

**PROCOLO GERAL**  
Nº 64318.005669/2022-11

**ASSUNTO: PREGÃO**  
**ELETRÔNICO SRP Nº 02/2022**

**MINISTÉRIO DA DEFESA**  
**EXÉRCITO BRASILEIRO**  
**COMANDO DA 7ª REGIÃO MILITAR**  
(Gov das Armas Prov de PE/1821)  
**REGIÃO MATIAS DE ALBUQUERQUE**

**COMANDO DA 7ª REGIÃO MILITAR**

**2022**

**Interessado: SEÇÃO DE AQUISIÇÕES, LICITAÇÕES E CONTRATOS**

**Assunto: Aquisição de Gêneros Alimentícios do Quantitativo de Subsistência**

VOLUME II

**Anexos: Processo com \_\_\_\_\_ fls.**

**MOVIMENTO DE PROCESSO**

DESTINO	DATA	DESTINO	DATA
1.		17.	
2.		18.	
3.		19.	
4.		20.	
5.		21.	
6.		22.	
7.		23.	
8.		24.	
9.		25.	
10.		26.	
11.		27.	
12.		28.	
13.		29.	
14.		30.	
15.		31.	
16.		32.	



**MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO DA 7ª REGIÃO MILITAR  
(Gov das Armas Prov de PE/1821)  
REGIÃO MATIAS DE ALBUQUERQUE**

**TERMO DE ABERTURA DE VOLUME**

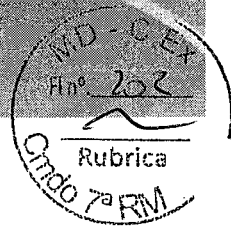
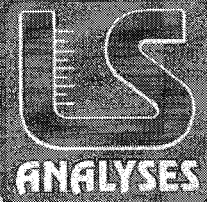
**Pregão Eletrônico SRP – nº 02/2022**

Aos vinte e nove dias do mês de abril do ano de dois mil e vinte dois, procedemos à abertura deste volume nº 02 do processo nº 64318.005669/2022-11, que trata do Registro de Preços para contratação eventual de empresa para fornecimento de Gêneros Alimentícios do Quantitativo de Subsistência.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'pablo darlan fraga vasconcelos'.

**PABLO DARLAN FRAGA VASCONCELOS – Cap**

Pregoeiro



RELATÓRIO DE ENSAIO – 1983588 – Laudo 5

**CLIENTE:** LOCAFRIOS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA  
**ENDEREÇO:** R: LUIZ ELOI DE PONTES, 667 – PRAZERES – JABOATÃO DOS GUARARAPES/PE – CEP: 54.310-210  
**CNPJ:** 02.937.087/0001-53

**PRODUTO:** CORTES CONGELADOS DE FRANGO – COXA E SOBRECOXA ENVELOPADO – 20 Kg  
**MARCA:** FRIATO  
**FABRICAÇÃO:** 27/04/2022  
**VALIDADE:** 27/04/2023  
**LOTE:** 003

**DATA COLETA:** 02/05/2022  
**CONDIÇÕES DO RECEBIMENTO:** ADEQUADAS (-12°C)  
**DATA RECEBIMENTO:** 02/05/2022  
**RESPONSÁVEL COLETA:** SOLICITANTE  
**PROCEDIMENTO COLETA:** DO SOLICITANTE

**METODOLOGIA DE ENSAIO DE ACORDO COM:** FDA BAM – BACTERIOLOGICAL ANALYTICAL MANUAL

ENSAIO SUBCONTRATO

RESULTADOS

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA						
ANÁLISES REALIZADAS	RESULTADOS	PARÂMETROS				CONCLUSÃO
		n	c	m	M	
Salmonella enteritidis/25g	Ausência	5	0	Aus	-	Aprovado
Salmonella typhimurium/25g	Ausência	5	0	Aus	-	Aprovado
Aeróbios Mesófilos/g	69000	5	1	10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup>	Aprovado
Escherichia coli/g	<10	5	3	10	10 <sup>2</sup>	Aprovado

CONCLUSÃO

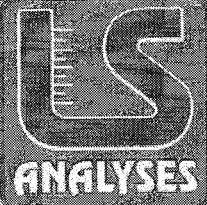
RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019

Os resultados desta análise têm valor restrito e referem-se somente a amostra e parâmetros analisados.

**DATA DA EMISSÃO DO RELATÓRIO:** Santo André, 09 de Maio de 2022.

*Lais Puls Ferretti*

(Dispensa assinatura se enviado por meio eletrônico)  
**Msc. Lais Puls Ferretti**  
Responsável Técnica  
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



RELATÓRIO DE ENSAIO – 1983105 – Laudo 1

**CLIENTE:** LOCAFRIOS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA  
**ENDEREÇO:** R: LUIZ ELOI DE PONTES, 667 – PRAZERES – JABOATÃO DOS GUARARAPES/PE – CEP: 54.310-210  
**CNPJ:** 02.937.087/0001-53

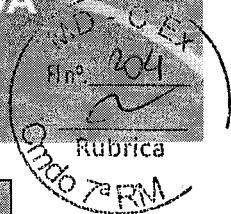
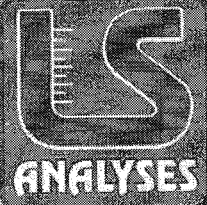
<b>PRODUTO:</b> CORTES CONGELADOS DE FRANGO – FILÉ DE PEITO ENVELOPADO – 20 Kg <b>MARCA:</b> FRIATO <b>FABRICAÇÃO:</b> 12/04/2022 <b>VALIDADE:</b> 12/04/2023 <b>LOTE:</b> 003	<b>DATA COLETA:</b> 28/04/2022 <b>CONDIÇÕES DO RECEBIMENTO:</b> ADEQUADAS (-12°C) <b>DATA RECEBIMENTO:</b> 28/04/2022 <b>RESPONSÁVEL COLETA:</b> SOLICITANTE <b>PROCEDIMENTO COLETA:</b> DO SOLICITANTE
--	---

**METODOLOGIA DE ENSAIO DE ACORDO COM:** FDA BAM – BACTERIOLOGICAL ANALYTICAL MANUAL  
 ENSAIO SUBCONTRATO

RESULTADOS

ANÁLISES SENSORIAIS (CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS)			
ANÁLISES REALIZADAS	RESULTADOS	PARÂMETROS	CONCLUSÃO
Aspecto	Característico	uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular ou acúmulo de placas de gelo entre as peças.	Aprovado
Cor	Característico	Coloração rósea	Aprovado
Consistência	Característico	firme e compacta e elástica.	Aprovado
Odor e Sabor	Característico	Suave, agradável e característico.	Aprovado

ANÁLISES DE MATÉRIAS ESTRANHAS			
Matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas			
ANÁLISES REALIZADAS	RESULTADOS	PARÂMETROS	CONCLUSÃO
Matérias estranhas macroscópicas (sujidades, parasitas, larvas e tecidos inferiores)	< 1 / 500g	< 1 na Aliquota analisada	Aprovado
Matérias estranhas microscópicas (sujidades)	Ausência / 200g	Ausência	Aprovado
Fragmentos de insetos	< 1 / 200g	< 1 / 200g	Aprovado
Insetos inteiros mortos	< 1 / 200g	< 1 / 200g	Aprovado
Ácaros mortos	< 1 / 200g	5 em 200g	Aprovado
Bárbulas	< 1 / 200g	< 1 / 200g	Aprovado
Outras matérias estranhas microscópicas, exceto pasitas	< 1 / 200g	< 1 / 200g	Aprovado
Matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana			
ANÁLISES REALIZADAS	RESULTADOS	PARÂMETROS	CONCLUSÃO
Matérias estranhas microscópicas (sujidades)	Ausência / 200g	Ausência	Aprovado
Fragmentos de pelos de roedor	< 1 / 200g	< 1 / 200g	Aprovado
Outras matérias estranhas microscópicas, exceto pasitas	< 1 / 200g	< 1 / 200g	Aprovado
Matéria macroscópica: Filmes Plásticos	< 1 / 500g	< 1 na Aliquota Analisada	Aprovado
Matéria macroscópica: Fragmentos de vidros	< 1 / 500g	< 1 na Aliquota Analisada	Aprovado
Bárbulas	< 1 / 500g	< 1 na Aliquota Analisada	Aprovado
Matéria macroscópica: Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	< 1 / 500g	< 1 na Aliquota Analisada	Aprovado
Matéria macroscópica: Parasitas	< 1 / 500g	< 1 na Aliquota Analisada	Aprovado
Outras matérias estranhas macroscópicas	< 1 / 500g	< 1 na Aliquota Analisada	Aprovado



ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA			
ANÁLISES REALIZADAS	RESULTADOS	PARÂMETROS	CONCLUSÃO
Teste de cocção	Característico	Ausência de odor de ranço ou metálico	Aprovado
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativo	negativo	Aprovado
pH	5,88	5,3 a 6,4 no extrato aquoso	Aprovado
Reação de Éber para amônia	Negativo	Negativo	Aprovado
Umidade	73,95	73,36 – 75,84%	Aprovado
Proteína	22,2	21,05 – 24,37%	Aprovado
Relação Umidade/Proteína	3,33	3,03 – 3,55%	Aprovado

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA						
ANÁLISES REALIZADAS	RESULTADOS	PARÂMETROS				CONCLUSÃO
		n	c	m	M	
Salmonella enteritidis/25g	Ausência	5	0	Aus	-	Aprovado
Salmonella typhimurium/25g	Ausência	5	0	Aus	-	Aprovado
Aeróbios Mesófilos/g	15200	5	1	10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup>	Aprovado
Escherichia coli/g	100	5	3	10	10 <sup>2</sup>	Aprovado

#### REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

##### EMBALAGEM :

- Embalagem primária saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada conjuntamente. Capacidade: até 2 kg.
- Embalagem secundária caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: 20 kg

##### ROTULAGEM

Embalagem primária impressão na embalagem. Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - denominação do corte; - lista de ingredientes; - identificação do lote; - peso da embalagem; - data de validade; - condições de uso, preparo e armazenagem; - informação nutricional; - carimbo e número de registro no Órgão fiscalizador.

Embalagem secundária etiqueta adesiva. Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - denominação do corte; - identificação do lote; - peso bruto; - peso líquido; - data de validade; - condições de armazenagem; - carimbo e número de registro no Órgão fiscalizador

#### CONCLUSÃO

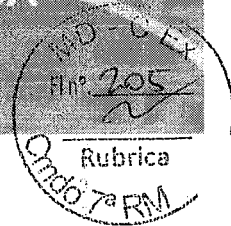
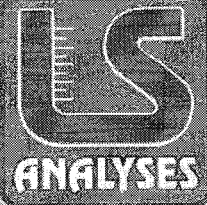
RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019

Os resultados desta análise têm valor restrito e referem-se somente a amostra e parâmetros analisados.

