



## (EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA)



MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
22º BRIGADA DE INFANTARIA DE SELVA  
24º BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA  
(9º Batalhão de Caçadores / 1839)  
BATALHÃO BARÃO DE CAXIAS

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2024  
(NUP nº 0064076.009224/2023-81)

Chamada Pública nº 01/2024 para aquisição de gêneros alimentícios de organizações da agricultura familiar e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, por meio da Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA; com dispensa de licitação, com fulcro no inciso IV, do Art. 75 da Lei nº 14.133/21, no art. 8 da Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, no art. 3º do [DECRETO Nº 11.802, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2023](#), e na Resolução GGPAA nº 50, publicada no DOU de 26 de setembro de 2012, e alterações; e no Art. 1º do Decreto nº 8.473, de 22 de junho de 2015.

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a UNIÃO, por intermédio do Comando do 24º Batalhão de Infantaria de Selva, pessoa jurídica de direito público, com sede à Avenida São Marçal, CEP 65040-000, inscrito no CNPJ sob o nº 09.644.867/0001-54, representado neste ato pelo Sr. Ten Cel **BRUNO KREPKE LEIROS PEIXOTO**, identidade nº 019.545.633-0, Min Def, CPF nº 077.991.027-30, Ordenador de Despesas do 24º Batalhão de Infantaria de Selva, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art. 8 da Lei nº 14.628/2023; na Lei nº 11.326/2006; na Lei nº 14.133/21, no que couber; no Art. 3º do [DECRETO Nº 11.802, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2023](#); na Resolução do GGPAA - Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos - nº 50 publicada no DOU de 26/09/2012, e alterações, por meio da Seção de Aquisições, Licitações e Contratos (SALC) do 24º BIS, realizará a 1ª Chamada Pública de 2024, tipo menor preço por item, para aquisição de gêneros alimentícios de Organizações da Agricultura Familiar e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei Federal nº 11.326/2006, com dispensa de licitação nos termos do inciso IV, do Art. 75 da Lei 14.133/21; e parágrafo 1º, do Art. 14 da Lei Federal nº 11.947/2009; na modalidade de Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar – PAA, conforme Art. 8 da Lei nº 14.628/2023; Art. 3º do [DECRETO Nº 11.802, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2023](#); inciso V do Art. 17 do Decreto nº 8.293/2014; e Art. 3º da Resolução GGPAA nº 50/2012; Art. 1º da Resolução GGPAA nº 56/2013; Art. 1º da Resolução GGPAA nº 64/2013; e parágrafo 1º, do Art. 1º do Decreto nº 8.473/2015, para fornecimento do objeto durante o **exercício financeiro do ano de 2024**, a contar da data de assinatura do Termo Substitutivo de Contrato ou até ser atingido o limite de valor de fornecimento estabelecido pela legislação. Os interessados deverão enviar/entregar a documentação de Habilitação e a Proposta de Venda até o dia **14/02/2024**, nos dias úteis, de segunda à sexta-feira, no horário das 08:00 às 12:00 horas (Horário de Brasília), e dia **15/02/2024**, no horário das 08:00 às 08:29 horas (Horário de Brasília), na Seção de Aquisições, Licitações e Contratos (SALC) do 24º BIS.

## **ABERTURA DOS ENVELOPES:**

**Dia: 15/02/2024;**

**Horário: 08:30 horas;**

**Local:** Quadra esportiva do 24° BIS, localizada na Avenida São Marçal, S/Nº, Bairro João Paulo, São Luís / MA – CEP 65.040-000

**Contatos: E-mail: [salc.24bis@gmail.com](mailto:salc.24bis@gmail.com)**

## **DO OBJETO**

O objeto da presente Chamada Pública consiste na aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, por meio da modalidade de Compra Institucional do Programa Aquisição de Alimentos, para atender a demanda de consumo do 24º Batalhão de Infantaria de Selva, bem como, também atender o Programa Força no Esporte (PROFESP), conforme as especificações, quantidades e valores de referência estipulados no Anexo I deste Edital.

## **1. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO**

1.1. Os produtos a serem adquiridos e seus quantitativos estão descritos na Relação de Itens Consolidada por Órgão Participante/Unidade Gestora - ANEXO I, deste Edital.

1.2. **Cada item poderá ser contemplado por mais de um interessado.**

## **2. DA FONTE DE RECURSO**

As despesas para atender a esta chamada pública estão programadas em dotação orçamentária de 2024, a seguir especificada:

GESTÃO: 00001

FONTE DOS RECURSOS: 0100000000 e 01511689332

PROGRAMA DE TRABALHO: 088961 e 093364

ELEMENTO DA DESPESA: 339030

PI: E6SUCOLA1QR, E6SUCOLARR e B2798108012

ÓRGÃO PROVISIONADOR: COEX – UGR 160504 e 550008

## **3. PREÇO**

3.1. A definição dos preços observou o art. 5º da Resolução GGPAA Nº 50, de 26/09/2012.

3.2. O preço indicado no ANEXO I é o valor **máximo** estipulado para aquisição do produto **(na qualidade especificada, inclusos todos os custos operacionais, taxas, tributos e frete até a entrega no local indicado)**, referenciado por pesquisa representativa do mercado local/regional, devidamente registrada e arquivada em processo específico.



O valor máximo global estimado para esta Chamada Pública é de **R\$ 748.805,00** (setecentos e quarenta e oito mil, oitocentos e cinco reais).

3.3. Prazo de validade: Por se tratar de um processo de dispensa de licitação e respeitando o princípio da anualidade orçamentária, o presente Edital e suas propostas de preço terão validade para empenho até 31 de dezembro de 2024.

#### 4. DA PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar desta Chamada Pública Agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326/2006.

4.2. Por convenção, baseando-se nos incisos II, III, IV e V, do Art. 2º do [DECRETO Nº 11.802, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2023](#), denominar-se-ão:

4.2.1. **Beneficiários fornecedores** - público apto a fornecer alimentos ao PAA, quais sejam, os agricultores familiares, assentados da reforma agrária, silvicultores, agricultores, extrativistas, pescadores artesanais, indígenas e integrantes de comunidades remanescentes de quilombos rurais e de demais povos e comunidades tradicionais, que atendam aos requisitos previstos no **Art. 3º da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006**; e

4.2.2. **Organizações fornecedoras** - cooperativas e outras organizações formalmente constituídas como pessoa jurídica de direito privado que detenham a Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Agricultura Familiar - PRONAF - DAP Especial Pessoa Jurídica ou outros documentos definidos por resolução do GGPA; e

4.2.3. **Unidade recebedora** – organização formalmente constituída, contemplada na proposta de participação da unidade executora, que recebe os alimentos e os fornece aos beneficiários consumidores, conforme definido em resolução do GGPA; e

4.2.4. **Órgão comprador** – órgão, entidade ou instituição da administração direta ou indireta da união, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios que utiliza a modalidade Compra Institucional para aquisição de produtos da agricultura familiar.

#### 5. DA HABILITAÇÃO

5.1. A organização fornecedora deverá apresentar, sob pena de inabilitação, os documentos abaixo relacionados, em envelope lacrado com a seguinte identificação:

5.1.1. Modelo para organização fornecedora:



## **24° BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA**

### **ENVELOPE N° 01 – HABILITAÇÃO**

**À SEÇÃO DE AQUISIÇÕES, LICITAÇÕES E CONTRATOS (SALC)**

**CHAMADA PÚBLICA N° 01/2024 – 24° BIS**

**ORGANIZAÇÃO FORNECEDORA:** *(escrever aqui o nome da organização)*

**CNPJ N°:** *(colocar aqui o número do CNPJ da organização)*

#### 5.1.2. Documentação obrigatória (a ser colocada no envelope)

- a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) Cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica para associações e cooperativas de agricultores familiares;
- c) Cópia ou extrato da Declaração de Aptidão PRONAF – DAP dos beneficiários fornecedores, nos termos do art. 4º, § 1º da Resolução nº 50/2012 – GGPAA;
- d) Cópia do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade, registrado na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações;
- e) Cópia da Carteira de Identidade e do CPF (autenticadas ou acompanhadas do original) do(s) representante(s) legal(is) da entidade proponente;
- f) Declaração de atendimento aos limites individuais de venda por agricultor ou unidade familiar, conforme modelo constante do Anexo V deste Edital;
- g) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, conforme modelo constante do Anexo VI deste Edital;
- h) Comprovação de Certificação de Produção Orgânica, conforme o caso;
- i) Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, ou alternativamente, a Comissão Permanente de Licitação –CPL poderá realizar consultas quanto às seguintes certidões: Certidões negativas junto ao INSS, FGTS, Receita Federal, Dívida Ativa da União, CNDT.

5.1.3. A organização fornecedora somente poderá vender produtos provenientes de beneficiário(s) fornecedor(es), sob pena de inabilitação.

