sonho de valsa" ou com qualidade comprovadamente superior.	PCT	1200	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 100 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.
37	Bombom, material chocolate, tipo com recheio, diversos sabores e coberturas, ingredientes açúcar, gordura vegetal hidrogenada, massa de cacau, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soro de leite em pó, amendoim, gordura vegetal, farinha de soja, castanha de caju, manteiga de cacau, leite em pó integral, gordura de manteiga desidratada, leite em pó desnatado, sal, óleo vegetal, cacau, extrato de malte, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante. Contém glúten. Unidade do bombom 21,5g e embalagem total com 400g a 500g.	CX	1.200	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 1200 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.
38	Cacau em pó, sem açúcar, embalagem 500g a 600g, o produto deve estar protegido da luz solar ou qualquer fonte de calor; mantido em ambiente limpo, ventilado e sem odores estranhos, com umidade relativa máxima de 70% e temperatura máxima de 28°C.	UND	800	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 66 UN por mês para o preparo de sobremesas e lances de apoio às copas destinados à cerca de 1800 comensais.
39	Cápsulas de café expresso; compatível com máquina de café expresso Dolce Gusto; sabores variados; embalagem contendo 16 cápsulas	CX	900	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 75 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.
40	Carvão vegetal para fins culinários. Saco com 10KG.	UND	500	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 41 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.
41	Cascão cestinha para sorvetes, comestível. Embalagem com 120 unidades	UND	100	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 8 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.

42	Castanha para alimentação, origem Caju, tipo torrada e salgada, embalagem c/ 1 kg	KG	400	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 33 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.
43	Castanha para alimentação, origem Caju, tipo torrada e salgada, embalagem c/ 190g a 250g	UND	1500	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 125 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.
44	Castanha para alimentação, origem Pará, tipo torrada e salgada, embalagem c/ 1kg	KG	300	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 25 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.
45	Catchup de tomate, molho alimentício, embalagem galão 1kg a 1,2 KG, apresentação industrializado, matéria-prima tomate, aspecto tísico pasta, tipo industrial, aplicação culinária em geral, composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substâncias permitidas; admitindo no mínimo 35% de resíduos secos; de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, validade mínima 9 meses a contar da data da entrega; acondicionado em frascos plásticos; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela ANVISA	UND	600	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 50 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.
46	Catchup, condimento, apresentação industrializado, matéria-prima tomate, aspecto tísico pasta, tipo industrial, aplicação culinária em geral, catchup (emb. com 400g a 500g), composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substâncias permitidas; admitindo no mínimo 35% de resíduos secos; de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, validade mínima 9 meses a contar da data da entrega; acondicionado em frascos plásticos de 400 gramas cada; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela ANVISA	UND	400	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 33 UN por mês para atender os cardápios, mais especificamente o almoço e o jantar, totalizando cerca de 1800 comensais.
47	Cereais matinais, flocos de cereal, tipo sucrílios, características adicionais açucarado. Pacote com 600 a 750g.	UND	500	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 50 UN por mês para atender ao fornecimento de café da manhã para cerca de 90 comensais e sobremesas e lances de apoio às copas para cerca de 1800 comensais.
48	Chocolate ao leite aerado. Ingredientes leite condensado, cacau, açúcar, soro de leite em pó, estabilizante lecitina de soja e ricinoleato de glicerila, aromatizante. Contém glúten. Contendo 11 mg de sódio por cada 25 g do produto. Embalagem com 50 a 60g. Padrão "sufflair" ou com qualidade comprovadamente superior, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 40 (decreto 12.486, de 20/10/78);	UND	5.000	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 416 UN por mês para atender os cardápios mais especificamente café da manhã, sobremesas e lances de apoio às copas totalizando cerca de 1800 comensais.
49	Chocolate ao leite com castanha do Pará, ingredientes, cacau, açúcar, soro de leite em pó, estabilizante lecitina de soja e ricinoleato de glicerila, aromatizante, validade 1 ano, com 25g a 35g e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 40 (decreto 12.486, de 20/10/78);	UND	3.000	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 250 UN por mês para atender os cardápios mais especificamente café da manhã, sobremesas e lances de apoio às copas totalizando cerca de 1800 comensais.
50	Chocolate ao leite com pedaços de castanhas de caju. Ingredientes açúcar, massa de cacau, manteiga de cacau, leite em pó integral, soro de leite em pó, gordura vegetal, leite em pó desnatado, gordura de manteiga desidratada, glucose de milho, castanha de caju, açúcar invertido, mel, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol poliricinoleato e aromatizantes. Contendo 21 mg de sódio por cada 25 a 35g de produto. Padrão "diamante negro" ou de qualidade comprovadamente superior, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 40 (decreto 12.486, de 20/10/78);	UND	4.200	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 350 UN por mês para atender os cardápios mais especificamente café da manhã, sobremesas e lances de apoio às copas totalizando cerca de 1800 comensais.
51	Chocolate ao leite, ingredientes açúcar, manteiga de cacau, massa de cacau, gordura vegetal, leite em pó integral, soro de leite em pó, leite desnatado, emulsificantes lecitina de soja (322) e poliricinoleato de poliglicerol (476) e aromatizante. Contém glúten. Embalagem barra com 1kg. Padrão "garoto" ou com qualidade comprovadamente superior, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 40 (decreto 12.486, de 20/10/78);	UND	1.500	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 125 UN por mês para atender os cardápios mais especificamente café da manhã, sobremesas e lances de apoio às copas totalizando cerca de 1800 comensais.