DATA DA EMISSÃO DO RELATÓRIO: Santo André, 03 de Maio de 2022.

*Lais Puls Ferretti*

(Dispensa assinatura se enviado por meio eletrônico)  
Msc. Lais Puls Ferretti  
Responsável Técnica  
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



RELATÓRIO DE ENSAIO – 1983105 – Laudo 2

**CLIENTE:** LOCAFRIOS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA  
**ENDEREÇO:** R: LUIZ ELOI DE PONTES, 667 – PRAZERES – JABOATÃO DOS GUARARAPES/PE – CEP: 54.310-210  
**CNPJ:** 02.937.087/0001-53

**PRODUTO:** CORTES CONGELADOS DE FRANGO – FILÉ DE PEITO ENVELOPADO – 20 Kg  
**MARCA:** FRIATO  
**FABRICAÇÃO:** 12/04/2022  
**VALIDADE:** 12/04/2023  
**LOTE:** 003

**DATA COLETA:** 28/04/2022  
**CONDIÇÕES DO RECEBIMENTO:** ADEQUADAS (-12°C)  
**DATA RECEBIMENTO:** 28/04/2022  
**RESPONSÁVEL COLETA:** SOLICITANTE  
**PROCEDIMENTO COLETA:** DO SOLICITANTE

**METODOLOGIA DE ENSAIO DE ACORDO COM:** FDA BAM – BACTERIOLOGICAL ANALYTICAL MANUAL

ENSAIO SUBCONTRATO

RESULTADOS

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA						
ANÁLISES REALIZADAS	RESULTADOS	PARÂMETROS				CONCLUSÃO
		n	c	m	M	
Salmonella enteritidis/25g	Ausência	5	0	Aus	-	Aprovado
Salmonella typhimurium/25g	Ausência	5	0	Aus	-	Aprovado
Aeróbios Mesófilos/g	9200	5	1	10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup>	Aprovado
Escherichia coli/g	10	5	3	10	10 <sup>2</sup>	Aprovado

CONCLUSÃO

RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019

Os resultados desta análise têm valor restrito e referem-se somente a amostra e parâmetros analisados.

**DATA DA EMISSÃO DO RELATÓRIO:** Santo André, 03 de Maio de 2022.

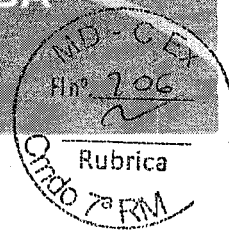
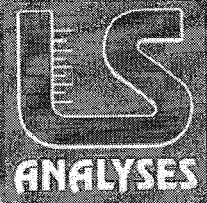
*Lais Puls Ferretti*

(Dispensa assinatura se enviado por meio eletrônico)

*Msc. Lais Puls Ferretti*

Responsável Técnica

Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



RELATÓRIO DE ENSAIO – 1983105 – Laudo 3

**CLIENTE:** LOCAFRIOS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA  
**ENDEREÇO:** R: LUIZ ELOI DE PONTES, 667 – PRAZERES – JABOATÃO DOS GUARARAPES/PE – CEP: 54.310-210  
**CNPJ:** 02.937.087/0001-53

**PRODUTO:** CORTES CONGELADOS DE FRANGO – FILÉ  
DE PEITO ENVELOPADO – 20 Kg  
**MARCA:** FRIATO  
**FABRICAÇÃO:** 12/04/2022  
**VALIDADE:** 12/04/2023  
**LOTE:** 003

**DATA COLETA:** 28/04/2022  
**CONDIÇÕES DO RECEBIMENTO:** ADEQUADAS (-12°C)  
**DATA RECEBIMENTO:** 28/04/2022  
**RESPONSÁVEL COLETA:** SOLICITANTE  
**PROCEDIMENTO COLETA:** DO SOLICITANTE

**METODOLOGIA DE ENSAIO DE ACORDO COM:** FDA BAM – BACTERIOLOGICAL ANALYTICAL MANUAL

ENSAIO SUBCONTRATO

RESULTADOS

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA						
ANÁLISES REALIZADAS	RESULTADOS	PARÂMETROS				CONCLUSÃO
		n	c	m	M	
Salmonella enteritidis/25g	Ausência	5	0	Aus	-	Aprovado
Salmonella typhimurium/25g	Ausência	5	0	Aus	-	Aprovado
Aeróbios Mesófilos/g	10400	5	1	10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup>	Aprovado
Escherichia coli/g	10	5	3	10	10 <sup>2</sup>	Aprovado

CONCLUSÃO

RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019

Os resultados desta análise têm valor restrito e referem-se somente a amostra e parâmetros analisados.

**DATA DA EMISSÃO DO RELATÓRIO:** Santo André, 03 de Maio de 2022.

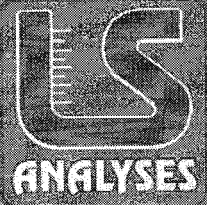
*Lais Puls Ferretti*

(Dispensa assinatura se enviado por meio eletrônico)

*Msc. Lais Puls Ferretti*

Responsável Técnica

Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



RELATÓRIO DE ENSAIO – 1983105 – Laudo 4

**CLIENTE:** LOCAFRIOS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA  
**ENDEREÇO:** R: LUIZ ELOI DE PONTES, 667 – PRAZERES – JABOATÃO DOS GUARARAPES/PE – CEP: 54.310-210  
**CNPJ:** 02.937.087/0001-53

**PRODUTO:** CORTES CONGELADOS DE FRANGO – FILÉ  
DE PEITO ENVELOPADO – 20 Kg  
**MARCA:** FRIATO  
**FABRICAÇÃO:** 12/04/2022  
**VALIDADE:** 12/04/2023  
**LOTE:** 003

**DATA COLETA:** 28/04/2022  
**CONDIÇÕES DO RECEBIMENTO:** ADEQUADAS (-12°C)  
**DATA RECEBIMENTO:** 28/04/2022  
**RESPONSÁVEL COLETA:** SOLICITANTE  
**PROCEDIMENTO COLETA:** DO SOLICITANTE

**METODOLOGIA DE ENSAIO DE ACORDO COM:** FDA BAM – BACTERIOLOGICAL ANALYTICAL MANUAL

ENSAIO SUBCONTRATO

RESULTADOS

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA						
ANÁLISES REALIZADAS	RESULTADOS	PARÂMETROS				CONCLUSÃO
		n	c	m	M	
Salmonella enteritidis/25g	Ausência	5	0	Aus	-	Aprovado
Salmonella typhimurium/25g	Ausência	5	0	Aus	-	Aprovado
Aeróbios Mesófilos/g	11000	5	1	10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup>	Aprovado
Escherichia coli/g	10	5	3	10	10 <sup>2</sup>	Aprovado

CONCLUSÃO

RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019

Os resultados desta análise têm valor restrito e referem-se somente a amostra e parâmetros analisados.

**DATA DA EMISSÃO DO RELATÓRIO:** Santo André, 03 de Maio de 2022.

*Lais Puls Ferretti*

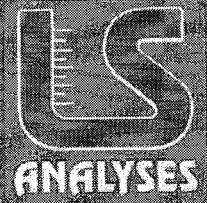
(Dispensa assinatura se enviado por meio eletrônico)

*Msc. Lais Puls Ferretti*

Responsável Técnica

Eng. Química – CRQ IV nº 04300114





RELATÓRIO DE ENSAIO – 1983105 – Laudo 5

**CLIENTE:** LOCAFRIOS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA  
**ENDEREÇO:** R: LUIZ ELOI DE PONTES, 667 – PRAZERES – JABOATÃO DOS GUARARAPES/PE – CEP: 54.310-210  
**CNPJ:** 02.937.087/0001-53

**PRODUTO:** CORTES CONGELADOS DE FRANGO – FILÉ DE PEITO ENVELOPADO – 20 Kg  
**MARCA:** FRIATO  
**FABRICAÇÃO:** 12/04/2022  
**VALIDADE:** 12/04/2023  
**LOTE:** 003

**DATA COLETA:** 28/04/2022  
**CONDIÇÕES DO RECEBIMENTO:** ADEQUADAS (-12°C)  
**DATA RECEBIMENTO:** 28/04/2022  
**RESPONSÁVEL COLETA:** SOLICITANTE  
**PROCEDIMENTO COLETA:** DO SOLICITANTE

**METODOLOGIA DE ENSAIO DE ACORDO COM:** FDA BAM – BACTERIOLOGICAL ANALYTICAL MANUAL

ENSAIO SUBCONTRATO

RESULTADOS

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA						
ANÁLISES REALIZADAS	RESULTADOS	PARÂMETROS				CONCLUSÃO
		n	c	m	M	
Salmonella enteritidis/25g	Ausência	5	0	Aus	-	Aprovado
Salmonella typhimurium/25g	Ausência	5	0	Aus	-	Aprovado
Aeróbios Mesófilos/g	10700	5	1	10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup>	Aprovado
Escherichia coli/g	<10	5	3	10	10 <sup>2</sup>	Aprovado

CONCLUSÃO

RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019

Os resultados desta análise têm valor restrito e referem-se somente a amostra e parâmetros analisados.

**DATA DA EMISSÃO DO RELATÓRIO:** Santo André, 03 de Maio de 2022.

*Lais Puls Ferretti*

(Dispensa assinatura se enviado por meio eletrônico)

*Msc. Lais Puls Ferretti*

Responsável Técnica

Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



## Café Bico de Ouro

End.: SEE - Quadra 1 Lote 15 - Sobradinho, Brasília - DF, 73020-401 - Telefone: (61) 3034-3420

MINISTÉRIO DA DEFESA - Comando do Exército  
Comando Militar do Nordeste  
7ª Região Militar/7ª Divisão de Exército

Pregão nº 22022 (SRP)

004/2022

### PROPOSTA DE PREÇO

Modo de Disputa: Aberto

Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios do Quantitativo de Subsistência.