5.2. O beneficiário fornecedor deverá apresentar no envelope nº 01 – Habilitação, os documentos relacionados abaixo, sob pena de inabilitação:

#### 5.2.1. Modelo para beneficiários fornecedores:



**24º BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA**

**ENVELOPE N° 01 – HABILITAÇÃO**

**À SEÇÃO DE AQUISIÇÕES, LICITAÇÕES E CONTRATOS (SALC)**

**CHAMADA PÚBLICA N° 01/2024 – 24° BIS**

**BENEFICIÁRIO FORNECEDOR** *(escrever aqui o nome da pessoa que vai fornecer)*

**CPF N°** *(colocar aqui o número do CPF do beneficiário fornecedor)*

5.2.2. O beneficiário fornecedor deverá apresentar no envelope n° 01 – Habilitação, os documentos relacionados abaixo, sob pena de inabilitação:

- a) Cópia de Inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- b) Cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP ou extrato da DAP;
- c) Certificação de Produção Orgânica, conforme o caso;
- d) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, conforme modelo constante do Anexo VI deste Edital;
- e) Declaração de atendimento aos limites individuais de venda por agricultor ou unidade familiar, conforme modelo constante do Anexo V deste Edital.

**6. DA PROPOSTA DE PREÇOS**

6.1. A organização fornecedora ou o beneficiário fornecedor proponentes, quando da entrega do envelope n° 01, deve apresentar a PROPOSTA DE PREÇOS (envelope n° 02), conforme modelo apresentado no ANEXO IV, situação em que formaliza seu interesse em vender os produtos listados, com indicação das quantidades ofertadas, total ou parcial, e os preços unitários e totais correspondentes. A proposta de venda deve ser entregue em envelope lacrado, com a seguinte identificação:

**24º BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA**

**ENVELOPE N° 02 – PROPOSTA DE PREÇOS**

**À SEÇÃO DE AQUISIÇÕES, LICITAÇÕES E CONTRATOS**

**(SALC) CHAMADA PÚBLICA N° 01/2024 – 24° BIS**

**ORGANIZAÇÃO FORNECEDORA** *(escrever aqui o nome da organização)*

**CNPJ N°** *(colocar aqui o número do CNPJ da organização)*

6.1.1. Modelo para beneficiário fornecedor (Grupo Informal):



**24º BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA**  
**ENVELOPE Nº 02 – PROPOSTA DE PREÇOS**

**À SEÇÃO DE AQUISIÇÕES, LICITAÇÕES E CONTRATOS**

**(SALC) CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2024 – 24º BIS**

**BENEFICIÁRIO FORNECEDOR** (*escrever aqui o nome da pessoa que vai fornecer*)

**CPF Nº** (*colocar aqui o número do CPF do beneficiário fornecedor*)

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

6.2. A proposta deverá estar assinada e todas as suas folhas rubricadas, não devendo apresentar rasuras que afetem sua idoneidade e entendimento.

**7. DA DATA E LOCAL DE ENTREGA DA DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO**

7.1. As organizações fornecedoras ou beneficiários fornecedores interessados em fornecer o produto, objeto dessa Chamada Pública deverão enviar/entregar os documentos de HABILITAÇÃO (envelope nº 01) e a PROPOSTA DE PREÇOS (envelope nº 02) até o dia **14/02/2024**, nos dias úteis, de segunda a sexta-feira, no horário das 8 às 12 horas (Horário de Brasília), e dia **15/02/2024**, no horário das 8:00 às 08:29 horas (Horário de Brasília) na Seção de Aquisições Licitações e Contratos do 24º Batalhão de Infantaria de Selva, mediante recebimento do número do protocolo de entrega.

7.2. Caso a organização fornecedora ou o beneficiário fornecedor opte por enviar os envelopes pelo correio, deve proceder da seguinte forma:

7.2.1. Colocar os dois envelopes, nº 01 – HABILITAÇÃO e nº 02 – PROPOSTA DE PREÇOS, dentro de um outro, encaminhando-o ao endereço “SALC/24º BIS. Av. São Marçal, s/nº, bairro João Paulo, CEP 65.040-000, São Luís - MA”. Na parte de trás do envelope deve conter o nome da organização fornecedora ou do beneficiário fornecedor proponente e seu endereço para contato.

7.2.2. Modelo:



## PROTOCOLO GERAL DO 24º BIS

**CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2024 – 24º BIS**

**À SEÇÃO DE AQUISIÇÕES, LICITAÇÕES E CONTRATOS (SALC)**

**ENDEREÇO: Av. São Marçal, s/nº, bairro João Paulo, São Luis-MA**

**CEP 65040-000**

7.2.3. As cartas postadas nos correios devem ser registradas, afim de permitir o seu rastreamento, comprovação de recebimento e emissão do número de protocolo de entrega, por parte do protocolo geral do 24º BIS.

### **8. DOS CRITÉRIOS DE PRIORIZAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS**

8.1. Para efeito de classificação das Propostas de Preços apresentadas, depois de assegurada a habilitação das entidades proponentes, será considerado, para produtos na qualidade exigida, o seu preço final de venda, prevalecendo **o menor valor por item**.

8.2. Em caso de empate, as Propostas de Preços serão classificadas observando a seguinte ordem:

- a) Agricultores familiares do município de São Luís;
- b) Agricultores familiares da região metropolitana de São Luís;
- c) Comunidades tradicionais, quilombolas ou indígenas;
- d) Assentamentos da reforma agrária;
- e) Grupos de mulheres; ou
- f) Produção agroecológica ou orgânica.

8.3. A localização da sede da organização fornecedora ou da residência do beneficiário fornecedor proponente será comprovada mediante informações cadastradas na Declaração de Aptidão do PRONAF – DAP apresentada.

8.4. Em caso de persistir o empate, o desempate far-se-á na forma de sorteio público.

8.5. Em não se obtendo na proposta vencedora as quantidades necessárias para os itens a serem contratados, estas poderão ser complementadas com as propostas seguintes, de acordo com a ordem de classificação, de forma a suprir totalmente as necessidades do 24º Batalhão de Infantaria de Selva.

8.6. Se todos os competidores forem inabilitados, todas as propostas forem desclassificadas, ou as propostas válidas, somadas, não contemplarem a quantidade necessária de gêneros alimentícios a serem adquiridos pelo 24º Batalhão de Infantaria de Selva, a Comissão Permanente de Licitação poderá fixar o prazo de 3 (três) dias úteis para a apresentação de nova documentação ou proposta, livres das causas que as inabilitaram ou desclassificaram.



8.7. Do julgamento das propostas será lavrada Ata.

## **9. LIMITE DE VENDA**

9.1. O limite individual de venda do Agricultor Familiar para o PAA - COMPRA INSTITUCIONAL, para cada Unidade Gestora, deverá respeitar o valor máximo anual de R\$ 30.000,00 (vinte mil reais), por unidade familiar, independente de os beneficiários fornecedores participarem de outras modalidades do PAA, conforme disposto no artigo 6, alínea b), do **DECRETO Nº 11.802, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2023**.

9.2. O limite de venda, por ano, das organizações fornecedoras será de R\$ 1.500.000,00 (um milhão e quinhentos reais), respeitados os limites individuais por unidade familiar, conforme artigo 6, inciso II, alínea a) do **DECRETO Nº 11.802, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2023** e Art. 3º da Resolução nº 73, DE 26 DE OUTUBRO DE 2015 (Publicada no D.O.U de 28/10/2015).

## **10. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS**

10.1. O local de entrega está definido no item 9.1.2.4 Projeto Básico, Anexo VIII a este Edital.

10.2. Os gêneros alimentícios, que constituem o objeto a ser licitado, deverão ser fornecidos de forma parcelada, de acordo com a demanda desta Unidade Gestora, em estrita observância às especificações dos ANEXOS I e VIII.

10.3. Os gêneros alimentícios adquiridos deverão ser entregues no prazo máximo de até 48 horas contados do recebimento do pedido via Fax e/ou E-mail, atestado pela respectiva nota de empenho, no endereço citado no Anexo VIII, sob confirmação do Chefe do Serviço de Aprovisionamento do 24º Batalhão de Infantaria de Selva. Os produtos deverão estar em perfeitas condições, devidamente acondicionados e identificados, e dentro do prazo de validade estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

10.4. Somente admitir-se-á prorrogação de prazo para entrega do produto licitado quando verificada a ocorrência de uma das hipóteses previstas no art. 105 da Lei nº 14.133/2021, devendo ser adotado o procedimento previsto no § 2º do citado dispositivo legal, mediante solicitação expressa do licitante vencedor.

10.5. O recebimento definitivo ficará a cargo desta Unidade Gestora e acontecerá em até 24 (vinte e quatro) horas após o recebimento provisório, mediante termo circunstanciado, onde serão verificados: a conformidade com as especificações, a não apresentação de avarias ou adulteração, obrigando-se o adjudicatário a repor o gênero danificado, fora da norma legal, que porventura for detectado, com base na Lei nº 14.133/2021 e no Código de Defesa do Consumidor, em tudo o que couber.