52	<p>Chocolate branco. Ingredientes açúcar, manteiga de cacau, leite em pó integral, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, gordura vegetal, extrato de malte, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. Contendo 36 mg de sódio por cada 25 g do produto.</p> <p>Embalagem barra com 1kg. Padrão "laka" ou com qualidade comprovadamente superior, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 40 (decreto 12.486, de 20/10/78);</p>	UND	1.500	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 125 UN por mês para atender os cardápios mais especificamente café da manhã, sobremesas e lances de apoio às copas totalizando cerca de 1800 comensais.
53	Chocolate em barra; 50 a 70% cacau; tablete de 1kg	UND	1500	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 125 UN por mês para o preparo de sobremesas e lances de apoio às copas destinados à cerca de 1800 comensais.
54	Chocolate em barra; meio amargo; tablete de 1kg, ingredientes, cacau, açúcar, soro de leite em pó, estabilizante lecitina de soja e ricinoleato de glicerila, aromatizante, validade 1 ano, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 40 (decreto 12.486, de 20/10/78);	UND	1.500	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 125 UN por mês para o preparo de sobremesas e lances de apoio às copas destinados à cerca de 1800 comensais.
55	Chocolate granulado, embalagem com 1 kg, composição açúcar, cacau em pó, amido de milho, glucose de milho, óleo de soja e/ ou algodão e ou palma hidrogenado, sal, emulsificante lecitina de soja e aromatizante; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 40 (decreto 12.486, de 20/10/78);	KG	400	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 33 UN por mês para o preparo de sobremesas e lances de apoio às copas destinados à cerca de 1800 comensais.
56	Chocolate meio amargo, em barra para cobertura. Embalagem de 2,5kg a 3kg, ingredientes, cacau, açúcar, soro de leite em pó, estabilizante lecitina de soja e ricinoleato de glicerila, aromatizante, validade 1 ano, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 40 (decreto 12.486, de 20/10/78);	UND	500	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 41 UN por mês para o preparo de sobremesas e lances de apoio às copas destinados à cerca de 1800 comensais.
57	Chocolate pó, ingredientes cacau pó solúvel/açúcar e aromatizante, conservação 30 dias aberto.	KG	1.000	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 83 UN por mês para o preparo de sobremesas e lances de apoio às copas destinados à cerca de 1800 comensais.
58	Chocolate recheado com wafer. Ingredientes açúcar, farinha de trigo, manteiga de cacau, leite em pó desnatado, gordura vegetal, massa de cacau, gordura anidra de leite, soro de leite em pó, cacau em pó, xarope de açúcar invertido, sal, emulsificante lecitina de girassol, melhorador de farinha sulfato de cálcio, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante. Contém glúten. Contendo 21 mg de sódio por cada 22,5 g do produto. <p>Embalagem com 45a 50g. Padrão "kit kat" ou com qualidade comprovadamente superior.</p>	UND	3.500	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 291 UN por mês para atender os cardápios mais especificamente café da manhã, sobremesas e lances de apoio às copas totalizando cerca de 1800 comensais.
59	Chocolate, amargo, ingredientes, cacau, açúcar, soro de leite em pó, estabilizante lecitina de soja e ricinoleato de glicerila, aromatizante, validade 1 ano, embalagem barra aproximadamente com 30g, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 40 (decreto 12.486, de 20/10/78);	UND	3.000	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 291 UN por mês para atender os cardápios mais especificamente café da manhã, sobremesas e lances de apoio às copas totalizando cerca de 1800 comensais.
60	Pastilha Chocolate ao leite no sabor menta. Cada caixa contém 20 unidades sendo 70 gramas a caixa, e cada unidade tem 3,5 gramas embaladas individualmente	CX	200	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 16 UN por mês para atender os cardápios mais especificamente café da manhã e lances de apoio às copas totalizando cerca de 1800 comensais.
61	Cobertura para sorvete diversos sabores, cobertura para sorvete nos sabores chocolate, morango ou caramelo. Com 1,3 a 1,5kg.	UND	50	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 4 UN por mês para atender os cardápios mais especificamente café da manhã, sobremesas e lances de apoio às copas totalizando cerca de 1800 comensais.
62	Coco ralado, ingredientes amêndoa de coco, apresentação desidratado e triturado, características adicionais desengordurado e desidratado, aplicação alimentação de pessoal; embalagem de 100g.	UND	900	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 75 UN por mês para atender os cardápios mais especificamente café da manhã, sobremesas e lances de apoio às copas totalizando cerca de 1800 comensais.
63	Confeito de chocolate ao leite, caixa com 18 unidades de embalagens de 100g. Ingredientes: açúcar, massa de cacau, leite em pó, gordura vegetal, manteiga de cacau, lactose, gordura láctea, xarope de glicose, sal, amido de milho, dextrina, emulsificante: (lecitina de soja e goma arábica), aromatizante (aroma idêntico ao natural de baunilha), corantes artificiais: tartrazina, vermelho 40, amarelo crepúsculo, azul brilhante, indigotina, corante inorgânico dióxido de titânio. Contém traços de amendoim. Contendo 16 mg de sódio para cada 25 g do produto. Padrão "m&m's" ou com qualidade comprovadamente superior.	CX	300	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 25 kg por mês para atender os cardápios mais especificamente café da manhã e lances de apoio às copas totalizando cerca de 1800 comensais.