Data e horário para início da entrega de propostas: 13/04/2022 09:00

Data e horário limites para entrega de propostas: 27/04/2022 09:30

Data e horário considerados para início da sessão pública: 27/04/2022 09:30

A EMPRESA BICO DE OURO COMÉRCIO E INDUSTRIA DE GENEREOS ALIMENTICIOS - LTDA, CNPJ: 08.060.903 /0001 - 70 - INSC. ESTADUAL: 07.476.896.001-44 SETOR DE EXPANSÃO ECONÔMICA DE SOBRADINHO - QUADRA 1 - LOTE -INDUSTRIA CEP: 71.200-980 BRASÍLIA/DF - VEM ATRAVÉS DO SEU ADMINITRADOR: PEDRO HENRIQUE VIEIRA DE SOUZA - ADMINISTRADOR - EMPRESA - TELEFONE (61) 3034-3420 - E-MAIL: laboratorio@cafebicoodeouro.com.br

PARA APRESENTAR PROPOSTA DE PREÇO, e propõe a vender os artigos abaixo discriminados, atendendo todas as condições estipuladas no Edital de Licitação:

ITEM	DESCRIÇÃO - OBJETO	Marca	Unid.	Quant	Preço Unit. (R\$)	Preço Global (R\$)
01	Café torrado e moído, embalado a Vácuo, produto resultante de grão beneficiado do fruto maduro de diversas espécies do gênero Coffea, submetido a tratamento térmico adequado até atingir o ponto de torra escolhido e a processo de moagem, acondicionado, armazenado e transportado segundo as "Normas Higiênic-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação". TIPO I - GOURMET - aspecto de pó homogêneo, constituído, com ausência de grãos com defeitos pretos, verdes, ardidos e/ou fermentados; obter em análise sensorial Nota de Qualidade Global na faixa de 7,3 a 10 pontos, realizada por equipe selecionada e treinada. EMBALAGEM - Primária: embalagem a vácuo puro, atóxico, com 500	BICO DE OURO	PCT 500G	43.100	R\$ 15,00 Dezesseis reais	R\$ 646.500,00 Seiscentos e quarenta e seis mil e quinhentos reais





## Café Bico de Ouro

End.: SEE - Quadra 1 Lote 15 - Sobradinho, Brasília - DF, 73020-401 - Telefone: (61) 3034-3420

MINISTÉRIO DA DEFESA - Comando do Exército  
Comando Militar do Nordeste  
7ª Região Militar/7ª Divisão de Exército

Pregão nº 22022 (SRP)

004/2022

<p>gramas, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. Secundária: caixa, resistente, de boa qualidade, com 10 Kg, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. Produto dispensado de registro conforme a Resolução RDC 240 de 26 de julho de 2018 da ANVISA. Procedência Nacional. Validade do produto 12 meses.</p> <p><b>conformidade com as especificações do Boletim Técnico e Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro que seguem anexo ao processo.</b></p>					
---	--	--	--	--	--

QUANTIDADE TOTAL 43.100 PCT – sendo fornecidos em PACOTES 500 G

**VALOR GLOBAL DA PROPOSTA DE PREÇO: R\$ 646.500,00**

**Seiscentos e quarenta e seis mil e quinhentos reais**

CAFÉ BICO DE OURO GOURMET

APRESENTAÇÃO – VACUO 500 G

MARCA: BICO DE OURO GOURMET

FABRICANTE: CAFÉ BICO DE OURO / VALIDADE DO PRODUTO – 18 MESES

PROCEDÊNCIA: NACIONAL – BRASIL

**VALIDADE DA PROPOSTA 120 DIAS**

**PRAZO DE ENTREGA: 30 DIAS**

Declaro, sob as penas da lei, que a EMPRESA **BICO DE OURO COMÉRCIO E INDÚSTRIA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – LTDA**, cumpre rigorosamente as resoluções da ANVISA, no tocante a controle sanitário da produção e da comercialização de produtos submetidos à vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados, bem





## Café Bico de Ouro

End.: SEE - Quadra 1 Lote 15 - Sobradinho, Brasília - DF, 73020-401 - Telefone: (61) 3034-3420

MINISTÉRIO DA DEFESA - Comando do Exército  
Comando Militar do Nordeste  
7ª Região Militar/7ª Divisão de Exército

Pregão nº 22022 (SRP)

004/2022

como, dos regulamentos e resoluções dos demais órgãos municipais e estaduais relacionados a alimentos e à saúde da população.

Declaro que aceitamos e concordamos plenamente com todos os termos deste Edital e seus anexos e de que tem total conhecimento de todas as condições neles contidas.

Declaro ainda que nos preços cotados estão incluídos todas as despesas, tributos e encargos de qualquer natureza incidentes sobre o objeto deste Pregão.

### DADOS PARA ASSINATURA DA ATA / CONTRATO

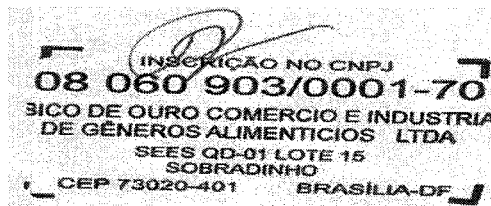
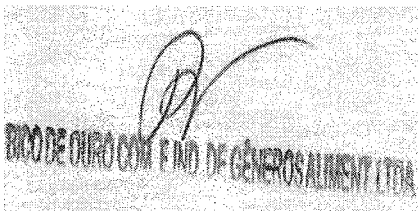
**NOME: PEDRO HENRIQUE VIEIRA DE SOUZA**  
**CPF: 050.959.421-27**  
**ADMINISTRADOR - EMPRESA**  
**TELEFONE (61) 3034-3420**

**E-MAIL: laboratorio@cafebicoouro.com.br**

### DADOS BANCARIOS: BANCO DO BRASIL

**AGÊNCIA: 2901 - 7**

**CONTA: 63.763 - 7**



**BICO DE OURO COMÉRCIO E INDÚSTRIA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - LTDA**  
**PEDRO HENRIQUE FARIA DE MORAIS - CPF: 020.259.691-55**



## CERTIFICADO DE ANÁLISE 26812/22 - sub (2)

Solicitante: Bico de Ouro Com. e Ind. de Gêneros Aliment. Ltda

CNPJ: 08.060.903/0001-70

Endereço: Quadra 01 - lote15, Setor de Expansão Econômica - Bairro Sobradinho - Brasília/DF - CEP: 73020-401

### DADOS DA AMOSTRA

Amostra: Café torrado e moído

Marca: Bico de Ouro Superior

Embalagem: Vácuo

Conteúdo: 250g / 500g

Fabricante: Bico de Ouro Com. e Ind. de Gêneros Aliment. Ltda

CNPJ: 08.060.903/0001-70

Data de fabricação: 10/02/2022

Data de Validade: 10/08/2023

Lote: 002

Entrada da amostra no laboratório: 16/02/2022

Descrição: Amostra recebida em embalagem própria, lacrada.

### RESULTADO DE MICROSCOPIA

Parâmetros	Resultado	VMP	Referência
<b>Método:</b> AOAC 988.16, 17ª ed. apud Margarida Kikuta Barbieri et al.			
Matérias Estranhas (Café) - Fragmentos de insetos (não considerados indicativos de risco) <sup>1</sup>	09 em 25g	60 em 25g	RDC nº 14 de 28/03/14 Anvisa
Matérias Estranhas (Café) - Ácaros <sup>1</sup>	Ausência em 25g	05 em 25g	RDC nº 14 de 28/03/14 Anvisa
Matérias Estranhas (Café) - Indicativas de risco à saúde humana <sup>1</sup>	Ausência	Ausência	RDC nº 14 de 28/03/14 Anvisa
Matérias Estranhas Macroscópicas (Café) <sup>1</sup>	Ausência	-	RDC nº 14 de 28/03/14 Anvisa
Matérias Estranhas (Café) - Outros <sup>1</sup>	Ausência em 25g	-	RDC nº 14 de 28/03/14 Anvisa
<b>Método:</b> Lopez, F.C. Revista do Instituto Adolfo Lutz, v. 34, p. 29-34, 1974.			
Impurezas - Cascas e Paus <sup>1</sup>	Ausência	-	RDC nº 277 de 22/09/05 Anvisa
Outros elementos não característicos de café <sup>1</sup>	Ausência	-	RDC nº 277 de 22/09/05 Anvisa
<b>Método:</b> POP MCR 015 - Exame microscópico de identificação.			
Histologia (Café) - Pesquisa de elementos histológicos <sup>1</sup>	Todos os elementos histológicos se referem à espécie vegetal Coffea arabica, não sendo visualizado nenhum elemento histológico estranho ao produto (100% arabica)		RDC nº 277 de 22/09/05 Anvisa

### RESULTADO DE FÍSICO-QUÍMICA

Parâmetros	Resultado	VMP	Referência
<b>Método:</b> Métodos físico-químicos para análises de alimentos Instituto Adolfo Lutz 4ª Ed.			
Umidade <sup>1</sup>	4,3%	5,0%	RDC nº 277 de 22/09/05 Anvisa
Extrato Etéreo <sup>1</sup>	9,3%	-	-
Resíduo Mineral Fixo (Cinzas) <sup>1</sup>	4,2%	-	-
Cinzas Insolúveis em HCl 10% <sup>1</sup>	0,1%	1,5%	RDC nº 14 de 28/03/14 Anvisa
Extrato Aquoso <sup>1</sup>	30,7%	-	-
<b>Método:</b> Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Vol. 1, 3ª Ed.			
Cafeína <sup>2</sup>	1,3%	-	-
<b>Método:</b> Ochracard P48 - R-Biopharm - Qualitative screening test			
Ocratoxina A (café) <sup>1</sup>	< 5,0µg/kg	10µg/kg	RDC nº 07 de 18/02/11 Anvisa

### RESULTADO DE MICROBIOLOGIA

Parâmetros	Resultado	VMP	Referência
<b>Método:</b> AOAC 070901			
Escherichia coli	< 10 UFC/g	10 <sup>3</sup> UFC/g	IN nº60 de 23/12/19 - 17 b) Anvisa
<b>Método:</b> AOAC 2014:01			
Salmonella sp 25g	Ausência/25g	Ausência/25g	IN nº60 de 23/12/19 - 17 b) Anvisa

<sup>1</sup> Ensaio Reconhecido pela Rede Metrológica de Minas Gerais, de acordo com a ISO/IEC 17025:2017 - PRC 549.01 - [www.rmmg.com.br/laboratoriosreconhecidos](http://www.rmmg.com.br/laboratoriosreconhecidos)

<sup>2</sup> Método anterior à versão atualizada (IAL 4ª Ed).

**Observações:** Este laudo substitui o de mesmo número, emitido em 08/03/2022. Reanálise do parâmetro Resíduo Mineral Fixo (Cinzas) em novo pacote enviado pelo solicitante.