10.6. 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.

10.7. No recebimento do material será verificado se os gêneros apresentam as características técnicas exigida no Projeto Básico, Anexo VIII.

10.8. Se as especificações dos gêneros entregues não corresponderem às exigidas nos Projetos Básicos, os mesmos serão devolvidos ao fornecedor para substituição no prazo máximo de 5 (cinco) dias, ou demonstrar a improcedência da recusa, no prazo máximo de 3 (três) dias de sua ocorrência, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

## **11. PAGAMENTO**

11.1. A Unidade Gestora emitirá o empenho e efetuará o pagamento correspondente aos seus pedidos entregues (recebidos).

11.2. O pagamento será realizado no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a entrega do bem, por meio de Ordem Bancária (OB) para crédito em banco, agência e conta corrente, indicados pela organização fornecedora ou beneficiário fornecedor na nota fiscal.

11.3. O prazo para pagamento inicia-se após a aposição do “atesto recebimento sem alteração” na Nota Fiscal recebida pelo Órgão / Unidade Gestora participante.

11.4. Condicionantes para pagamento.

a) A OB será emitida após a entrega da nota fiscal correspondente ao fornecimento efetuado ao Órgão / Unidade Gestora participante.

b) A Nota Fiscal deve ser emitida em favor do órgão / Unidade Gestora participante que efetuou o pedido.

c) O Órgão / Unidade Gestora participante efetuará o “atesto recebimento sem alteração” na nota fiscal apresentada e lavrará o termo circunstanciado de recebimento definitivo. Caso haja alterações, não será dado o referido atestado e consequentemente o pagamento não será executado.

11.5. Na hipótese de pagamento por meio de organizações fornecedoras, os custos operacionais de transporte, armazenamento, beneficiamento ou processamento poderão ser deduzidos do valor a ser pago aos beneficiários fornecedores, desde que previamente acordados com estes beneficiários, de acordo com o que prescreve o art. 13, Decreto nº 7.775/2012.

11.6. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a organização fornecedora ou beneficiário fornecedor providencie as devidas regularizações da situação, não acarretando qualquer ônus para os Órgãos / Unidades Gestoras participantes.

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

12.1. Nos termos do Art. 164, da Lei 14.133/21, qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame.

12.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail [salc.24bis@gmail.com](mailto:salc.24bis@gmail.com).

12.3. Caberá a **COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL** decidir sobre a impugnação.

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

12.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo deverão ser enviados à **CPL**, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por e-mail [salc.24bis@gmail.com](mailto:salc.24bis@gmail.com).

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

12.7. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pela **CPL** serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

### **13. DA PRODUÇÃO E CONTROLE DE QUALIDADE**

13.1. Os produtos alimentícios adquiridos deverão ser de produção própria dos beneficiários fornecedores e cumprir os requisitos de controle de qualidade dispostos nas normas vigentes, consoante Art. 21º do [DECRETO Nº 11.802, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2023](#) e Art. 3º da Resolução nº 50 do GGPAA/SESAN/2012.

13.1.1. O conceito de qualidade de frutas e hortaliças envolve um conjunto de atributos, dentre os quais: aparência visual (frescor, cor, defeitos e deterioração), textura (firmeza, resistência e integridade do tecido), sabor e aroma, valor nutricional e segurança do alimento.

13.2. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária / Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

13.2.1. Deverão ser tomadas medidas para proteger os produtos alimentícios de contaminação por animais, insetos, aves e por elementos químicos ou microbiológicos ou por outras substâncias indesejáveis, durante a manipulação, a armazenagem e o transporte.

### **14. OBRIGAÇÕES DAS ORGANIZAÇÕES FORNECEDORAS E DOS BENEFICIÁRIOS FORNECEDORES:**

14.1. Cumprir todas as obrigações constantes deste Edital e seus Anexos, e sua proposta comercial, assumindo exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

14.2. Assinar o Termo Substitutivo de Contrato, no prazo e condições previstos no edital.

14.3. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes neste edital, acompanhado da respectiva nota fiscal.

14.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os Art. 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990).

14.5. Substituir, às suas expensas, no prazo fixado neste Edital, o objeto que esteja sem condições de consumo.

14.6. Comunicar ao órgão participante / Unidade Gestora, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o



cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

14.7. Honrar sua proposta de preços e manter as condições habilitatórias que lhe garantiram a vitória no certame, de modo a não frustrar a chamada pública, sob pena de aplicação das sanções administrativas previstas na legislação em vigor.

14.8. Indicar preposto para representá-la durante o período de vigência da Chamada Pública.

14.9. Aceitar, nas mesmas condições pactuadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários nos itens objeto da Chamada Pública, até o limite previsto no Art. 125 da Lei nº 14.133/2021.

14.10. Sujeitar-se à fiscalização de cada Órgão participante / Unidade Gestora quanto ao acompanhamento do cumprimento das obrigações pactuadas, prestando-lhe todos os esclarecimentos solicitados, bem como atendendo às reclamações consideradas procedentes.

14.11. Responder por perdas e danos que vier a sofrer o Órgão comprador ou terceiros, em razão de sua ação ou omissão, dolosa ou culposa, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeito, garantido o contraditório e a ampla defesa, nos termos da legislação aplicável.

14.12. Responsabilizar-se pelo produto até o efetivo recebimento por parte do Órgão comprador, adotando todas as medidas julgadas cabíveis, inclusive as que se referem à segurança e ao transporte até o local de entrega, arcando, dessa forma, com todas as despesas diretas ou indiretas decorrentes do cumprimento de suas obrigações, sem qualquer ônus adicional para o Órgão participante / Unidade Gestora compradora.

14.13. Submeter à aprovação do Comando do 24º Batalhão de Infantaria de Selva (Cmdo 24º BIS) toda e qualquer alteração ocorrida nas especificações, em face de imposições técnicas, de cunho administrativo legal.

14.14. Assumir o ônus decorrente de todas as despesas, tributos, contribuições, fretes, seguros e demais encargos inerentes ao fornecimento do produto.

## **15. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO**

15.1. O Órgão designará um responsável pela gestão e fiscalização, por ocasião da assinatura do primeiro termo substitutivo de contrato.

## **16. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS**

16.1. As amostras dos produtos a serem adquiridos pelo 24º Batalhão de Infantaria de Selva deverão ser apresentadas pelo fornecedor vencedor, no Setor de Aproveitamento do Batalhão, sito à Avenida São Marçal, S/Nº, João Paulo, São Luís-MA, em até 3 (três) dias úteis após a divulgação dos resultados provisórios, pelo que serão submetidos aos testes necessários, avaliação e aprovação por parte do Chefe do Setor.

16.2. A supracitada análise se dará por meio da constatação e possíveis registros das características técnicas exigidas no item 9.1.3.3 do Projeto básico.

16.3. Confirmada a aceitabilidade do produto ofertado, será divulgado o resultado definitivo da licitação;

16.4. As amostras deverão ser identificadas com o número do Edital de Chamada Pública, o nome do fornecedor e a especificação do produto.

16.5. O quantitativo de material para análise deve se restringir ao mínimo necessário para se comprovar sua aceitabilidade;

16.6. A não apresentação das amostras, ou a apresentação em desacordo com as exigências deste edital, implicará na automática desclassificação do item e/ou da proposta, podendo a Comissão Permanente de Licitação (CPL) convocar o próximo colocado habilitado para apresentação das amostras em até 3 (três) dias úteis a contar de sua convocação.

## **17. DA CONTRATAÇÃO**

17.1 Uma vez declarado os vencedores pela Comissão Permanente de Licitação CPL, e após aprovação das amostras pelo Chefe do Setor de Aprovisionamento do 24º BIS, os proponentes deverão assinar o Termo Substitutivo de Contrato, conforme modelo do ANEXO III a este Edital, no prazo de 03 (três) dias úteis após a notificação oficial, sem quaisquer ônus adicionais.

17.2 O prazo de vigência para aquisição dos gêneros alimentícios da agricultura familiar será até o término do exercício financeiro, em 31 de dezembro de 2023.

17.3 Os quantitativos e valores dos itens do Anexo I são meramente estimativos, de forma que a aquisição dos mesmos dependerão dos recursos disponibilizados pela dotação orçamentária de 2022.

## **18. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

18.1. Declarados os vencedores, qualquer participante poderá manifestar, imediata e motivadamente, a intenção de recorrer, no prazo de até 3 (três) dias corridos da divulgação dos resultados.

18.2. A falta de manifestação imediata e motivada do participante quanto ao resultado do certame, importará preclusão do direito de recurso. Os recursos imotivados ou insubsistentes não serão recebidos.