64	Creme de avelã com açúcar, óleo vegetal (palma), avelãs (13%), cacau em pó parcialmente desengordurado (7,4%), leite desnatado em pó (6,6%), soro de leite em pó desmineralizado, emulsificante lecitinas, aromatizante. Embalagem com 350 g. Padrão "nutella" ou com qualidade comprovadamente superior	UND	200	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 16 kg por mês para atender os cardápios mais especificamente café da manhã e lanches de apoio às copas totalizando cerca de 1800 comensais.
65	Essência artificial, aroma para fins alimentícios; diversos sabores (amêndoa, baunilha, côco, laranja, etc.), com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, validade mínima de 12 meses a contar da entrega, em frasco de plástico de 30 ml a 50ml, transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-57 (decreto 12.486 de 20/10/78);	UND	1.000	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 43 UN por mês para o preparo de sobremesas e lanches de apoio às copas destinados à cerca de 1800 comensais.
66	Farinha de trigo enriquecida, alimento a base de cereais. Ingredientes farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, açúcar, cevada, sais minerais, aveia, sal e vitaminas. Contém glúten. Contém traços de leite e soja. Contendo 9,7 mg de vitamina c para cada 24 g do produto. Embalagem lata com 400 g. Padrão "neston" ou com qualidade comprovadamente superior.	UND	4.800	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 400 KG por mês para o preparo de sobremesas e lanches de apoio às copas destinados à cerca de 1800 comensais.
67	Feijão branco; tipo 1; novo; embalagem contendo 500g; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico, validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com decreto 6268, de 22 de novembro de 2007; instrução normativa 12, de 28 de marco de 2008 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela ANVISA.	UND	3.000	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 250 kg por mês para atender os cardápios, mais especificamente o almoço e o jantar, totalizando cerca de 1800 comensais.
68	Feijão Fradinho; novo; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 15%; isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico, embalagem com 1kg, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega;	KG	2.000	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 166 KG por mês para atender os cardápios, mais especificamente o almoço e o jantar, totalizando cerca de 1800 comensais.
69	Feijão Preto; novo; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 15%; isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico, embalagem com 1kg, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega;	KG	8.000	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 666 KG por mês para atender os cardápios, mais especificamente o almoço e o jantar, totalizando cerca de 1800 comensais.
70	Feijão; carioca; tipo 1; novo; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 15%; isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico, embalagem com 1kg, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega;	KG	8.000	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 666 UN por mês para atender os cardápios, mais especificamente o almoço e o jantar, totalizando cerca de 1800 comensais.
71	Fermento biológico em pasta; acondicionado, composto de saccharomyces cerevisial; acondicionado em embalagem apropriada, com 500gr, com validade mínima de 28 dias a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA81(decreto 12486, de 20/10/78);	UND	350	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 29 UN por mês para atender café da manhã, lanches e sobremesas, totalizando cerca de 90 comensais
72	Fermento biológico granulado seco instantâneo, composto de saccharomyces cerevisiae meyen, agente de reidratação; acondicionado em pacote de 500 gramas, validade mínima 2 anos a contar da fabricação; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA81(decreto 12486, de 20/10/78) e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela ANVISA;	UND	350	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 29 UN por mês para o preparo de sobremesas e lanches de apoio às copas destinados à cerca de 1800 comensais.
73	Fermento químico em pó, tipo em pó; composto de pirofosfato ácido de sódio; bicarbonato de sódio, fosfato monocalcio, validade mínima 4 meses a contar da data de entrega; acondicionado em lata hermeticamente fechada; com 100gr a 120g e suas condições deverão estar de acordo com a NTA81(decreto 12486 de 20/10/78);	UND	900	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 275UN por mês para o preparo de sobremesas e lanches de apoio às copas destinados à cerca de 1800 comensais.
74	Flocos de milho pré-cozidos, tipo milharina, embalagem com 500g.	UND	1.000	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 83 UN por mês para o preparo de sobremesas e lanches de apoio às copas destinados à cerca de 1800 comensais.
75	Frutas cristalizadas, sortidas e picadas. Embalagem com 1kg	KG	100	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 8 KG por mês para atender os cardápios mais especificamente café da manhã e lanches de apoio às copas totalizando cerca de 1800 comensais.
76	Geleia de frutas sabor cassis. Ingredientes cassis, açúcar e suco concentrado de maçã. Não contém glúten. Contendo 13 g de carboidratos para cada 20 g do produto. Embalagem vidro com 280 a 320 g. Padrão "queensberry" ou com qualidade comprovadamente superior.	UND	500	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 41 UN por mês para atender os cardápios mais especificamente café da manhã e lanches de apoio às copas totalizando cerca de 1800 comensais.