**PONTO DE TORRA**

**Método:** Roast Color Classification System - Developed by Agtron - SCAA (1995). O sistema de classificação de torra do café é composto por 8 discos, numerados em escala de 10 pontos – conforme tabela abaixo:

Discos de Agtron
SCAA#25 – Muito Escuro
SCAA#35 – Escuro
SCAA#45 – Moderadamente Escuro
SCAA#55 – Médio
SCAA#65 – Médio Claro
SCAA#75 – Moderadamente Claro
SCAA#85 – Claro
SCAA#95 – Muito Claro
Resultado
SCAA#45 - Moderadamente Escuro

**Comentários:** O ponto de torra do café deve se enquadrar entre os Discos de Agtron SCAA#45 a SCAA#75 de acordo com regulamentos técnicos e resoluções SAA 28 (2007), SAA 30 (2007), SAA 31 (2007), SAA 19 (2010) – São Paulo – e Resoluções Conjuntas Seplag/Seapa/Ses 028 – Minas Gerais.

**GRANULOMETRIA**

**Método:** Classificação da moagem do café com base na porcentagem de retenção em peneiras granulométricas números 12, 16, 20, 30 e fundo, com 36g de amostra em agitador eletromagnético, usando o reostato na posição nº 5 por 10 minutos – baseado em SCAA - *The Coffee Brewing Handbook - A Systematic Guide to Coffee Preparation* by Ted R. Lingle, 2ª ed, Capítulo 5 (2011) - conforme tabela abaixo:

Moagem	Retenção nas peneiras		Quantidade que passa da peneira 30	Tolerância que passa da peneira 30
	12 e 16	20 e 30		
<b>Grossa</b>	33%	55%	12%	9% a 15%
<b>Média</b>	7%	73%	20%	16% a 24%
<b>Fina</b>	0%	70%	30%	25% a 40%

obs: cada classificação pode admitir alguma tolerância e manter os padrões de moagem eficientes.

Resultados	
Peneiras	Retenção (%)
12	0,64%
16	3,39%
20	9,05%
30	28,78%
Fundo	57,53%
<b>Classificação</b>	<b>Moagem fina</b>

**Comentários:** Ambos os testes de prova de xícara e análises laboratoriais apontam que a variável mais importante em cada classificação é a porcentagem do café moído que passa pela peneira 30. Lingle (2011).

Dados de identificação da amostra são de fornecimento e responsabilidade do solicitante e fabricante; os resultados expressos neste certificado têm significação restrita e se aplicam exclusivamente ao material recebido para análise, devendo ser reproduzidos somente em sua totalidade; VMP (valor máximo permitido).

Para verificar a autenticidade do certificado acesse <http://www.nugap.com.br/sistema/verificacao>. Código de autenticação: A8VhR9Ge

Certificado emitido em: 16/03/2022



# Nugap

Núcleo Global de Análise e Pesquisa



Responsável Técnica - Dra. Giselia Campos  
CRFMG - 15066

## CERTIFICADO DE ANÁLISE 26812/22 - B - sub

**Solicitante:** Bico de Ouro Com. e Ind. de Gêneros Aliment. Ltda

**CNPJ:** 08.060.903/0001-70

**Endereço:** Quadra 01 - lote15, Setor de Expansão Econômica - Bairro Sobradinho - Brasília/DF - CEP: 73020-401

### DADOS DA AMOSTRA

**Amostra:** Café torrado e moído

**Marca:** Bico de Ouro Superior

**Embalagem:** Vácuo

**Conteúdo:** 250g / 500g

**Fabricante:** Bico de Ouro Com. e Ind. de Gêneros Aliment. Ltda

**CNPJ:** 08.060.903/0001-70

**Data de fabricação:** 10/02/2022

**Data de Validade:** 10/08/2023

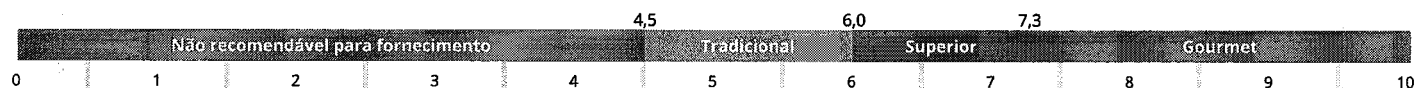
**Lote:** 002

**Entrada da amostra no laboratório:** 16/02/2022

**Descrição:** Amostra recebida em embalagem própria, lacrada.

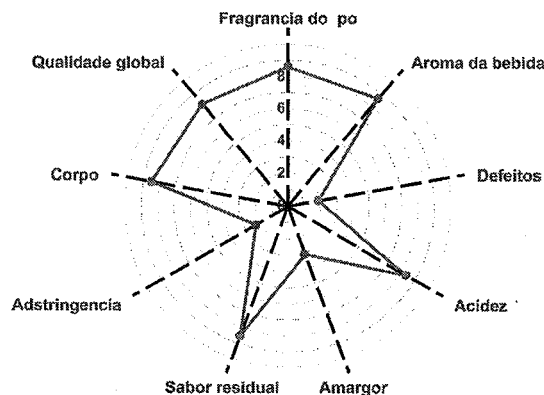
### SENSORIAL

**Método:** O diagnóstico sensorial quantitativo da bebida é realizado por equipe treinada e calibrada, composta de 2 degustadores, utilizando escala de 0 a 10 pontos para avaliação dos atributos. A amostra é preparada por percolação, utilizando-se filtro de papel na proporção: 50g de pó de café para 500mL de água mineral, a 92°C – Howell (1998). A atribuição da nota de Qualidade Global baseia-se nas normas técnicas e resoluções SAA 30 (2007), SAA 31 (2007), SAA 19 (2010) – São-Paulo – e Resoluções Conjuntas Seplag/Seapa/Ses 028 (2018) – Minas Gerais.



**Resultados:** Os valores apresentados na tabela representam a média e o desvio padrão de cada atributo. A figura ao lado demonstra o perfil sensorial obtido na análise.

Atributos	Resultados
Fragrância do pó	8,6 (0,2)
Aroma da bebida	8,7 (0,3)
Defeitos	1,9 (0,1)
Acidez	8,4 (0,0)
Amargor	3,1 (0,2)
Sabor residual	8,5 (0,1)
Adstringência	2,3 (0,2)
Corpo	8,5 (0,0)
<b>QUALIDADE GLOBAL</b>	<b>8,2 (0,1)</b>




**Conclusão:** Pela percepção conjunta dos atributos e especificidades organolépticas da amostra **Bico de Ouro Superior** foi possível quantificar a nota média para Qualidade Global em **8,2** pontos, tipificando em qualidade **Gourmet**.

Dados de identificação da amostra são de fornecimento e responsabilidade do solicitante e fabricante; os resultados expressos neste certificado têm significação restrita e se aplicam exclusivamente ao material recebido para análise, devendo ser reproduzidos somente em sua totalidade; VMP (valor máximo permitido).

Para verificar a autenticidade do certificado acesse <http://www.nugap.com.br/sistema/verificacao>. Código de autenticação: tMnjx9jN

Certificado emitido em: 08/03/2022

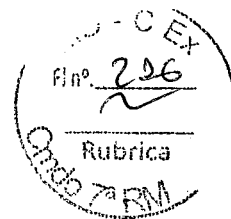
  
Responsável Técnica - Dra. Giselia Campos  
CRFMG - 15066





# Nugap

Núcleo Global de Análise e Pesquisa



## ANEXO I

### TERMINOLOGIA

**Fragrância do pó:** Inalação dos gases liberados pelo café torrado e moído.

Fraco: 0,0 a 3,5

Regular: 3,6 a 6,5

Bom: 6,6 a 7,6

Muito bom: 7,7 a 10

**Aroma da bebida:** Inalação dos compostos aromáticos liberados pelo café após a infusão.

Fraco: 0,0 a 3,5

Regular: 3,6 a 6,5

Bom: 6,6 a 7,6

Muito bom: 7,7 a 10

**Defeitos:** Defeitos dos grãos pretos, verdes e ardidos (PVA) percebidos ao ingerir a bebida.

Nenhuma interferência: 0,0 a 2,5

Pouca interferência: 2,6 a 5,0

Média interferência: 5,1 a 7,6

Alta interferência: 7,7 a 10

**Acidez:** Percepção dos ácidos orgânicos ao ingerir a bebida. É positivo quando há características frutadas, cítricas, seguidas de doçura. É negativa quando há conotação avinagrada, acética.

Alta: 7,7 a 10

Normal a intensa: 6,6 a 7,6

Normal: 3,6 a 6,5

Baixa: 0,0 a 3,5

**Amargor:** Percepção de compostos fenólicos que produzem gosto amargo, afetado também pelo alto grau de torra do café.

Intenso: 7,7 a 10

Normal a intenso: 6,1 a 7,6

Normal: 3,6 a 6,0

Fraco: 0,0 a 3,5

**Sabor Residual:** Sensação permanecida na boca após ingerir o café. É positivo quando é agradável, quando há desejo de tomar uma nova xícara de café.

Negativo quando é indesejável, necessitando ingerir outros alimentos para cessar o gosto do café.

Indesejável: 0,0 a 3,5

Regular: 3,6 a 6,5

Bom: 6,6 a 7,6

Desejável: 7,7 a 10

**Adstringência:** Sensação de secura na boca após ingerir o café.

Nenhuma: 0,0 a 3,5

Pouca: 3,6 a 5,0

Média: 5,1 a 7,6

Forte: 7,7 a 10

**Corpo:** Percepção da viscosidade e oleosidade da bebida.

Intenso: 7,7 a 10

Normal a intenso: 6,1 a 7,6

Normal: 3,6 a 6,0

Fraco: 0,0 a 3,5

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Lingle, T. The Coffee Cupper's Handbook – SCAA. Long Beach, California (2001).
2. Meilgard, M; CIVILLE, G.V. & CARR, B. T. Sensory Evaluation Techniques London CRC Press, Inc. (1987).
3. STONE, H & SIDEL, J.L. Descriptive Analysis. Sensory Evaluation Practices. Academic Press, London (1985).

### REFERÊNCIAS NORMATIVAS

1. Resolução SAA - 19, de 05 de abril de 2010 – Governo do estado de São Paulo.
2. Resolução SAA - 28, de 01 de junho de 2007 – Governo do estado de São Paulo.
3. Resolução SAA - 30, de 22 de junho de 2007 – Governo do estado de São Paulo.
4. Resolução SAA - 31, de 22 de junho de 2007 – Governo do estado de São Paulo.
5. Resoluções Conjuntas Seplag/Seapa/Ses nº 028, de 21 de setembro de 2018 – Governo do estado de Minas Gerais.