18.3. Os recursos administrativos obedecerão às disposições contidas na Lei nº 9.784, de 1999.

## **19. DA RESPONSABILIDADES DOS FORNECEDORES**

19.1. Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias a execução do seu objeto e que possuem autorização legal para fazer a proposta, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, à pena de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, bem como às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.

19.2. O fornecedor se comprometerá a fornecer os gêneros alimentícios conforme as quantidades ofertadas, em padrão de identidade e qualidade estabelecidas na legislação vigente e as especificações técnicas elaboradas pelo responsável pelo recebimento dos gêneros alimentícios da agricultura familiar.

19.3 O fornecedor se comprometerá a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta Chamada Pública, durante o período de vigência do contrato.



19.4 O fornecedor se comprometerá a entregar os gêneros alimentícios diretamente no 24° BIS, de acordo com o cronograma fornecido pelo Chefe do Serviço de Aproveitamento.

## 20. DAS PENALIDADES

20.1. Poderão ser aplicadas à contratada, em caso de descumprimento a alguma das condições e exigências estipuladas neste edital, as seguintes penalidades, dentre outras:

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

20.1.2. Multa moratória de 0,1% (um décimo por cento) do valor do fornecimento, por dia de atraso, até o limite máximo de 2% (dois por cento);

20.1.3. Multa compensatória de 10% (dez por cento) do valor da nota de empenho, no caso de recusa em fornecer os bens, aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

20.1.4. Multa de 2% (dois por cento) do valor da nota de empenho, no caso de descumprimento de qualquer outra obrigação pactuada;

20.1.5. 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;

20.1.6. 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;

20.1.7. 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

20.1.8. Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.;

20.1.9. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade;

20.1.10. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no **SICAF**, observada a realização do cadastro por parte da Contratada.

## 21. DISPOSIÇÕES GERAIS

21.1. O presente Edital de Chamada Pública poderá ser obtido junto à SALC do Comando do 24° Batalhão de Infantaria de Selva (Cmdo 24° BIS), Av. São Marçal, s/n°, bairro João Paulo, CEP 65.040-000, São Luís-MA, nos dias úteis, de segunda-feira a sexta-feira, no horário das 8h às 12h, ou através do correio eletrônico [salc.24bis@gmail.com](mailto:salc.24bis@gmail.com).

21.2. Os envelopes não abertos contendo a documentação dos licitantes ficarão em posse da Comissão de Licitações, à disposição das mesmas, pelo prazo de 30 (trinta) dias corridos após a conclusão da licitação. Ao término deste prazo os mesmos serão destruídos.

21.3. O resultado desta Chamada Pública será divulgado em local de ampla circulação no 24° Batalhão de Infantaria de Selva (Cmdo 24° BIS), no sítio de internet da citada organização militar e no Diário Oficial da União.



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

## **22. ELEMENTOS CONSTITUTIVOS**

22.1. Anexo I – Relação de Itens a serem adquiridos e quantidades;

22.2. Anexo II – Planilha de Formação de Preços;

22.3. Anexo III – Minuta do Termo Substitutivo de Contrato;

22.4. Anexo IV – Modelo de Proposta de Venda;

22.5. Anexo V – Modelo Declaração de Responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda dos cooperados/associados (grupos formais);

22.6. Anexo VI – Modelo de Declaração do Agricultor Familiar – Produção Própria;

22.7 Anexo VII - Modelo de declaração de cumprimento das normas de proteção ao menor trabalhador;

22.8 Anexo VIII – Projeto Básico.

São Luís-MA, 06 de dezembro de 2023.

**BRUNO KREPKE LEIROS PEIXOTO - Ten Cel**  
Ordenador de Despesas do 24º BIS

**ANEXO I**  
**Relação De Itens a Serem Adquiridos e Quantidades**

ITEM	Especificação	Und	Qtd/ano
1	Abacaxi: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	KG	500
2	Abóbora: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes	KG	700
3	Abobrinha verde de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes	KG	500
4	Acelga, verdura in natura, espécie comum, sem manchas, sem danos às folhas, cor verde clara, Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho, apresentando grau de evolução completa do tamanho aroma e cor próprias, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo.	KG	600

5	Açaí in natura, cacho, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	100
6	Agrião de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto	MÇ	100
7	Alface, Crespa, fresca, tamanho médio, livre de sujidades	MÇ	800
8	Alface, Roxa, fresca, tamanho médio, livre de sujidades	MÇ	600
9	Alho em cabeça de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes	KG	200
10	Aves mestiças, tipo Galinha Caipira, tipo comercial, sem registro, para abate e consumo de animal vivo, linhagem mestiça, idade adulto, características adicionais sem registro; livre de defeitos congênitos ou físicos; livre de escoriações ou injúrias corporais, aplicação abate e consumo	KG	300
11	Aves mestiças, tipo Peru, tipo comercial, sem registro, para abate e consumo de animal vivo, linhagem mestiça, idade adulto, características adicionais sem registro; livre de defeitos congênitos ou físicos; livre de escoriações ou injúrias corporais, aplicação abate e consumo	KG	250
12	Banana Pacovan, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão	KG	100

	aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões		
13	Banana prata de 1º qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar o transporte e a manipulação, com ausência de sujidades, em pencas	KG	2800
14	Batata doce rosa, o produto deve ser tamanho regular, de 1º qualidade; produtos frescos e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos	KG	850
15	Batata inglesa o produto deve ser tamanho regular, de 1º qualidade; produtos frescos e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos	KG	1400
16	Beterraba, de primeira qualidade, consistência firme, tamanho médio; produtos frescos e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos	KG	900
17	Bolo de mandioca (aipim) sem recheio, ingredientes, farinha de trigo, leite, ovos, fermento e sal – peso aproximado de 500gr	UND	200
18	Bolo sabor de cenoura, sem recheio, ingredientes, farinha de trigo, leite, ovos, fermento e sal – peso aproximado de 500gr	UND	200
19	Bolo sabor de laranja, sem recheio, ingredientes, farinha de trigo, leite, ovos, fermento e sal – peso aproximado de 500gr	UND	200
20	Bolo tipo cupcake - sabores variados (aipim e coco, chocolate, laranja com açúcar mascavo). Embalados individualmente em recipiente atóxico e asséptico. Alternar sabores na entrega. Unidades de aproximadamente 50g	UND	2000
21	Brócolis, cabeças, de boa textura e grande número de ramificações laterais, coloração verde brilhante	KG	450
22	Caprinos mestiços, tipo comercial, sem registro, para abate e consumo de animal vivo, linhagem mestiça, idade adulto, características adicionais sem registro; livre de defeitos congênitos ou físicos; livre de escoriações ou injúrias corporais, aplicação abate e consumo	KG	150

23	Carambola, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	60
24	Castanha de Caju Torrada, descascada inteira a granel, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	60
25	Cebola branca, de primeira, com casca protetora, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo com ausência de sujidades, parasitas e larvas	KG	1500
26	Cebola Roxa, de primeira, com casca protetora, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo com ausência de sujidades, parasitas e larvas	KG	600
27	Cebolinha, folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescente, intacta, firme e bem desenvolvida	MÇ	300
28	Cenoura, de primeira qualidade, consistência firme, tamanho médio	KG	1000
29	Cheiro verde de coloração clara ou escura, íntegra e livre de sujidades	MÇ	300
30	Chuchu, tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da Semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas	KG	350

31	Coco Verde in natura, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	UND	300
32	Cortes congelados de frango, peito sem osso e sem pele. Embalado em pacotes de plástico atóxico. Cada embalagem deverá apresentar rótulo e registro do SIF, RISPOA. O produto a ser entregue não deverá ter prazo de validade inferior a 06 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. O mesmo precisa estar congelado. Apresentar alvará sanitário do ano vigente.	KG	100
33	Cortes congelados de frango, sobrecoxa sem dorço. Embalado em pacotes contendo de plástico atóxico. Cada embalagem deverá apresentar rótulo e registro do SIF, RISPOA. O produto a ser entregue não deverá ter prazo de validade inferior a 06 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. O mesmo precisa estar congelado. Apresentar alvará sanitário do ano vigente.	KG	100
34	Couve flor, cabeças, de boa textura e grande número de ramificações laterais, coloração verde brilhante	KG	450
35	Couve folha manteiga, folhas grandes e macias, de coloração verde clara ou escura, íntegra e livre de sujidades	MÇ	1300
36	Doce de leite cremoso. Ingredientes: leite, açúcar, glicose e bicarbonato de sódio. Não contém glúten. Embalado em vidros contendo 1kg do produto. Prazo de validade de 18 meses. Após aberto deve ser conservado sob refrigeração	UND	180
37	Farinha amarela de mandioca de boa qualidade	KG	2000
38	Feijão carioca, tipo 1, ausência de insetos ou impurezas. Grupo anão, embalagem com 1 kg, hermeticamente fechados em sacos plásticos.	KG	120
39	Feijão preto, tipo 1, ausência de insetos ou impurezas. Grupo anão, embalagem com 1 kg, hermeticamente fechados em sacos plásticos.	KG	120
40	Feijão verde de coloração clara ou escura, íntegra e livre de sujidades	KG	350