77	Geleia de frutas sabor frutas silvestres. Ingredientes frutas silvestres (cassia, cereja, framboesa, mirtilo), açúcar e suco concentrado de maçã. Não contém glúten. Informação adicional: sem corantes, aromatizantes ou conservantes. Pode conter fragmentos de caroço. Contendo 13 g de carboidratos para cada 20 g do produto. Embalagem vidro com 280 a 320g. Padrão "queensberry" ou com qualidade comprovadamente superior.	UND	500	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 41 UN por mês para atender os cardápios mais especificamente café da manhã e lances de apoio às copas totalizando cerca de 1800 comensais.
78	Geleia de frutas, vários sabores ( frutas silvestres vermelhas, damasco, framboesa, laranja, amora ). Ingredientes açúcar, morango, amora, suco de uva, framboesa, pectina cítrica. Contém: ácido cítrico, sorbato de potássio, ácido ascórbico. Não contém glúten. Contendo 16 g de carboidratos para cada 25 g do produto. Embalagem vidro com 280 a 320 g. Padrão "queensberry" ou com qualidade comprovadamente superior.	UND	1.500	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 125 UN por mês para atender os cardápios mais especificamente café da manhã e lances de apoio às copas totalizando cerca de 1800 comensais.
79	Geleia de polpa de frutas diversos sabores (morango, uva, pêssego, goiaba, framboesa, cereja, amora, abacaxi, maracujá, laranja, damasco) embalagem vidro contendo 180 a 250gr. Composição 100% polpa da fruta açúcar, acidulante ácido cítrico, pectina.	UND	1.500	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 125 UN por mês para atender os cardápios mais especificamente café da manhã e lances de apoio às copas totalizando cerca de 1800 comensais.
80	Geleia mocotó, sabor natural, prazo validade 12 meses, aplicação sobremesa. Embalagem de 180 a 220g.	UND	800	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 66 UN por mês para atender os cardápios mais especificamente café da manhã e lances de apoio às copas totalizando cerca de 1800 comensais.
81	Gergelim branco, constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 15%; isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico, embalagem com 1kg, validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com (Portaria MA161, de 24/07/87);	KG	300	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 25 UN por mês para o preparo de sobremesas e lances de apoio às copas destinados à cerca de 1800 comensais.
82	Granola com cereais variados e selecionados; integral; flocos aveia, fibra e gérmen trigo, crispies arroz, proteína texturizada soja, flocos milho, uva passa, soja tostada, flocos arroz, cubos, semente linhaça, banana desidratada; isenta de sujidades, parasitas; embalado em saco plástico atóxico.	KG	600	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 50 UN por mês para atender os cardápios, mais especificamente o almoço e o jantar, totalizando cerca de 1800 comensais.
83	Grão de bico, tipo 1, grão inteiro, isento de pedras ou corpos estranhos livre de umidade. Embalagem de 500g	PCT	1.400	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 116 UN por mês para atender os cardápios, mais especificamente o almoço e o jantar, totalizando cerca de 1800 comensais.
84	Leite de coco; natural, concentrado, açucarado; obtido do endosperma de coco; procedente de frutos sãos e maduros; isento de sujidades, parasitas, larvas; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; validade mínima de 14 meses a contar da entrega, em frasco de vidro de 500 ml a 550ml; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-30 (decreto 12.486 de 20/10/78);	UND	1.050	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 87 UN por mês para atender os cardápios, mais especificamente o almoço e o jantar, totalizando cerca de 1800 comensais.
85	Lentilha; de primeira; nova; embalagem de 1 kg; constituída de grãos inteiros e sãos; com umidade máxima de 15% por peso; isenta de sujidades, parasitas e larvas; acondicionada em saco de polietileno, com validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA. 65/93 e portaria 263 de 22/09/05 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela ANVISA	KG	480	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 40 PCT por mês para atender os cardápios mais especificamente café da manhã e lances de apoio às copas totalizando cerca de 1800 comensais.
86	Linhaça; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 15%; isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico, embalagem com 1kg, validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com (Portaria MA161, de 24/07/87);	KG	500	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 41 PCT por mês para atender os cardápios mais especificamente café da manhã e lances de apoio às copas totalizando cerca de 1800 comensais.
87	Macarrão formato nhoque, massa pronta e congelada, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o (dec. 3.029, 16/04/99) e (port. 593, 25/08/00), ANVISA;	KG	1.400	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 116 PCT por mês para atender os cardápios mais especificamente café da manhã e lances de apoio às copas totalizando cerca de 1800 comensais.
88	Macarrão formato penne integral, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico com 500gr, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega;	UND	700	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 58 PCT por mês para atender os cardápios mais especificamente café da manhã e lances de apoio às copas totalizando cerca de 1800 comensais.
89	Macarrão formato penne, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico com 500gr, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega;	UND	3.000	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 250 UN por mês para atender os cardápios, mais especificamente o almoço e o jantar, totalizando cerca de 1800 comensais.