PROCESSO nº 64318.004669/2022-11

**PREGÃO NA FORMA ELETRÔNICA PARA REGISTRO DE PREÇOS nº 02/2022**

**“PROPOSTA DE PREÇO”**

Ilmo. Sr. Pregoeiro:

A empresa Tudo do Mar Eireli, CNPJ nº 03.449.222/0001-84 sediada no Cais de Santa Rita, nº 220 São José Recife PE CEP:52.020-360, se propõe a vender os artigos abaixo discriminados, atendendo todas as condições estipuladas no Edital de Licitação:

Nº de Ordem	Discriminação	Marca	Unid	Quant	Preço Unitário		Total
					R\$	Por extenso	
					03	Peixe congelado em filé, variedade <b>Pescada Amarela</b> , em conformidade com as especificações do Boletim Técnico e Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro que seguem anexo ao processo.	
04	Peixe congelado em filé, variedade <b>Pescada Amarela</b> , em conformidade com as especificações do Boletim Técnico e Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro que seguem anexo ao processo.	RPM Distribuidora SIF 3259	Kg	1.850	42,20	Quarenta e dois reais e vinte centavos.	78.070,00
05	Peixe congelado em filé, variedade <b>Tilápia</b> , em conformidade com as especificações do Boletim Técnico e Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro que seguem anexo ao processo.	Copacol SIF 2707	Kg	13.100	37,50	Trinta e sete mil e cinquenta centavos.	491.250,00

**TUDO DO MAR EIRELI**

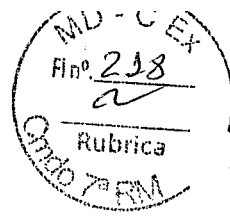
**Cais de Santa Rita nº 220 - São José - Recife - PE - CEP 50.020-360**

**CNPJ: 03.449.222/0001-84 INSC. ESTADUAL 0264558-03**

**Telefone: (81) 3031-5560 E-mail: licitacao@tudodomar.com.br**



**TUDO DO MAR**



06	Peixe congelado em filé, variedade <b>Tilápia</b> , conformidade com as especificações do Boletim Técnico e Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro que seguem anexo ao processo.	Copacol em SIF 2707	Kg	1.900	37,50	Trinta e sete reais e cinquenta centavos.	71.250,00
<b>Valor total</b>							<b>1.195.500,00</b>
Hum milhão cento e noventa e cinco mil e quinhentos reais.							

- Validade da Proposta de preços: 27/06/2022.

- Prazo de entrega: Conforme exigência constante do Edital e Termo de Referência.

- Representante da empresa: Alexandre Epitácio da Silva

Telefone: 81-3031.5560 99548.1127

E-mail: licitacao@tudodomar.com.br

- Declaro, sob as penas da lei, que a TUDO DO MAR EIRELI cumpre rigorosamente as resoluções da ANVISA, no tocante a controle sanitário da produção e da comercialização de produtos submetidos à vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados, bem como, dos regulamentos e resoluções dos demais órgãos municipais e estaduais relacionados a alimentos e à saúde da população.

- Declaro que aceitamos e concordamos plenamente com todos os termos deste Edital e seus anexos e de que tem total conhecimento de todas as condições neles contidas.

- Declaro ainda que nos preços cotados estão incluídos todas as despesas, tributos e encargos de qualquer natureza incidentes sobre o objeto deste Pregão.

Conta Bancária: Banco do Brasil nº 001, Agência 1836-8, Conta Corrente 105848-7.

Recife, 27 de abril de 2022.

Alexandre Epitácio da Silva

CPF nº 007.703.594-18

Administrador

**TUDO DO MAR EIRELI**

**Cais de Santa Rita nº 220 - São José - Recife - PE - CEP 50.020-360**

**CNPJ: 03.449.222/0001-84 INSC. ESTADUAL 0264558-03**

**Telefone: (81) 3031-5560 E-mail: licitacao@tudodomar.com.br**

## PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

O documento acima foi proposto para assinatura digital na plataforma Portal de Assinaturas Certisign. Para verificar as assinaturas clique no link: <https://www.portaldeassinaturas.com.br/Verificar/5815-E647-C5C1-10CE> ou vá até o site <https://www.portaldeassinaturas.com.br:443> e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código para verificação: 5815-E647-C5C1-10CE



### Hash do Documento

E0F8685140326AE284998CBB5E81559848A754C9D257E4F82CD3CFFA20CDF98F

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 27/04/2022 é(são) :

- Alexandre Epitacio Da Silva (Representante Legal) - 007.703.594-18 em 27/04/2022 11:42 UTC-03:00

**Tipo:** Certificado Digital





## RELATÓRIO DE ENSAIO

IMPRESSO  
Fl. nº 220  
Rubrica  
C. 0100 7ª F. 11

<b>Modalidade de análise :</b> Orientação	<b>AMOSTRA NÚMERO:</b> 1150010-2022
Motivo da Análise: Rotina	
<b>Produto :</b> Filé de Tilapia Data embalagem; 22-03-2022 Val;23-03-2023 Lot:260322010870	
<b>Data Coleta:</b> -	<b>Data envio:</b> -
<b>Produzido por :</b> COPACOL COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL CONSOLATA /Abatedouro Frigorifico de Pescada / Rod. PR 239 - Km 543,5 Distrito Industrial Nova Eurora – Paraná - Br	
<b>Encaminhado por :</b> TUDO DO MAR RECIFE - PE	
TEMPERATURA : -1°C (Amostras recebidas , em caixa de isopor com gelo seco, amostras conservadas ) Amostra coletada via TUDO DO MAR	
<b>Data de entrega do laboratório :</b> 05-05-2022 <b>Data liberação:</b> 10-05-2022	

Ensaio microbiológico	Padrão	Resultados
Escherichia coli –UFC/g	5x10 <sup>2</sup>	Ausência
Salmonella spp	Ausência 25g	Ausência
Staphylococcus coagulase positivo – UFC/g	10 <sup>2</sup>	10
<b>Metodologia de análise :</b> Instrução Normativa 62 do MAPA de 18/09/03		
Legislação : IN 60 23-12-2019 da ANVISA		

\*PORTARIA : IMA: Nº2.033 DE 23-01-2021

*Características Físico Químicas	Padrão	Resultados
Reação de Éber Gás Sulfídrico	Negativo	Negativo
Reação de Éber para Amônia	Negativo	Negativo
Ph da porção muscular	Máximo 7,0	5,89
Bases voláteis BVT-mg-100gr	Máximo.30	1,36
Relação entre o teor de umidade e proteína	Máximo 6	4,34
Limite de Glaciamento	Máximo 12	7,75
Teste de cocção	-	Negativo
Aspecto	firme	Firme
Coloração	Característico	Característico
Aroma	Uniforme, sem manchas	Uniforme
Odor Sabor	Característico	Característico
Textura	firme	Firme
Macroscópica (RDC Nº 623, 09-03-2022)	Ausência	Ausência

**Elaboração Técnica:** Hugnei dos Santos – CRQ 02412200

Obs.: O (s) resultado (s) obtido (s) nesta (s) análise (s) apresenta (m) validade restrita e se aplica (m) tão somente a amostra enviada. 2-A reprodução deste documento é autorizada somente na íntegra, sendo proibida a reprodução parcial sem autorização formal deste laboratório. 3-O LABORNUTRI é responsável pelo(s) resultado(s) de análise(s) somente sobre a(s) amostra(s) recebida(s); O procedimento de amostragem, coleta e identificação são de responsabilidade do cliente.

[www.labornutri.com.br/](http://www.labornutri.com.br/) [contato@labornutri.com.br](mailto:contato@labornutri.com.br)

Fone: (34)3216-8470



**DECISÃO RECURSO ADMINISTRATIVO Nº 01**  
**EDITAL PREGÃO – 02/2022**  
**UASG 160194**



Trata-se de recurso interposto pela empresa LOCAFRIOS EIRELLI, devidamente qualificada em sua peça recursal, através de sua representante legal, a Sra. MARTA VASCONCELOS PEREIRA DE LIMA, contra Habilitação da empresa TUDO DO MAR EIRELI – ME também qualificada em sua peça e representada pelo Sr. Alexandre Epitácio da Silva, no que se refere ao item 03 - PEIXE CONGELADO EM FILÉ, VARIEDADE PESCADA AMARELA, do Pregão Eletrônico nº 02/2022, destinado à Aquisição de Gêneros Alimentícios do Quantitativo de Subsistência.

**DAS ALEGAÇÕES DA RECORRENTE**

Extraindo os questionamentos da peça recursal de maneira objetiva, pondera a Recorrente:

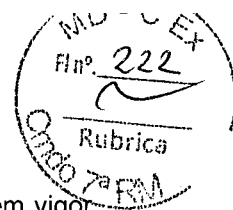
1. Que a temperatura/condições da amostra no recebimento foi indicada como sendo de -1°C, quando, pelo Boletim Técnico a temperatura deve ser igual ou inferior a - 18°C (tolerância de +2°C);
2. Que não há, nos laudos, análises dos requisitos de embalagem e rotulagem;
3. Que com relação ao critério MICROBIOLÓGICO, não restou satisfeito o número de unidades amostrais, que, segundo o boletim técnico, é de 5;
4. Que no pertencente às características FÍSICO-QUÍMICAS, o laudo referente ao item “Filé de Pescada Amarela”, em seu item “Relação entre o teor de umidade e proteína” apontou valor de 6,05, ou seja, SUPERIOR ao permitido, cujo máximo era 6, não havendo qualquer segurança sobre a qualidade dos produtos, em razão da não apresentação da informação adequada;
5. Que a licitante vencedora não comprovou condições hábeis de cumprir o objeto, isso porque os índices do balanço apresentado são menores que 1 (um), de maneira que não poderia ser declarada vencedora a empresa TUDO DO MAR EIRELI – ME;
6. Que a respeito da qualificação técnica, tem-se que os atestados de capacidade apresentados pela licitante dão conta de fornecimentos pequenos, de apenas 4.200kg (quatro mil e duzentos quilos) de peixe, dos quais: 406,7kg foram de Marisco, Sururu e Camarão; SESC AL: 166,7kg de Marisco e Sururu; SESC PE: 810kg de Peixe e 240kg de Camarão; BANT: 1.270kg de Pescada Amarela; BARF: 1.120kg de Pescada Amarela; Hospital Lauro Wanderley: 1.000kg de Surubim.