41	Filé de tambaqui congelado, sem espinhas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor; próprio, tipo de corte: em bifés de 120g em média, embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem de 500g a 5kg.	KG	500
42	Filé de tilápia congelado, sem espinhas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor; próprio, tipo de corte: em bifés de 120g em média, embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem de 500g a 5kg.	KG	350
43	Goiaba: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes	KG	250
44	Juçara (açai) na forma de Polpa e sem mistura	KG	600
45	Laranja comum, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.	KG	1100
46	Limão Tahiti: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie	KG	300
47	Macaxeira: raízes com porte médio de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes	KG	600
48	Mamão papaia fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas	KG	750

	para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes		
49	Manjeriço colhidos ainda imaturos, coloração uniforme, firmes, sem defeitos: manchados, injúrias mecânicas e queima de sol	MÇ	100
50	Manteiga de 1ª qualidade, com sal, tipo extra, conservação 0º a 5º C. Embalagem, pote com 500gr.	UND	80
51	Maxixe colhidos ainda imaturos, com sementes incipientes, coloração uniforme, firmes, sem defeitos: manchados, injúrias mecânicas e queima de sol	KG	120
52	Mel de abelhas natural, em embalagens pesando de 500g a 1 kg cada um. Validade de 12 meses a contar da data de entrega.	KG	50
53	Melancia redonda, graúda, tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Produto selecionado com polpa firme e intacta, maduro, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte	KG	1250
54	Melão amarelo não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos	KG	1200
55	Milho verde, em espiga, de primeira qualidade, sem defeitos sérios, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, oriundos no manuseio e transporte, em perfeitas condições de conservação.	KG	360
56	Ovinos da raça Santa Inês, tipo comercial, sem registro, para abate de animal vivo e consumo, idade adulto, características adicionais sem registro; saudáveis (estado de saúde hígido); livre de defeitos congênitos ou físicos; livre de escoriações ou injúrias corporais, aplicação abate e consumo.	KG	250
57	Ovo caipira: extra, pesando no mínimo 55 (cinquenta e cinco) gramas por unidade; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, com odor e sabor anormais. Acondicionado em embalagem primária de bandejas, de papelão forte, com divisões celulares, <b>contendo 30 unidades cada bandeja</b> , com prazo mínimo de validade de 15 (quinze) dias, não pode estar com casca trincada ou quebrada, de 1ª qualidade. Deve atender aos dispositivos legais de registro e Inspeção sanitária	BDJ	400

58	Pão de forma caseiro fatiado - Unidades de aproximadamente 500 gramas, no formato "caseiro". Embalagem: saco plástico, atóxico, resistente, contendo rótulo. Validade de no mínimo 15 dias a partir da data de entrega.	UND	100
59	Pão de forma integral caseiro fatiado - Unidades de aproximadamente 500 gramas, no formato "caseiro". Embalagem: saco plástico, atóxico, resistente, contendo rótulo. Validade de no mínimo 15 dias a partir da data de entrega.	UND	100
60	Peixe in natura - espécie dourado, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	30
61	Peixe in natura - espécie surubim, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	30
62	Peixe in natura - espécie pacu, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	30
63	Peixe in natura - espécie tambaqui, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	30
64	Peixe in natura - espécie piauaçu, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	30
65	Peixe in natura - espécie piau, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	30
66	Peixe in natura - espécie traíra, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	30
67	Peixe in natura - espécie tilápia, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	30
68	Peixe in natura - espécie piranha, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	30
69	Peixe in natura - espécie tucunaré, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	30
70	Pepino, comum frutos colhidos ainda imaturos, com sementes incipientes, coloração uniforme, firmes, sem defeitos: manchados, injúrias mecânicas e queima de sol	KG	1000
71	Pimenta de cheiro colhida ainda imatura, com sementes incipientes, coloração uniforme, firmes, sem defeitos: manchados, injúrias mecânicas e queima de sol	KG	100
72	Pimentão amarelo, legume in natura, tipo pimentão, espécie amarelo, de primeira qualidade, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo	KG	120

73	Pimentão verde, legume in natura, tipo pimentão, espécie verde, de primeira qualidade, Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo	KG	600
74	Pimentão vermelho, legume in natura, tipo pimentão, espécie vermelho, de primeira qualidade, Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo.	KG	120
75	Pitomba in natura, em cachos, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	40
76	Polpa de Abacaxi: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e são, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18º C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA	KG	1000
77	Polpa de Acerola: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e são, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18º C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega,	KG	1000

	acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA		
78	Polpa de Caju: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e são, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18º C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado kg R\$ 8,83 22359 R\$ 197.433,65 em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA	KG	1000
79	Polpa de Goiaba: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e são, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18º C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA	KG	1000
80	Polpa de Manga: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e são, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18º C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA	KG	1000

81	Polpa de Maracujá: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18º C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA	KG	1000
82	Polpa de Cupuaçu: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18º C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA	KG	1000
83	Polpa de Bacuri: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18º C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA	KG	1000
84	Queijo tipo coalho, ingredientes: leite e sal. Conservação 0º a 10ºC. Consistência firme.	KG	250
85	Queijo tipo mussarela, embalado em sacos plásticos transparente, hermeticamente vedado (a vácuo), com peso de aproximadamente 3 kg. Conservação 0º a 10ºC	KG	600
86	Quiabo colhidos ainda imaturos, com sementes incipientes, coloração uniforme, firmes, sem defeitos: manchados, injúrias mecânicas e queima de sol	KG	200

87	<p>Repolho branco de primeira qualidade. Peso médio entre 1,5Kg a 2,5Kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.</p>	KG	600
88	<p>Repolho roxo de primeira qualidade. Peso médio entre 1,5Kg a 2,5Kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.</p>	KG	600
89	<p>Rúcula de 1ª qualidade (folhas novas, verdes, viçosas, tenras)</p>	MÇ	300
90	<p>Sapoti, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões</p>	KG	30
91	<p>Siriguela in natura, cacho, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões</p>	KG	30

92	Suínos, tipo comercial, para abate e consumo de animal vivo, de boa linhagem (Large White, Duroc, Pietrain, Landrace ou raças similares) idade adulto, características adicionais sem registro; livre de defeitos congênitos ou físicos; livre de escoriações ou injúrias corporais, aplicação abate e consumo	KG	300
93	Tamarindo, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	30
94	Tangerina murgote, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.	KG	600
95	Tomate: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	900
96	Coco in natura tipo Tucum, Maduro, em cachos fruto, de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	30
97	Vagem: Vagem curta, tipo extra AA, característica de cultivar bem definida, bem formada, com vagem de formato retilíneo. Vagens tenras, aparência fresca, de cor verde, partindo-se nas pontas facilmente ao serem vergadas, possuir grãos salientes nas	KG	380

	vagens, limpas, livres de danos mecânicos e pragas. Deve ter tamanho e coloração uniforme, estar livre de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio ou transporte de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA		
98	Vinagreira folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescendo, intacta, firme e bem desenvolvida	MÇ	300
99	Urucum in natura, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	150

**ANEXO II**  
**Planilha de Formação de Preços**



**EMPRESA 01: Cooperativa de Trabalho e Serviço em Agricultura Familiar**

**EMPRESA 02: Francisco Pereira da Silva**

**EMPRESA 03: Cooperativa de Agricultores Familiares do Cinturão Verde**

Item	Especificação	Und	Qtd/a no	Vlr Unit Emp 01	Vlr Unit Emp 02	Vlr Unit Emp 03	Média de Preços	Vlr Total
1	Abacaxi: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	KG	500	R\$ 8,00	R\$ 5,00	R\$ 6,50	R\$ 6,50	R\$ 3.250,00
2	Abóbora: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes	KG	700	R\$ 11,50	R\$ 6,00	R\$ 6,00	R\$ 7,83	R\$ 5.483,33
3	Abobrinha verde de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes	KG	500	R\$ 8,30	R\$ 7,00	R\$ 5,50	R\$ 6,93	R\$ 3.466,67
4	Acelga, verdura in natura, espécie comum, sem manchas, sem danos às folhas, cor verde clara, Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho, apresentando grau de evolução completa do tamanho aroma e cor próprias, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo.	KG	600	R\$ 21,00	R\$ 15,00	R\$ 12,00	R\$ 16,00	R\$ 9.600,00