90	Macarrão formato ravioli, massa pronta congelada nos sabores (carne, frango, queijo ou presunto) acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega, embalagem com 500 g; e suas condições deverão estar de acordo com o (dec. 3.029, 16/04/99) e (port. 593, 25/08/00), ANVISA;	UND	1.500	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 175 UN por mês para atender os cardápios, mais especificamente o almoço e o jantar, totalizando cerca de 1800 comensais.
91	Macarrão oriental para yakissoba seco. Embalagem com 500 g, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico com 500gr, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega;	UND	1.000	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 83 UN por mês para atender os cardápios, mais especificamente o almoço e o jantar, totalizando cerca de 1800 comensais.
92	Macarrão tipo parafuso integral, pacote 500g, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico com 500gr, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega;	UND	700	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 58 UN por mês para atender os cardápios, mais especificamente o almoço e o jantar, totalizando cerca de 1800 comensais.
93	Macarrão tipo parafuso, pacote 500g, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico com 500gr, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega;	UND	3.000	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 250 UN por mês para atender os cardápios, mais especificamente o almoço e o jantar, totalizando cerca de 1800 comensais.
94	Massa de macarrão tipo "penne". Ingredientes sêmola de trigo durum / duro, água. Contém glúten. Contendo 59 g de carboidratos para cada 80 g do produto. Embalagem caixa de 500 g. Padrão "barilla" ou com qualidade comprovadamente superior.	UND	1.000	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 83 UN por mês para atender os cardápios, mais especificamente o almoço e o jantar, totalizando cerca de 1800 comensais.
95	Massa fresca de fettuccine, massa fresca, resfriada, embalada à vácuo - embalagem de 500g, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o (dec. 3.029, 16/04/99) e (port. 593, 25/08/00), ANVISA;	UND	1.000	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 83 UN por mês para atender os cardápios, mais especificamente o almoço e o jantar, totalizando cerca de 1800 comensais.
96	Macarrão formato espaguete c/ ovos, acondicionada em saco de plástico transparente, atóxico com 500g, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega;	UND	1.000	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 83 UN por mês para atender os cardápios, mais especificamente o almoço e o jantar, totalizando cerca de 1800 comensais.
97	Massa para pastel, pronta sem recheio em rolo, contendo 1 kg. Composição farinha de trigo, aguardente de cana, sal, gordura vegetal, glutamato monossódico. Contém conservante P-IV sorbato de potássio; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o (dec. 3.029, 16/04/99) e (port. 593, 25/08/00), ANVISA;	KG	200	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 16 KG por mês para atender os cardápios, mais especificamente reuniões envolvendo autoridades civis e militares.
98	Massa tipo conchiglione, vários sabores, tipo pronta e congelada, características adicionais pronto para consumo, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o (dec. 3.029, 16/04/99) e (port. 593, 25/08/00), ANVISA;	KG	500	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 41 KG por mês para atender os cardápios, mais especificamente reuniões envolvendo autoridades civis e militares.
99	Massa tipo rondelli fresco, varios recheios, como queijo mussarela e presunto e de frango com catupiry, embalagem de 1kg, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o (dec. 3.029, 16/04/99) e (port. 593, 25/08/00), ANVISA;	KG	1.000	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 83 UN por mês para atender os cardápios, mais especificamente o almoço e o jantar, totalizando cerca de 1800 comensais.
100	Massa tipo talharim fresco, embalado a vácuo, embalagem de 500 g, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o (dec. 3.029, 16/04/99) e (port. 593, 25/08/00), ANVISA;	UND	500	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 41 UN por mês para atender os cardápios, mais especificamente o almoço e o jantar, totalizando cerca de 1800 comensais.
101	Massa, apresentação canelone, tipo pronta e congelada, sabor recheio queijo mussarela e presunto, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o (dec. 3.029, 16/04/99) e (port. 593, 25/08/00), ANVISA;	KG	1.200	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 100 UN por mês para atender os cardápios, mais especificamente o almoço e o jantar, totalizando cerca de 1800 comensais.
102	Massa, apresentação capeletti, tipo pronta e congelada, características adicionais pronto para consumo, com frango, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o (dec. 3.029, 16/04/99) e (port. 593, 25/08/00), ANVISA;	KG	1.200	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 100 KG por mês para atender os cardápios, mais especificamente o almoço e o jantar, totalizando cerca de 1800 comensais.
103	Mel de abelha silvestre. Embalagem tipo bisnaga com 500 g	UND	300	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 25 UN por mês. Utilizado para elaboração de sobremesas, atendendo aproximadamente 1800 comensais.