**DAS CONTRARRAZÕES DA RECORRIDA**

Em resposta, também apresentada de maneira objetiva, segue a Contrarrazão:

1. Que a empresa TUDO DO MAR EIRELI apresentou para os item nº 03 Filé de Pescada Amarela marca RPM Distribuidora SIF 3259, item nº 05 Filé de Tilápia marca Copacol SIF 2707, ambas marcas certificadas conforme exigência editalícia além de apresentação de laudos que comprovam a qualidade dos produtos, conforme análise e aceitação da parte técnica ;
2. Que apresentou o Balanço Patrimonial, extratos do Banco Santander nº 033 agência nº 1836-8 conta corrente nº 130069365 da Tudo do Mar Eireli, dos meses janeiro e fevereiro do ano em curso, certidão simplificada da Junta Comercial de PE, além das notas explicativas do balanço, “Notas Explicativas Gerais:  
5. CAPITAL SOCIAL - O capital social da empresa é de 200.000,00 (duzentos mil reais), dividido em 200.000 quotas de 1.00 (um real) cada, totalmente integralizado, apresentando a seguinte composição: SONIA

MARIA-ALVES - participa com 100%";



3. Que além dos atestados de capacidade técnica também possuem atas de Registro de Preços em vigor, ATA DE REGISTRO DE PREÇOS CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM NATAL N.º 185/2021 (Processo Administrativo nº 63397.001032/2021-79), ATA DE REGISTROS DE PREÇOS DE PREÇOS COMANDO DA AERONÁUTICA - BASE AÉREA DE NATAL Nº 00393/2021, ATA DE REGISTROS DE PREÇOS COMANDO DA AERONÁUTICA - BASE AÉREA DE RECIFE Nº 00262/2022, onde comprovam a capacidade para assinatura do contrato e posterior entrega do produto;

4. Que apresentou produtos conforme certificação e qualidade do MAPA (Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento) laudos da LABORNUTRI ANALISE BROMATOLOGICA EIRELI - ME, onde comprovam a qualidade dos produtos, também comprovam a qualificação financeira onde apresenta o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

#### DA ANÁLISE DOS FATOS

1. As condições de recebimento, tais como, temperatura do produto, transporte em veículo isotérmico com gerador frio, requisitos de armazenagem como embalagem primária e secundária, estão no Boletim Técnico para descrever a forma de entrega do produto no órgão provedor;

2. A ausência de especificação do número de unidades amostrais igual a 5, por si só não caracteriza que o produto não atenda às especificações;


3. Quanto às características FÍSICO-QUÍMICAS, a relação entre o teor de umidade e proteína padrão é no máximo 6, porém o resultado da análise apresenta valor acima em 6,05;

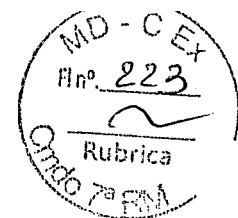
3. Conforme subitem 9.10.4. as empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente;

#### DA DECISÃO

Do exposto, os argumentos apresentados pela Recorrente no que se referem aos requisitos de temperatura e embalagem não ensejam motivo de desclassificação, pois são condições averiguadas por ocasião do recebimento no órgão provedor, porém quanto às características físico-químicas, a relação entre o teor de umidade e proteína padrão é no máximo 6, já o resultado da análise apresenta valor acima em 6,05, o que compromete a qualidade do produto licitado; RECURSO PROCEDENTE para o item 03 - PEIXE CONGELADO EM FILÉ, VARIEDADE PESCADA AMARELA.

**PABLO DARLAN FRAGA VASCONCELOS** – Cap  
Pregoeiro

  
**APOLÔNIO CRISTI POLIESTI NOGUEIRA** – Cel  
Ordenador de Despesas



**DECISÃO RECURSO ADMINISTRATIVO Nº 02**

**EDITAL PREGÃO – 02/2022**

**UASG 160194**

Trata-se de recurso interposto pela empresa LOCAFRIOS EIRELLI, devidamente qualificada em sua peça recursal, através de sua representante legal, a Sra. MARTA VASCONCELOS PEREIRA DE LIMA, contra Habilitação da empresa TUDO DO MAR EIRELI – ME também qualificada em sua peça e representada pelo Sr. Alexandre Epiácio da Silva, no que se refere ao item 05 - PEIXE CONGELADO EM FILÉ, VARIEDADE TILÁPIA, do Pregão Eletrônico nº 02/2022, destinado à Aquisição de Gêneros Alimentícios do Quantitativo de Subsistência.

**DAS ALEGAÇÕES DA RECORRENTE**

Extraíndo os questionamentos da peça recursal de maneira objetiva, pondera a Recorrente:

1. Que a temperatura/condições da amostra no recebimento foi indicada como sendo de -1°C, quando, pelo Boletim Técnico a temperatura deve ser igual ou inferior a - 18°C (tolerância de +2°C);
2. Que não há, nos laudos, análises dos requisitos de embalagem e rotulagem;
3. Que com relação ao critério MICROBIOLÓGICO, não restou satisfeito o número de unidades amostrais; que, segundo o boletim técnico, é de 5;
4. Que a licitante vencedora não comprovou condições hábeis de cumprir o objeto, isso porque os índices do balanço apresentado são menores que 1 (um), de maneira que não poderia ser declarada vencedora a empresa TUDO DO MAR EIRELI – ME;
5. Que a respeito da qualificação técnica, tem-se que os atestados de capacidade apresentados pela licitante dão conta de fornecimentos pequenos, de apenas 4.200kg (quatro mil e duzentos quilos) de peixe, dos quais: 406,7kg foram de Marisco, Sururu e Camarão; SESC AL: 166,7kg de Marisco e Sururu; SESC PE: 810kg de Peixe e 240kg de Camarão; BANT: 1.270kg de Pescada Amarela; BARF: 1.120kg de Pescada Amarela; Hospital Lauro Wanderley: 1.000kg de Surubim.

**DAS CONTRARRAZÕES DA RECORRIDA**

Em resposta, também apresentada de maneira objetiva, segue a Contrarrazão:

1. Que a empresa TUDO DO MAR EIRELI apresentou para os item nº 03 Filé de Pescada Amarela marca RPM Distribuidora SIF 3259, item nº 05 Filé de Tilápia marca Copacol SIF 2707, ambas marcas certificadas conforme exigência editalícia além de apresentação de laudos que comprovam a qualidade dos produtos, conforme análise e aceitação da parte técnica ;
2. Que apresentou o Balanço Patrimonial, extratos do Banco Santander nº 033 agência nº 1836-8 conta corrente nº 130069365 da Tudo do Mar Eireli, dos meses janeiro e fevereiro do ano em curso, certidão simplificada da Junta Comercial de PE, além das notas explicativas do balanço, "Notas Explicativas Gerais: 5. CAPITAL SOCIAL - O capital social da empresa é de 200.000,00 (duzentos mil reais), dividido em 200.000 quotas de 1.00 (um real) cada, totalmente integralizado, apresentando a seguinte composição: SONIA MARIA ALVES - participa com 100%";
3. Que além dos atestados de capacidade técnica também possuem atas de Registro de Preços em vigor, ATA DE REGISTRO DE PREÇOS CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM NATAL N.º 185/2021 (Processo Administrativo nº 63397.001032/2021-79), ATA DE REGISTROS DE PREÇOS DE PREÇOS





RELATÓRIO DE ENSAIO

MD - CE  
Finº. 228  
Rubrica  
Ondo 7ª EM

<b>Modalidade de análise :</b> Orientação	<b>AMOSTRA NÚMERO:</b> 1150012-2022
Motivo da Análise: Rotina	
<b>Produto :</b> Filé Pescada Amarela	Data embalagem; 22-02-2022 Val;21-02-2023
Lote:C2002370701P	
<b>Data Coleta:</b> -	Data envio: -
<b>Produzido por :</b> P.N.V DE FIGUEREDO - ME ENTREPOTO DE PESCADOS S.IF 3259 R, Joaquim Caetano Da Silva , 430 Centro OIAPOQUE – AMAPÁ CNPJ: 10.74.103/0001-24	
<b>Encaminhado por :</b> TUDO DO MAR RECIFE - PE	
TEMPERATURA : -1°C (Amostras recebidas , em caixa de isopor com gelo seco, amostras conservadas )-Amostra coletada via TUDO DO MAR	
<b>Data de entrega do laboratório :</b> 05-05-2022 <b>Data liberação:</b> 10-05-2022	

Ensaio microbiológico	Padrão	Resultados
Escherichia coli –UFC/g	5x10 <sup>2</sup>	Ausência
Salmonella spp	Ausência 25g	Ausência
Staphylococcus coagulase positivo – UFC/g	10 <sup>2</sup>	Ausência
<b>Metodologia de análise :</b> Instrução Normativa 62 do MAPA de 18/09/03		
Legislação : IN 60.23-12-2019 da ANVISA		

\*PORTARIA : IMA:Nº2.033 DE 23-01-2021

*Características Físico Químicas	Padrão	Resultados
Reação de Éber Gás Sulfídrico	Negativo	Negativo
Reação de Éber para Amônia	Negativo	Negativo
Ph da porção muscular	Máximo 7,0	6,58
Bases voláteis BVT-mg-100gr	Máximo.30	2,36
Relação entre o teor de umidade e proteína	Máximo 6	<b>6,05</b>
Limite de Glaciamento	Máximo 12	7,00
Teste de cocção	-	Negativo
Aspecto	firme	Firme
Coloração	Característico	Característico
Aroma	Uniforme, sem manchas	Uniforme
Odor Sabor	Característico	Característico
Textura	firme	Firme
Macroscópica (RDC Nº 623, 09-03-2022)	Ausência	Ausência

**Elaboração Técnica:** Hugnei dos Santos – CRQ 02412200

Obs.: O (s) resultado (s) obtido (s) nesta (s) análise (s) apresenta (m) validade restrita e se aplica (m) tão somente a amostra enviada. 2-A reprodução deste documento é autorizada somente na íntegra, sendo proibida a reprodução parcial sem autorização formal deste laboratório. 3-O LABORNUTRI é responsável pelo(s) resultado(s) de análise(s) somente sobre a(s) amostra(s) recebida(s); O procedimento de amostragem, coleta e identificação são de responsabilidade do cliente.