5	Açaí in natura, cacho, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	100	R\$ 30,00	R\$ 25,00	R\$ 20,00	R\$ 25,00	R\$ 2.500,00
6	Agrião de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto	MÇ	100	R\$ 9,00	R\$ 6,00	R\$ 6,00	R\$ 7,00	R\$ 700,00
7	Alface, Crespa, fresca, tamanho médio, livre de sujidades	MÇ	800	R\$ 12,00	R\$ 7,00	R\$ 4,80	R\$ 7,93	R\$ 6.346,67
8	Alface, Roxa, fresca, tamanho médio, livre de sujidades	MÇ	600	R\$ 15,00	R\$ 9,00	R\$ 6,30	R\$ 10,10	R\$ 6.060,00
9	Alho em cabeça de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes	KG	200	R\$ 32,00	R\$ 45,00	R\$ 32,00	R\$ 36,33	R\$ 7.266,67
10	Aves mestiças, tipo Galinha Caipira, tipo comercial, sem registro, para abate e consumo de animal vivo, linhagem mestiça, idade adulto, características adicionais sem registro; livre de defeitos congênitos ou físicos; livre de escoriações ou injúrias corporais, aplicação abate e consumo	KG	300	R\$ 38,00	R\$ 25,00	R\$ 38,00	R\$ 33,67	R\$ 10.100,00
11	Aves mestiças, tipo Peru, tipo comercial, sem registro, para abate e consumo de animal vivo, linhagem mestiça, idade adulto, características adicionais sem registro; livre de defeitos congênitos ou físicos; livre de escoriações ou injúrias corporais, aplicação abate e consumo	KG	250	R\$ 58,00	R\$ 35,00	R\$ 34,00	R\$ 42,33	R\$ 10.583,33



12	Banana Pacovan, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	100	R\$ 13,00	R\$ 10,00	R\$ 7,80	R\$ 10,27	R\$ 1.026,67
13	Banana prata de 1º qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar o transporte e a manipulação, com ausência de sujidades, em pencas	KG	2800	R\$ 13,00	R\$ 11,00	R\$ 8,50	R\$ 10,83	R\$ 30.333,33
14	Batata doce rosa, o produto deve ser tamanho regular, de 1º qualidade; produtos frescos e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos	KG	850	R\$ 9,00	R\$ 8,00	R\$ 6,20	R\$ 7,73	R\$ 6.573,33
15	Batata inglesa o produto deve ser tamanho regular, de 1º qualidade; produtos frescos e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos	KG	1400	R\$ 11,00	R\$ 9,00	R\$ 8,50	R\$ 9,50	R\$ 13.300,00
16	Beterraba, de primeira qualidade, consistência firme, tamanho médio; produtos frescos e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos	KG	900	R\$ 11,00	R\$ 9,00	R\$ 7,50	R\$ 9,17	R\$ 8.250,00
17	Bolo de mandioca (aipim) sem recheio, ingredientes, farinha de trigo, leite, ovos, fermento e sal – peso aproximado de 500gr	UND	200	R\$ 25,00	R\$ 31,00	R\$ 25,00	R\$ 27,00	R\$ 5.400,00
18	Bolo sabor de cenoura, sem recheio, ingredientes, farinha de trigo, leite, ovos, fermento e sal – peso aproximado de 500gr	UND	200	R\$ 25,00	R\$ 32,00	R\$ 27,00	R\$ 28,00	R\$ 5.600,00
19	Bolo sabor de laranja, sem recheio, ingredientes, farinha de trigo, leite, ovos, fermento e sal – peso aproximado de 500gr	UND	200	R\$ 25,00	R\$ 31,00	R\$ 27,50	R\$ 27,83	R\$ 5.566,67
20	Bolo tipo cupcake - sabores variados (aipim e coco, chocolate, laranja com açúcar mascavo). Embalados individualmente em recipiente atóxico e asséptico. Alternar sabores na entrega. Unidades de aproximadamente 50g	UND	2000	R\$ 7,50	R\$ 5,00	R\$ 5,00	R\$ 5,83	R\$ 11.666,67
21	Brócolis, cabeças, de boa textura e grande número de ramificações laterais, coloração verde brilhante	KG	450	R\$ 23,00	R\$ 13,00	R\$ 10,00	R\$ 15,33	R\$ 6.900,00
22	Caprinos mestiços, tipo comercial, sem registro, para abate e consumo de animal vivo, linhagem mestiça, idade adulto, características adicionais sem registro; livre de defeitos congênitos ou físicos; livre de escoriações ou injúrias corporais, aplicação abate e consumo	KG	150	R\$ 53,00	R\$ 45,00	R\$ 38,00	R\$ 45,33	R\$ 6.800,00



23	Carambola, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	60	R\$ 12,00	R\$ 16,00	R\$ 10,00	R\$ 12,67	R\$ 760,00
24	Castanha de Caju Torrada, descascada inteira a granel, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	60	R\$110,00	R\$ 100,00	R\$ 98,00	R\$ 102,67	R\$ 6.160,00
25	Cebola branca, de primeira, com casca protetora, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo com ausência de sujidades, parasitas e larvas	KG	1500	R\$ 13,00	R\$ 8,00	R\$ 9,50	R\$ 10,17	R\$ 15.250,00
26	Cebola Roxa, de primeira, com casca protetora, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo com ausência de sujidades, parasitas e larvas	KG	600	R\$ 15,00	R\$ 10,00	R\$ 10,50	R\$ 11,83	R\$ 7.100,00
27	Cebolinha, folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescente, intacta, firme e bem desenvolvida	MÇ	300	R\$ 6,30	R\$ 4,00	R\$ 3,20	R\$ 4,50	R\$ 1.350,00
28	Cenoura, de primeira qualidade, consistência firme, tamanho médio	KG	1000	R\$ 16,00	R\$ 9,00	R\$ 8,50	R\$ 11,17	R\$ 11.166,67
29	Cheiro verde de coloração clara ou escura, íntegra e livre de sujidades	MÇ	300	R\$ 5,33	R\$ 5,00	R\$ 2,80	R\$ 4,38	R\$ 1.313,00
30	Chuchu, tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da Semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas	KG	350	R\$ 9,00	R\$ 4,99	R\$ 6,30	R\$ 6,76	R\$ 2.367,17

31	Coco Verde in natura, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	UND	300	R\$ 7,80	R\$ 6,00	R\$ 3,50	R\$ 5,77	R\$ 1.730,00
32	Cortes congelados de frango, peito sem osso e sem pele. Embalado em pacotes de plástico atóxico. Cada embalagem deverá apresentar rótulo e registro do SIF, RISPOA. O produto a ser entregue não deverá ter prazo de validade inferior a 06 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. O mesmo precisa estar congelado. Apresentar alvará sanitário do ano vigente.	KG	100	R\$ 36,00	R\$ 25,00	R\$ 28,00	R\$ 29,67	R\$ 2.966,67
33	Cortes congelados de frango, sobrecoxa sem dorço. Embalado em pacotes contendo de plástico atóxico. Cada embalagem deverá apresentar rótulo e registro do SIF, RISPOA. O produto a ser entregue não deverá ter prazo de validade inferior a 06 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. O mesmo precisa estar congelado. Apresentar alvará sanitário do ano vigente.	KG	100	R\$ 36,00	R\$ 23,00	R\$ 19,50	R\$ 26,17	R\$ 2.616,67
34	Couve flor, cabeças, de boa textura e grande número de ramificações laterais, coloração verde brilhante	KG	450	R\$ 26,00	R\$ 20,00	R\$ 11,50	R\$ 19,17	R\$ 8.625,00
35	Couve folha manteiga, folhas grandes e macias, de coloração verde clara ou escura, íntegra e livre de sujidades	MÇ	1300	R\$ 9,67	R\$ 8,00	R\$ 4,20	R\$ 7,29	R\$ 9.477,00
36	Doce de leite cremoso. Ingredientes: leite, açúcar, glicose e bicarbonato de sódio. Não contém glúten. Embalado em vidros contendo 1kg do produto. Prazo de validade de 18 meses. Após aberto deve ser conservado sob refrigeração	UND	180	R\$ 67,00	R\$ 45,00	R\$ 48,00	R\$ 53,33	R\$ 9.600,00
37	Farinha amarela de mandioca de boa qualidade	KG	2000	R\$ 18,00	R\$ 16,00	R\$ 12,00	R\$ 15,33	R\$ 30.666,67
38	Feijão carioca, tipo 1, ausência de insetos ou impurezas. Grupo anão, embalagem com 1 kg, hermeticamente fechados em sacos plásticos.	KG	120	R\$ 12,00	R\$ 15,00	R\$ 11,80	R\$ 12,93	R\$ 1.552,00
39	Feijão preto, tipo 1, ausência de insetos ou impurezas. Grupo anão, embalagem com 1 kg, hermeticamente fechados em sacos plásticos.	KG	120	R\$ 15,00	R\$ 14,00	R\$ 13,00	R\$ 14,00	R\$ 1.680,00
40	Feijão verde de coloração clara ou escura, íntegra e livre de sujidades	KG	350	R\$ 28,00	R\$ 25,00	R\$ 30,00	R\$ 27,67	R\$ 9.683,33