104	Milho de canjica amarela de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em saco plástico transparente, embalagem com 1 kg, atóxico, com validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-33(decreto 12486, de 20/10/78);	KG	500	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 500 UN para o mês de junho e julho para atender especificamente o cardápio, totalizando cerca de 1800 comensais.
105	Milho de canjica branca; de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em saco plástico transparente, embalagem com 1KG, atóxico, com validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-33(decreto 12486, de 20/10/78);	KG	500	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 500 UN para o mês de junho e julho para atender especificamente o cardápio, totalizando cerca de 1800 comensais.
106	Mini-panetone, com ou sem passas, com embalagem externa plástica, com peso líquido de aproximadamente 80g/90g.	UND	500	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 500 UN no mês de Dezembro para atender especificamente o cardápio de fim de ano.
107	Mistura pré mescla para o preparo de bolo, diversos sabores (coco, laranja, chocolate, neutro, aipim, milho), embalagem de 5kg, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, estabilizante estearato de propileno glicol; isento de sujidades, parasitas e larvas; com validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega; acondicionado em saco de polietileno atóxico, vedado hermeticamente pesando 450 gramas cada unidade; embalado em caixa de papelão reforçado, lacrado e rotulado; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05 e legislação vigente; (port. 540/97 SVS/MS), (port. 645/97 SVS/MS); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela ANVISA	UND	1.500	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 125 UN por mês para atender os cardápios, mais especificamente para reuniões envolvendo autoridades civis e militares e utilizado em algumas sobremesas e café da manhã, totalizando cerca de 90 comensais
108	Nozes sem casca, embalagem c/ 1kg	KG	200	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 16 KG por mês para atender os cardápios, mais especificamente para elaboração de sobremesas, atendendo aproximadamente 1800 comensais.
109	Pó para preparo de gelatina; gelatina alimentícia, tipo comum diversos sabores, como morango, framboesa, laranja, limão, etc (pacote com 1 kg), composto de açúcar, sal, agente tamponante, acidulante; aroma artificial de diversos sabores; corantes artificiais e outras substâncias permitidas; qualidade ingredientes são e limpos. Umidade de 2% p/p; validade mínima 10 meses a contar da entrega, em embalagem apropriada; embalado em embalagem plástica pesando 1 quilo; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-79 (decreto 12486, de 20/10/78);	KG	1.600	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 133 UN por mês para o preparo de sobremesas e lances de apoio às copas destinados à cerca de 1800 comensais.
110	Pó para preparo de pudim, diversos sabores (baunilha, coco) embalagem contendo 1kg. Composição açúcar, amido, sal, aromatizante e corantes tartrazina e amarelo crepúsculo FCF	KG	500	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 41 UN por mês para o preparo de sobremesas e lances de apoio às copas destinados à cerca de 1800 comensais.
111	Salgadinhos fritos, fornecido no cento. Tipos de salgado a serem fornecidos conforme pedido: Empada recheada com frango/ Esfirra recheada com carne/ Esfirra recheada com frango/ coxinha de frango/ risoles de carne/ risoles de camarão/ pastel frito de carne/ quibe/ bola de queijo/ cigarrete de presunto e queijo/ camarão empanado / folhado de bacon e ameixa/ Pastel assado/ pastel frito de carne/ pastel frito de queijo acondicionados em embalagens primárias de polietileno e de papel (formas), e em embalagens secundárias de papelão (caixa), próprias para alimentos, cada unidade pesando aproximadamente 15g de peso líquido.	CX	1.200	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 100 CX por mês para atender os cardápios, mais especificamente para atender reuniões envolvendo autoridades civis e militares e lances de apoio às copas totalizando 1800 comensais.
112	Sorvete cremoso, diversos sabores, embalagem balde com 10l, (chocolate, morango, flocos, creme, coco, brigadeiro, abacaxi, maracujá), composição água, açúcar, leite em pó desnatado, gordura vegetal, xarope de glicose, amido, estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, espessante goma guar, goma jataí e carragena, aromatizantes e corantes naturais urucum;	UND	600	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 50 UN por mês para atender os cardápios, mais especificamente para reuniões envolvendo autoridades civis e militares e utilizado em algumas sobremesas.
113	Sorvete pronto, diversos sabores (chocolate, morango, flocos, creme, coco, brigadeiro, abacaxi, maracujá), embalagem plástica contendo 2lt. Composição água, açúcar, leite em pó desnatado, gordura vegetal, xarope de glicose, amido, estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, espessante goma guar, goma jataí e carragena, aromatizantes e corantes naturais urucum;	UND	1.000	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 83 UN por mês para atender os cardápios, mais especificamente para reuniões envolvendo autoridades civis e militares e utilizado em algumas sobremesas.
114	Tomilho desidratado, condimento, apresentação industrial, matéria-prima tomilho, desidratado, aspecto físico moído, tipo industrial, aplicação culinária em geral, embalagem de 1kg	KG	50	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 4 KG por mês para atender os cardápios, mais especificamente o almoço e o jantar, totalizando cerca de 1800 comensais.