[www.labornutri.com.br/](http://www.labornutri.com.br/) contato@labornutri.com.br

Fone: (34)3216-8470

LABORNUTRI ANÁLISE BROMATOLÓGICA  
EIRELI:18426198000135

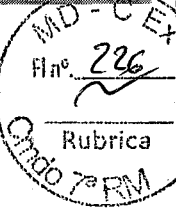
Assinado de forma digital por LABORNUTRI ANÁLISE  
BROMATOLÓGICA EIRELI:18426198000135  
Dados: 2022.05.11 10:36:26 -03'00'





## RELATÓRIO DE ENSAIO

<b>Modalidade de análise :</b> Orientação	<b>AMOSTRA NÚMERO:</b> 1150010-2022
Motivo da Análise: Rotina	
<b>Produto :</b> Filé de Tilapia    Data embalagem; 22-03-2022    Val;23-03-2023 Lot:260322010870	
<b>Data Coleta:</b> -	<b>Data envio:</b> -
<b>Produzido por :</b> COPACOL COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL CONSOLATA /Abatedouro Frigorífico de Pescada / Rod. PR 239 - Km 543,5 Distrito Industrial Nova Eurora – Paraná - Br	
<b>Encaminhado por :</b> TUDO DO MAR    RECIFE - PE	
TEMPERATURA : -1°C (Amostras recebidas , em caixa de isopor com gelo seco, amostras conservadas ) Amostra coletada via TUDO DO MAR	
<b>Data de entrega do laboratório :</b> 05-05-2022 <b>Data liberação:</b> 10-05-2022	



Ensaio microbiológicos	Padrão	Resultados
Escherichia coli –UFC/g	5x10 <sup>2</sup>	Ausência
Salmonella spp	Ausência 25g	Ausência
Staphylococcus coagulase positivo – UFC/g	10 <sup>2</sup>	10
<b>Metodologia de análise :</b> Instrução Normativa 62 do MAPA de 18/09/03		
Legislação : IN 60 23-12-2019 da ANVISA		

\*PORTARIA : IMA:Nº2.033 DE 23-01-2021

*Características Físico Químicas	Padrão	Resultados
Reação de Éber Gás Sulfídrico	Negativo	Negativo
Reação de Éber para Amônia	Negativo	Negativo
Ph da porção muscular	Máximo 7,0	5,89
Bases voláteis BVT-mg-100gr	Máximo.30	1,36
Relação entre o teor de umidade e proteína	Máximo 6	4,34
Limite de Glaciamento	Máximo 12	7,75
Teste de cocção	-	Negativo
Aspecto	firme	Firme
Coloração	Característico	Característico
Aroma	Uniforme, sem manchas	Uniforme
Odor Sabor	Característico	Característico
Textura	firme	Firme
Macroscópica (RDC N° 623, 09-03-2022)	Ausência	Ausência

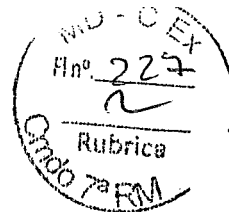
**Elaboração Técnica:** Hugnei dos Santos – CRQ 02412200

Obs.: O (s) resultado (s) obtido (s) nesta (s) análise (s) apresenta (m) validade restrita e se aplica (m) tão somente a amostra enviada. 2-A reprodução deste documento é autorizada somente na íntegra, sendo proibida a reprodução parcial sem autorização formal deste laboratório. 3-O LABORNUTRI é responsável pelo(s) resultado(s) de análise(s) somente sobre a(s) amostra(s) recebida(s); O procedimento de amostragem, coleta e identificação são de responsabilidade do cliente.

[www.labornutri.com.br/](http://www.labornutri.com.br/) contato@labornutri.com.br

Fone: (34)3216-8470





**MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO MILITAR DO NORDESTE  
7ª REGIÃO MILITAR  
REGIÃO MATIAS DE ALBUQUERQUE**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS  
N.º 01**

O Comando da 7ª Região Militar, com sede na Avenida Visconde de São Leopoldo 198 – Várzea na cidade de Recife-PE – CEP.: 50.740-035, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 09.598.288/0001-12, neste ato representado pelo Sr. APOLLO CRISTI POLIESTI NOGUEIRA – Coronel, Ordenador de Despesas, nomeado pelo Boletim Regional nº 134, de 20 de julho de 2021, conforme o Regulamento de Administração do Exército, inscrito no CPF sob o nº 920.391.114-68 portador da Carteira de Identidade nº 011.156.074-4 MD/EB, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 02/2022, processo administrativo n.º 64318.005669/2022-11, RESOLVE registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e nas quantidades cotadas, atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 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 (Quantitativo de Subsistência), especificado no item 1.1.1 do Termo de Referência, anexo I do edital do Pregão nº 02/2022, 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, a quantidade, fornecedor e as demais condições ofertadas na proposta são as que seguem:

<b>02.937.087/0001-53 - LOCAFRIOS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA</b>					
Item	Descrição	Unidade de Fornecimento	Quantidade	Valor Unitário	Valor Global
7	<u>Carne De Ave</u> <u>In Natura</u>	Quilograma	115400	R\$ 16,8200	R\$ 1.941.028,0000
Marca: Friato Fabricante: Friato Modelo / Versão: Friato Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Peito de Frango desossado sem pele congelado, em conformidade com as especificações do Boletim Técnico e Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro que seguem anexo ao processo					

ML  
Fl. nº. 228  
Rubrica  
Ordo 7ª RM

9	<u>Carne De Ave In Natura</u>	Quilograma	113700	R\$ 9,4100	R\$ 1.069.917,0000
Marca: Friato Fabricante: Friato Modelo / Versão: Friato Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Coxa com sobrecoxa de frango congelada, em conformidade com as especificações do Boletim Técnico e Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro que seguem anexo ao processo					
11	<u>Gordura vegetal</u>	Quilograma	25100	R\$ 14,8700	R\$ 373.237,0000
Marca: Delicata Fabricante: Delicata Modelo / Versão: Delicata Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Margarina Vegetal, em conformidade com as especificações do Boletim Técnico e Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro que seguem anexo ao processo					
Total do Fornecedor:					R\$ 3.384.182,00

**3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

- 3.1. A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto nº 7.892, de 2013.
  - 3.1.1. A manifestação do órgão gerenciador de que trata o subitem anterior, salvo para adesões feitas por órgãos ou entidades de outras esferas federativas, fica condicionada à realização de estudo, pelos órgãos e pelas entidades que não participaram do registro de preços, que demonstre o ganho de eficiência, a viabilidade e a economicidade para a administração pública federal da utilização da ata de registro de preços, conforme estabelecido em ato do Secretário de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão
- 3.2. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.
- 3.3. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.
- 3.4. As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.

- 3.4.1. Tratando-se de item exclusivo para microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, o órgão gerenciador somente autorizará a adesão caso o valor da contratação pretendida pelo aderente, somado aos valores das contratações já previstas para o órgão gerenciador e participantes ou já destinadas à aderentes anteriores, não ultrapasse o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) (Acórdão TCU nº 2957/2011 – P).
- 3.5. Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.
- 3.6. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.
- 3.6.1. Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.

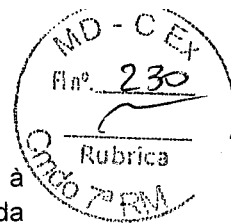
#### 4. VALIDADE DA ATA

- 4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 08 (oito) meses, a partir da assinatura.

#### 5. REVISÃO E CANCELAMENTO

- 5.1. 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.
- 5.2. 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).
- 5.3. 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.
- 5.4. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.
- 5.4.1. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.
- 5.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:
- 5.5.1. 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
- 5.5.2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.





5.6. 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.

5.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

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

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

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

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

5.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 5.7.1, 5.7.2 e 5.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

5.9. 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:

5.9.1. por razão de interesse público; ou

5.9.2. a pedido do fornecedor.

## 6. DAS PENALIDADES

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

6.1.1. 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.

6.2. 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).

6.3. 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.

## 7. CONDIÇÕES GERAIS

7.1. 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.

7.2. 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 7892/13.

Fl. n.º 231  
Rubrica  
Comando 7ª RM

- 7.3. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação dos itens nas seguintes hipóteses.
- 7.3.1. contratação da totalidade dos itens de grupo, respeitadas as proporções de quantitativos definidos no certame; ou
  - 7.3.2. contratação de item isolado para o qual o preço unitário adjudicado ao vencedor seja o menor preço válido ofertado para o mesmo item na fase de lances
- 7.4. 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 2014.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes.

Recife-PE, 17 de maio de 2022.

  
**APOLLO CRISTI POLIESTI NOGUEIRA - Coronel**  
Ordenador de Despesas Comando 7ª RM

MARTA  
VASCONCELOS  
PEREIRA DE  
LIMA:26584360415

Assinado de forma digital por  
MARTA VASCONCELOS PEREIRA  
DE LIMA:26584360415  
Dados: 2022.05.17 15:42:28  
-03'00'

**MARTA VASCONCELOS PEREIRA DE LIMA**  
CPF: 265.843.604-15  
Diretora



**MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO MILITAR DO NORDESTE  
7ª REGIÃO MILITAR  
REGIÃO MATIAS DE ALBUQUERQUE**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS  
N.º 02**

O Comando da 7ª Região Militar, com sede na Avenida Visconde de São Leopoldo 198 – Várzea na cidade de Recife-PE – CEP.: 50.740-035, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 09.598.288/0001-12, neste ato representado pelo Sr. APOLLO CRISTI POLIESTI NOGUEIRA – Coronel, Ordenador de Despesas, nomeado pelo Boletim Regional nº 134, de 20 de julho de 2021, conforme o Regulamento de Administração do Exército, inscrito no CPF sob o nº 920.391.114-68 portador da Carteira de Identidade nº 011.156.074-4 MD/EB, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 02/2022, processo administrativo n.º 64318.005669/2022-11, RESOLVE registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e nas quantidades cotadas, atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 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 (Quantitativo de Subsistência), especificado no item 1.1.1 do Termo de Referência, anexo I do edital do Pregão nº 02/2022, 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, a quantidade, fornecedor e as demais condições ofertadas na proposta são as que seguem:

<b>08.060.903/0001-70 - BICO DE OURO COMERCIO E INDUSTRIA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS LTDA</b>					
Item	Descrição	Unidade de Fornecimento	Quantidade	Valor Unitário	Valor Global
1	<u>Café</u>	Pacote 500,00 G	43100	R\$ 15,0000	R\$ 646.500,0000

**Marca:** BICO DE OURO  
**Fabricante:** BICO DE OURO COM. INDUSTRIA GENE ALIM LTDA  
**Modelo / Versão:** PCT. 500 G VACUO  
**Descrição Detalhada do Objeto Ofertado:** Café torrado e moído (vácuo puro) tipo I nota do café QG =7,3 a 10. Características gerais: Produto resultante de grão beneficiado do fruto maduro de diversas espécies do gênero Coffea, submetido a tratamento térmico adequado até atingir o ponto de torra escolhido e a processo de moagem, acondicionado, armazenado e transportado segundo as "Normas Higiénico-