41	Filé de Tambaqui congelado, sem espinhas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor; próprio, tipo de corte: em bifés de 120g em média, embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem de 500g a 5kg.	KG	500	R\$ 58,00	R\$ 46,00	R\$ 60,00	R\$ 54,67	R\$ 27.333,33
42	Filé de tilápia congelado, sem espinhas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor; próprio, tipo de corte: em bifés de 120g em média, embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem de 500g a 5kg.	KG	350	R\$ 83,00	R\$ 50,00	R\$ 58,00	R\$ 63,67	R\$ 22.283,33
43	Goiaba: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes	KG	250	R\$ 14,80	R\$ 8,00	R\$ 12,90	R\$ 11,90	R\$ 2.975,00
44	Juçara (açai) na forma de Polpa e sem mistura	KG	600	R\$ 30,00	R\$ 32,00	R\$ 35,00	R\$ 32,33	R\$ 19.400,00
45	Laranja comum, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.	KG	1100	R\$ 9,40	R\$ 6,00	R\$ 5,00	R\$ 6,80	R\$ 7.480,00
46	Limão Tahiti: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie	KG	300	R\$ 12,00	R\$ 9,00	R\$ 13,00	R\$ 11,33	R\$ 3.400,00
47	Macaxeira: raízes com porte médio de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes	KG	600	R\$ 9,67	R\$ 7,00	R\$ 5,50	R\$ 7,39	R\$ 4.434,00



48	Mamão papaia fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes	KG	750	R\$ 16,20	R\$ 9,00	R\$ 10,00	R\$ 11,73	R\$ 8.800,00
49	Manjerição colhidos ainda imaturos, coloração uniforme, firmes, sem defeitos: manchados, injúrias mecânicas e queima de sol	MÇ	100	R\$ 7,20	R\$ 8,00	R\$ 3,50	R\$ 6,23	R\$ 623,33
50	Manteiga de 1ª qualidade, com sal, tipo extra, conservação 0º a 5º C. Embalagem, pote com 200gr.	UND	80	R\$ 39,00	R\$ 6,00	R\$ 38,00	R\$ 27,67	R\$ 2.213,33
51	Maxixe colhidos ainda imaturos, com sementes incipientes, coloração uniforme, firmes, sem defeitos: manchados, injúrias mecânicas e queima de sol	KG	120	R\$ 32,00	R\$ 20,00	R\$ 14,00	R\$ 22,00	R\$ 2.640,00
52	Mel de abelhas em sachês pesando aproximadamente 3 a 5 gramas cada um. Validade de 12 meses a contar da data de entrega.	KG	50	R\$ 53,00	R\$ 40,00	R\$ 29,50	R\$ 40,83	R\$ 2.041,67
53	Melancia redonda, graúda, tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Produto selecionado com polpa firme e intacta, maduro, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte	KG	1250	R\$ 5,33	R\$ 7,00	R\$ 5,80	R\$ 6,04	R\$ 7.554,17
54	Melão amarelo não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos	KG	1200	R\$ 9,60	R\$ 9,00	R\$ 7,20	R\$ 8,60	R\$ 10.320,00
55	Milho verde, em espiga, de primeira qualidade, sem defeitos sérios, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, oriundos no manuseio e transporte, em perfeitas condições de conservação.	KG	360	R\$ 16,80	R\$ 19,00	R\$ 9,00	R\$ 14,93	R\$ 5.376,00
56	Ovinos da raça Santa Inês, tipo comercial, sem registro, para abate de animal vivo e consumo, idade adulto, características adicionais sem registro; saudáveis (estado de saúde hígido); livre de defeitos congênitos ou físicos; livre de escoriações ou injúrias corporais, aplicação abate e consumo.	KG	250	R\$ 45,00	R\$ 50,00	R\$ 35,00	R\$ 43,33	R\$ 10.833,33
57	Ovo caipira: extra, pesando no mínimo 55 (cinquenta e cinco) gramas por unidade; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, com odor e sabor anormais. Acondicionado em embalagem primária de bandejas, de papelão forte, com divisões celulares, <b>contendo 30 unidades cada bandeja</b> , com prazo mínimo de validade de 15 (quinze) dias, não pode estar com casca trincada ou quebrada, de 1º	BDJ	400	R\$ 32,00	R\$ 38,00	R\$ 32,00	R\$ 34,00	R\$ 13.600,00



	qualidade. Deve atender aos dispositivos legais de registro e Inspeção sanitária							
58	Pão de forma caseiro fatiado - Unidades de aproximadamente 500 gramas, no formato "caseiro". Embalagem: saco plástico, atóxico, resistente, contendo rótulo. Validade de no mínimo 15 dias a partir da data de entrega.	UND	100	R\$ 10,50	R\$ 18,00	R\$ 12,00	R\$ 13,50	R\$ 1.350,00
59	Pão de forma integral caseiro fatiado - Unidades de aproximadamente 500 gramas, no formato "caseiro". Embalagem: saco plástico, atóxico, resistente, contendo rótulo. Validade de no mínimo 15 dias a partir da data de entrega.	UND	100	R\$ 14,30	R\$ 20,00	R\$ 18,00	R\$ 17,43	R\$ 1.743,33
60	Peixe in natura - espécie dourado, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	30	R\$ 38,00	R\$ 19,00	R\$ 29,00	R\$ 28,67	R\$ 860,00
61	Peixe in natura - espécie surubim, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	30	R\$ 44,00	R\$ 20,00	R\$ 27,00	R\$ 30,33	R\$ 910,00
62	Peixe in natura - espécie pacu, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	30	R\$ 31,00	R\$ 19,00	R\$ 30,00	R\$ 26,67	R\$ 800,00
63	Peixe in natura - espécie tambaqui, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	30	R\$ 23,00	R\$ 17,00	R\$ 23,00	R\$ 21,00	R\$ 630,00
64	Peixe in natura - espécie piauaçu, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	30	R\$ 37,00	R\$ 28,00	R\$ 22,00	R\$ 29,00	R\$ 870,00
65	Peixe in natura - espécie piau, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	30	R\$ 30,00	R\$ 28,00	R\$ 21,00	R\$ 26,33	R\$ 790,00
66	Peixe in natura - espécie traíra, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	30	R\$ 35,00	R\$ 23,00	R\$ 22,00	R\$ 26,67	R\$ 800,00
67	Peixe in natura - espécie tilápia, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	30	R\$ 36,00	R\$ 16,00	R\$ 22,00	R\$ 24,67	R\$ 740,00
68	Peixe in natura - espécie piranha, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	30	R\$ 36,00	R\$ 20,00	R\$ 26,00	R\$ 27,33	R\$ 820,00
69	Peixe in natura - espécie tucunaré, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	30	R\$ 38,00	R\$ 29,00	R\$ 30,00	R\$ 32,33	R\$ 970,00
70	Pepino, comum frutos colhidos ainda imaturos, com sementes incipientes, coloração uniforme, firmes, sem defeitos: manchados, injúrias mecânicas e queima de sol	KG	1000	R\$ 10,50	R\$ 5,00	R\$ 5,80	R\$ 7,10	R\$ 7.100,00
71	Pimenta de cheiro colhida ainda imatura, com sementes incipientes, coloração uniforme, firmes, sem defeitos: manchados, injúrias mecânicas e queima de sol	KG	100	R\$ 38,00	R\$ 28,00	R\$ 18,90	R\$ 28,30	R\$ 2.830,00



72	Pimentão amarelo, legume in natura, tipo pimentão, espécie amarelo, de primeira qualidade, Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo	KG	120	R\$ 35,00	R\$ 36,00	R\$ 30,00	R\$ 33,67	R\$ 4.040,00
73	Pimentão verde, legume in natura, tipo pimentão, espécie verde, de primeira qualidade, Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo	KG	600	R\$ 12,00	R\$ 11,00	R\$ 10,90	R\$ 11,30	R\$ 6.780,00
74	Pimentão vermelho, legume in natura, tipo pimentão, espécie vermelho, de primeira qualidade, Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo.	KG	120	R\$ 36,00	R\$ 38,00	R\$ 30,00	R\$ 34,67	R\$ 4.160,00
75	Pitomba in natura, em cachos, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	40	R\$ 9,50	R\$ 19,00	R\$ 10,00	R\$ 12,83	R\$ 513,33
76	Polpa de Abacaxi: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA	KG	1000	R\$ 23,00	R\$ 10,00	R\$ 15,00	R\$ 16,00	R\$ 16.000,00