115	Uva passa preta, sem caroço, embalagem com 1 kg; obtida por perda parcial de água da fruta madura (preta); de consistência própria e umidade máxima de 25% p.p; ausência de sujidades, parasitas e larvas; acondicionada em saco plástico, transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela ANVISA;	KG	900	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 75 KG por mês para atender os cardápios, mais especificamente o almoço e o jantar, totalizando cerca de 1800 comensais.
116	Lasanha, massa para lasanha, direto ao forno, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o (dec. 3.029, 16/04/99) e (port. 593, 25/08/00), ANVISA; Pacote com 1KG	KG	300	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica, cerca de 25 UN por mês para atender os cardápios mais especificamente café da manhã e lanches de apoio às copas totalizando cerca de 1800 comensais.
117	Sachê de sal refinado 1 gr. Caixa com 1000 unidades	CX	800	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 66 CX por mês para atender os cardápios, mais especificamente reuniões envolvendo autoridades civis e militares, totalizando cerca de 1800 comensais.
118	Açúcar refinado granulado em sachê 5gr. Caixa com 1000 unidades.	CX	800	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 66 CX por mês para atender os cardápios, mais especificamente reuniões envolvendo autoridades civis e militares, totalizando cerca de 1800 comensais.
119	Bala Butter Toffees diversos sabores. Embalagem de 500g.	UND	1500	Quantidade estimada para 12 meses, atendendo 14 OM do Comando da Aeronautica. Cerca de 125 KG por mês para atender os cardápios, mais especificamente reuniões envolvendo autoridades civis e militares, totalizando cerca de 1800 comensais.



## ANEXO II



**MINISTÉRIO DA DEFESA**  
**COMANDO DA AERONÁUTICA**  
**GRUPAMENTO DE APOIO DE BRASÍLIA**  
divob.gapbr@gmail.com

### MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

#### ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º .....

O Comando da Aeronáutica, por meio do GRUPAMENTO DE APOIO DE BRASÍLIA, sediado na Esplanada dos Ministérios, Bloco M, Edifício Anexo, Andar Térreo – Brasília/DF – CEP: 70.045-900, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o n.º ....., neste ato representado(a) pelo(a) ..... (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria n.º ..... de ..... de ..... de 200..., publicada no ..... de ..... de ..... de ....., portador da matrícula funcional n.º ....., considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS n.º ...../20..., publicada no ..... de ...../...../20....., processo administrativo n.º 67284.004643/2023-69, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

#### 1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual **aquisição de gêneros alimentícios industrializados (II) para a Seção de Subsistência do Grupamento de Apoio de Brasília**, especificado no item 1 do Termo de Referência, anexo I do edital de Pregão n.º 63/2023, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

#### 2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Prestador do serviço (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)				
---------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

ITEM	DESCRIÇÃO/	Unidade de	Quantidade	Valor
------	------------	------------	------------	-------

	ESPECIFICAÇÃO	Medida		Unitário
1				
2				
3				
...				