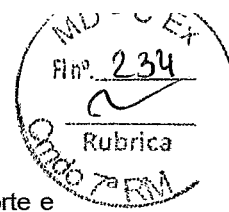


Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação". Especificações: Classificação: Para fins de aquisição o café torrado e moído será classificado em duas categorias: CAFÉ I - Aspecto de pó homogêneo, constituído por grãos COB (Classificação Oficial Brasileira), com ausência de grãos com defeitos pretos, verdes, ardidos e/ou fermentados; obter em análise sensorial Nota de Qualidade Global na faixa de 7,3 a 10 pontos, realizada por equipe selecionada e treinada. Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas. Embalagem: Primária: Saco de polietileno resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port. INMETRO nº153, de 19/05/08. Secundária: Fardo, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. Rotulagem: Aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: a) Denominação de venda e a marca; b) Identificação da origem; c) Identificação do lote; d) Conteúdo líquido; e) Prazo de validade; e f) Informações quanto à classificação vegetal. Observações: a) O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de dez meses." 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. Entrega E Critérios De Aceitação Do Objeto: O prazo para entrega para o fornecimento será efetuado parceladamente, seguindo cronograma de entrega estabelecido pela Administração, cujos prazos serão contados a partir do recebimento da Nota de Empenho ou da assinatura do instrumento de contrato, na quantidade solicitada, quando de cada aquisição. b) No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior ao descrito nas especificações de cada produto (tab. 1.1 descrição do produto). Os bens deverão ser entregues no 21º Depósito de Suprimento, no endereço Avenida Raimundo Pereira de Magalhães, 147, Vila Anastácio, nesta capital, no horário das 08:00 horas às 15:00 horas de segunda a terça-feira para gêneros refrigerados e das 08:00 horas às 15:00 horas de segunda a quinta-feira para gêneros secos, exceto feriados, ou em horário e dia previamente agendado pela citada Organização Militar. Os veículos que conduzirão os gêneros refrigerados deverão ter junto à carga termógrafo descartável, o qual será coletado pelo inspetor do LIAB (21 D Sup) e/ou seu auxiliar. Os bens devem estar acondicionados em embalagens primárias e secundárias, devidamente paletizados e envoltos com plástico strach conforme prevê este Termo de Referência. O desembarque das mercadorias e empilhamento devem ser executados por pessoal capacitado, por conta da contratada. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

Total do Fornecedor: R\$ 646.500,00

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

- 3.1. A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto nº 7.892, de 2013.
  - 3.1.1. A manifestação do órgão gerenciador de que trata o subitem anterior, salvo para adesões feitas por órgãos ou entidades de outras esferas federativas, fica condicionada à realização de estudo, pelos órgãos e pelas entidades que não participaram do registro de preços, que demonstre o ganho de eficiência, a viabilidade e a economicidade para a administração pública federal da utilização da ata de registro de preços, conforme estabelecido em ato do Secretário de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão
- 3.2. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.
- 3.3. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.
- 3.4. As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.



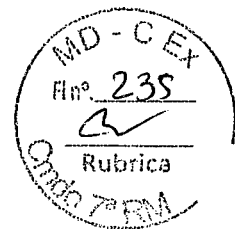
- 3.4.1. Tratando-se de item exclusivo para microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, o órgão gerenciador somente autorizará a adesão caso o valor da contratação pretendida pelo aderente, somado aos valores das contratações já previstas para o órgão gerenciador e participantes ou já destinadas à aderentes anteriores, não ultrapasse o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) (Acórdão TCU nº 2957/2011 – P).
- 3.5. Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.
- 3.6. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.
  - 3.6.1. Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.

**4. VALIDADE DA ATA**

- 4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 08 (oito) meses, a partir da assinatura.

**5. REVISÃO E CANCELAMENTO**

- 5.1. 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.
- 5.2. 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).
- 5.3. 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.
- 5.4. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.
  - 5.4.1. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.
- 5.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:
  - 5.5.1. 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
  - 5.5.2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.
- 5.6. 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.



- 5.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:
- 5.7.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;
  - 5.7.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
  - 5.7.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
  - 5.7.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).
- 5.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 5.7.1, 5.7.2 e 5.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- 5.9. 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:
- 5.9.1. por razão de interesse público; ou
  - 5.9.2. a pedido do fornecedor.

## 6. DAS PENALIDADES

- 6.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.
- 6.1.1. 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.
- 6.2. 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).
- 6.3. 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.

## 7. CONDIÇÕES GERAIS

- 7.1. 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.
- 7.2. 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 7892/13.
- 7.3. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação dos itens nas seguintes hipóteses.
- 7.3.1. contratação da totalidade dos itens de grupo, respeitadas as proporções de quantitativos definidos no certame; ou
  - 7.3.2. contratação de item isolado para o qual o preço unitário adjudicado ao vencedor seja o menor preço válido ofertado para o mesmo item na fase de lances

M. L. 4  
Fl. n.º 237  
Rubrica  
Comdo 7ª FM

**MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO MILITAR DO NORDESTE  
7ª REGIÃO MILITAR  
REGIÃO MATIAS DE ALBUQUERQUE**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS  
N.º 03**



O Comando da 7ª Região Militar, com sede na Avenida Visconde de São Leopoldo 198 – Várzea na cidade de Recife-PE – CEP.: 50.740-035, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 09.598.288/0001-12, neste ato representado pelo Sr. APOLLO CRISTI POLIESTI NOGUEIRA – Coronel, Ordenador de Despesas, nomeado pelo Boletim Regional nº 134, de 20 de julho de 2021, conforme o Regulamento de Administração do Exército, inscrito no CPF sob o nº 920.391.114-68 portador da Carteira de Identidade nº 011.156.074-4 MD/EB, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 02/2022, processo administrativo n.º 64318.005669/2022-11, RESOLVE registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e nas quantidades cotadas, atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 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:

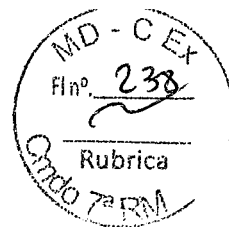
**1. DO OBJETO**

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de Gêneros Alimentícios (Quantitativo de Subsistência), especificado no item 1.1.1 do Termo de Referência, anexo I do edital do Pregão nº 02/2022, 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, a quantidade, fornecedor e as demais condições ofertadas na proposta são as que seguem:

Este documento foi assinado digitalmente por Alexandre Eptacio Da Silva.  
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.portaldasassinaturas.com.br> e utilize o código 217A-F4AE-5D02-1A03.

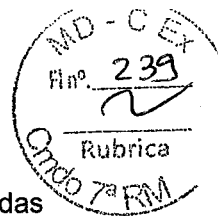


03.449.222/0001-84 - TUDO DO MAR EIRELI					
Item	Descrição	Unidade de Fornecimento	Quantidade	Valor Unitário	Valor Global
5	Peixe in natura	Quilograma	13100	R\$ 37,5000	R\$ 491.250,0000
<b>Marca:</b> COPACOL <b>Fabricante:</b> COPACOL - COOP AGROINDUSTRIAL CONSOLATA SIF 2707 <b>Modelo / Versão:</b> Quilograma <b>Descrição Detalhada do Objeto Ofertado:</b> Peixe congelado em filé, variedade Tilápia, em conformidade com as especificações do Boletim Técnico e Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro que seguem anexo ao processo. Validade desta Proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir da data da abertura deste Certame. Declaramos que estamos de acordo com todas as normas e condições deste Edital e seus anexos.					
6	Peixe in natura	Quilograma	1900	R\$ 37,5000	R\$ 71.250,0000
<b>Marca:</b> COPACOL <b>Fabricante:</b> COPACOL - COOP AGROINDUSTRIAL CONSOLATA SIF 2707 <b>Modelo / Versão:</b> Quilograma <b>Descrição Detalhada do Objeto Ofertado:</b> Peixe congelado em filé, variedade Tilápia, em conformidade com as especificações do Boletim Técnico e Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro que seguem anexo ao processo. Validade desta Proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir da data da abertura deste Certame. Declaramos que estamos de acordo com todas as normas e condições deste Edital e seus anexos.					

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

3.1. A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto nº 7.892, de 2013.

3.1.1. A manifestação do órgão gerenciador de que trata o subitem anterior, salvo para adesões feitas por órgãos ou entidades de outras esferas federativas, fica condicionada à realização de estudo, pelos órgãos e pelas entidades que não participaram do registro de preços, que demonstre o ganho de eficiência, a viabilidade e a economicidade para a administração pública federal da utilização da ata de registro de preços, conforme estabelecido em ato do Secretário de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão



- 3.2. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.
- 3.3. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.
- 3.4. As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.
  - 3.4.1. Tratando-se de item exclusivo para microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, o órgão gerenciador somente autorizará a adesão caso o valor da contratação pretendida pelo aderente, somado aos valores das contratações já previstas para o órgão gerenciador e participantes ou já destinadas à aderentes anteriores, não ultrapasse o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) (Acórdão TCU nº 2957/2011 – P).
- 3.5. Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.
- 3.6. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.
  - 3.6.1. Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.

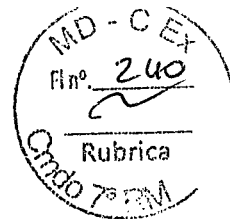
#### 4. VALIDADE DA ATA

- 4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 08 (oito) meses, a partir da assinatura.

#### 5. REVISÃO E CANCELAMENTO

- 5.1. 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.

Este documento foi assinado digitalmente por Alexandre Epitacio Da Silva.  
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.portaldassinaturas.com.br:443> e utilize o código 217A-F4AE-5D02-1A03.



5.2. 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).

5.3. 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.

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

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

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

5.5.1. 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

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

5.6. 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.

5.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

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

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

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

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

5.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 5.7.1, 5.7.2 e 5.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

5.9. 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:


5.9.1. por razão de interesse público; ou


5.9.2. a pedido do fornecedor.

Este documento foi assinado digitalmente por Alexandre Epitácio Da Silva.  
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.portaldassinaturas.com.br:443> e utilize o código 217A-F4AE-5D02-1A03.



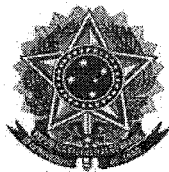
Recife-PE, 06 de junho de 2022.

  
**APOLLO CRISTI POLIESTI NOGUEIRA - Coronel**  
Ordenador de Despesas Comando 7ª RM

  
**Alexandre Eptácio da Silva**  
CPF nº 007.703.594-18  
Administrador

Este documento foi assinado digitalmente por Alexandre Eptácio Da Silva.  
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.portaldasignaturas.com.br:443> e utilize o código 217A-F4AE-5D02-1A03.






**MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO DA 7ª REGIÃO MILITAR  
(Gov das Armas Prov de PE/1821)  
REGIÃO MATIAS DE ALBUQUERQUE**

**TERMO DE ENCERRAMENTO DE PROCESSO**

**Pregão Eletrônico SRP – nº 02/2022**

Aos nove dias do mês de junho do ano de dois mil e vinte dois, procedemos ao encerramento do processo nº 64318.005669/2022-11 contendo 243 (duzentos e quarenta e três) folhas.

  
\_\_\_\_\_  
PABLO DARLAN FRAGA VASCONCELOS – Cap  
Pregoeiro