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

### 3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o .....(nome do órgão)....

3.2 São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

Item nº	Órgãos Participantes	Unidade	Quantidade

### 4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

### 5. VALIDADE DA ATA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a partir da assinatura da Ata, não podendo ser prorrogada.

### 6. REVISÃO E CANCELAMENTO

6.1. A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

6.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

6.3. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

6.4. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

6.4.1. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

6.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

6.5.1. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

6.5.2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

6.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

6.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

6.7.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;

6.7.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

6.7.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

6.7.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

6.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 6.7.1, 6.7.2 e 6.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

6.9. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

6.9.1. por razão de interesse público; ou

6.9.2. a pedido do fornecedor.

## **7. DAS PENALIDADES**

7.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

7.1.1. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente, nos termos do art. 49, §1º do Decreto nº 10.024/19.

7.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5º, inciso X, do Decreto nº 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6º, Parágrafo único, do Decreto nº 7.892/2013).

7.3. O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no art. 20 do Decreto nº 7.892/2013, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

## **8. CONDIÇÕES GERAIS**

8.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

8.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93, nos termos do art. 12, §1º do Decreto nº 7.892/13.

8.3. A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, será anexada a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, §4º do Decreto n. 7.892, de 2013.

Foram subtraídas do modelo parametrizado original as diretrizes referentes à adjudicação por preço global de grupo de itens, por não refletir uma demanda do certame em tela, que possui o objeto parcelado.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em .... (...) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Local e data  
Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s)  
fornecedor(es) registrado(s)

## ANEXO III



**MINISTÉRIO DA DEFESA**  
**COMANDO DA AERONÁUTICA**  
**GRUPAMENTO DE APOIO DE BRASÍLIA**  
**divob.gapbr@gmail.com**

### **MINUTA DE TERMO DE CONTRATO**

#### **COMPRA**

**TERMO DE CONTRATO DE COMPRA Nº**  
**...../....., QUE FAZEM ENTRE SI**  
**O(A)..... E A**  
**EMPRESA .....**

A União Federal – Comando da Aeronáutica, por meio do GRUPAMENTO DE APOIO DE BRASÍLIA, sediado na Esplanada dos Ministérios, Bloco M, Edifício Anexo, Andar Térreo – Brasília/DF – CEP: 70.045-900, neste ato representado(a) pelo(a) .....(cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº ....., de .... de ..... de 20..., publicada no DOU de .... de ..... de ....., portador da matrícula funcional nº ....., doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) ..... inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., em ..... doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., expedida pela (o) ....., e CPF nº ....., tendo em vista o que consta no Processo nº 67284.004643/2023-69 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº 63/2023, por Sistema de Registro de Preços n.º .../20..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

#### **1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

1.1. O objeto do presente Termo de Contrato é a aquisição de gêneros alimentícios industrializados (II) para a Seção de Subsistência do Grupamento de Apoio de Brasília, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

### 1.3. Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR
1					
2					
3					
...					

## 2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Termo de Referência, com início na data de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ e encerramento em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, prorrogável na forma do art. 57, §1º, da Lei nº 8.666, de 1993.

## 3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor do presente Termo de Contrato é de R\$ ..... (.....).

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

## 4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 20...., na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

## **5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO**

5.1. O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se no Termo de Referência.

## **6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE**

6.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

## **7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO**

7.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

## **8. CLÁUSULA OITAVA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO**

8.1. As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital.

## **9. CLÁUSULA NONA - FISCALIZAÇÃO**

9.1. A fiscalização da execução do objeto será efetuada por Comissão/Representante designado pela CONTRATANTE, na forma estabelecida no Termo de Referência, anexo do Edital.

## **10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

10.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

## **11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

11.1. As sanções referentes à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

## **12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – RESCISÃO**

12.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

12.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

12.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

12.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

12.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.4. O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

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

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.

### **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES**

13.1. É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

13.2. É permitido à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020.

13.2.1. A cessão de crédito, a ser feita mediante celebração de termo aditivo, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

13.2.2. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutos tais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME nº 5, de 2017, caso aplicáveis.

### **14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES**

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

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

### **15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS.**

15.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.



## **16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO**

16.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

## **17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO**

17.1. É eleito o Foro da Seção Judiciária do Distrito Federal – Justiça Federal - para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º da Lei nº 8.666/93.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

....., ..... de..... de 20.....

\_\_\_\_\_  
Responsável legal da CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
Responsável legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1-

2-