77	Polpa de Acerola: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e são, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA	KG	1000	R\$ 14,00	R\$ 19,00	R\$ 14,30	R\$ 15,77	R\$ 15.766,67
78	Polpa de Caju: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e são, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado kg R\$ 8,83 22359 R\$ 197.433,65 em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA	KG	1000	R\$ 14,00	R\$ 19,00	R\$ 13,20	R\$ 15,40	R\$ 15.400,00
79	Polpa de Goiaba: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e são, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA	KG	1000	R\$ 14,00	R\$ 18,00	R\$ 14,50	R\$ 15,50	R\$ 15.500,00
80	Polpa de Manga: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e são, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA	KG	1000	R\$ 15,00	R\$ 16,00	R\$ 13,20	R\$ 14,73	R\$ 14.733,33

81	Polpa de Maracujá: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e são, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA	KG	1000	R\$ 28,00	R\$ 25,00	R\$ 28,00	R\$ 27,00	R\$ 27.000,00
82	Polpa de Cupuaçu: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e são, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA	KG	1000	R\$ 28,00	R\$ 25,00	R\$ 24,00	R\$ 25,67	R\$ 25.666,67
83	Polpa de Bacuri: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e são, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA	KG	1000	R\$ 28,00	R\$ 33,00	R\$ 28,00	R\$ 29,67	R\$ 29.666,67
84	Queijo tipo coalho, ingredientes: leite e sal. Conservação 0° a 10°C. Consistência firme.	KG	250	R\$ 54,00	R\$ 69,00	R\$ 60,00	R\$ 61,00	R\$ 15.250,00
85	Queijo tipo mussarela, embalado em sacos plásticos transparentes, hermeticamente vedado (a vácuo), com peso de aproximadamente 3 kg. Conservação 0° a 10°C	KG	600	R\$ 49,00	R\$ 68,00	R\$ 63,00	R\$ 60,00	R\$ 36.000,00
86	Quiabo colhidos ainda imaturos, com sementes incipientes, coloração uniforme, firmes, sem defeitos: manchados, injúrias mecânicas e queima de sol	KG	200	R\$ 25,00	R\$ 25,00	R\$ 15,00	R\$ 21,67	R\$ 4.333,33

87	<p>Repolho branco de primeira qualidade. Peso médio entre 1,5Kg a 2,5Kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. ISENTOS de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.</p>	KG	600	R\$ 9,67	R\$ 5,00	R\$ 7,80	R\$ 7,49	R\$ 4.494,00
88	<p>Repolho roxo de primeira qualidade. Peso médio entre 1,5Kg a 2,5Kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. ISENTOS de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.</p>	KG	600	R\$ 16,00	R\$ 7,00	R\$ 8,50	R\$ 10,50	R\$ 6.300,00
89	<p>Rúcula de 1ª qualidade (folhas novas, verdes, viçosas, tenras)</p>	MÇ	300	R\$ 18,00	R\$ 15,00	R\$ 4,90	R\$ 12,63	R\$ 3.790,00
90	<p>Sapoti, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões</p>	KG	30	R\$ 18,00	R\$ 23,00	R\$ 10,50	R\$ 17,17	R\$ 515,00
91	<p>Siriguela in natura, cacho, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões</p>	KG	30	R\$ 65,00	R\$ 20,00	R\$ 8,90	R\$ 31,30	R\$ 939,00

92	Suínos mestiços, tipo comercial, sem registro, para abate e consumo de animal vivo, linhagem mestiça, idade adulto, características adicionais sem registro; livre de defeitos congênitos ou físicos; livre de escoriações ou injúrias corporais, aplicação abate e consumo	KG	300	R\$ 36,00	R\$ 20,00	R\$ 28,00	R\$ 28,00	R\$ 8.400,00
93	Tamarindo, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	30	R\$ 18,00	R\$ 18,00	R\$ 10,00	R\$ 15,33	R\$ 460,00
94	Tangerina murgote, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.	KG	600	R\$ 12,00	R\$ 9,00	R\$ 6,90	R\$ 9,30	R\$ 5.580,00
95	Tomate: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	900	R\$ 14,00	R\$ 11,00	R\$ 11,00	R\$ 12,00	R\$ 10.800,00
96	Coco in natura tipo Tucum, maduro, em cachos fruto, de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	30	R\$ 8,00	R\$ 20,00	R\$ 15,00	R\$ 14,33	R\$ 430,00



97	Vagem: Vagem curta, tipo extra AA, característica de cultivar bem definida, bem formada, com vagem de formato retilíneo. Vagens tenras, aparência fresca, de cor verde, partindo-se nas pontas facilmente ao serem vergadas, possuir grãos salientes nas vagens, limpas, livres de danos mecânicos e pragas. Deve ter tamanho e coloração uniforme, estar livre de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio ou transporte de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA	KG	380	R\$ 23,00	R\$ 20,00	R\$ 18,00	R\$ 20,33	R\$ 7.726,67
98	Vinagreira folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescente, intacta, firme e bem desenvolvida	MÇ	300	R\$ 9,67	R\$ 6,00	R\$ 3,90	R\$ 6,52	R\$ 1.957,00
99	Urucum in natura, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	150	R\$ 32,00	R\$ 20,00	R\$ 12,90	R\$ 21,63	R\$ 3.245,00
<b>TOTAL .....</b>							<b>R\$748.805,00</b>	

São Luís, MA, 05 de dezembro de 2023.

**MANOEL DEJAN FREITAS FERNANDES – 1º Sgt**  
Responsável pela Pesquisa

**DIEGO DE CASTRO FREIRE - 1º Ten**  
Encarregado do Setor de Aprovisionamento do 24º BIS

**ANEXO III**

**MINUTA DO TERMO SUBSTITUTIVO DE CONTRATO**



**MINISTÉRIO DA DEFESA**

**EXÉRCITO BRASILEIRO**

**22º BRIGADA DE INFANTARIA DE SELVA  
24º BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA  
(9º Batalhão de Caçadores / 1839)  
BATALHÃO BARÃO DE CAXIAS**

**CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2024 – 24 BIS**

**Processo nº 0064076.009224/2023-81**

**VERSO DA NOTA DE EMPENHO (NE) Nº \_\_\_\_\_**

**CONTINUAÇÃO DA NOTA DE EMPENHO NOS TERMOS DO ART. 95 DA LEI Nº 14.133/21**

**Cláusula primeira: da vinculação ao Instrumento Convocatório**

O presente Termo vincula-se às regras dispostas no Edital da Chamada Pública nº 1/2024 – 24º BIS.

**Cláusula segunda: da manutenção pelo Adjudicatário das condições de habilitação**

Obriga-se o Adjudicatário a manter, durante a vigência contratual, todas as condições demonstradas para habilitação na Chamada Pública efetuada, de modo a garantir o cumprimento das obrigações assumidas.

**Cláusula terceira: do item do objeto adjudicado**

O Adjudicatário deverá observar o previsto no item 1(um) do Edital e item 9.1.3.3 do Projeto Básico, Anexo VIII ao edital.

**Cláusula quarta: local e periodicidade de entrega dos produtos e da produção e controle de qualidade**

O Adjudicatário deverá observar o previsto no item 9 (nove) do Projeto Básico.

**Cláusula quinta: das penalidades**

O Adjudicatário deverá observar o previsto no item 20 (vinte) do Edital.

**Cláusula sexta: da rescisão**

A rescisão contratual rege-se pelo disposto nos artigos 155 e 156 da Lei nº 14.133/21 e suas alterações.

E por assim acordarem, as partes declaram aceitar todas as disposições aqui estabelecidas, que lido e achado conforme, é parte integrante da NE nº \_\_\_\_\_, como seu apenso, na data do seu aceite.

**Aceite do Fornecedor:**

Concordo com as condições indicadas nesta Nota de Empenho.

Obs: No caso de não comparecimento para retirada da 1ª via, no prazo de três dias úteis, a partir do primeiro dia útil subsequente ao envio desta NE, será considerada como data de aceite aquela constante do comprovante de recebimento pelo e-mail cadastrado ou notificação por meio telefônico.

Data \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura e carimbo

(dentro do prazo de validade da chamada)



**ANEXO IV**  
**MODELO DE PROJETO DE VENDA**

PROPOSTA COMERCIAL PARA VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR  
CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2024 – 24ª BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA

**I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES**

<b>A – GRUPO FORMAL</b>					
1. Nome da Empresa			2. CNPJ		
3. Endereço:			4. Município:		
5. Nome do representante legal:			6. CPF:		7. FONE:
8. Dados bancários da empresa:					
<b>B – GRUPO INFORMAL</b>					
1. Nome da proponente/articulador:			2. CPF:		3. FONE:
4. Endereço:			5. Município		
6. Dados bancários do proponente/articulador					
<b>C – FORNECEDORES PARTICIPANTES (GRUPO FORMAL E INFORMAL)</b>					
1. NOME	3. ENDEREÇO	4. CPF	4. DAP		
<b>II – VALOR(ES) POR ITEM</b>					
Item	Especificação	Und	Quantidade	Total Preço Unitário	Valor total
Declaro que esta proposta está de acordo com as condições estabelecidas no Edital correspondente, bem como que as informações aqui prestadas refletem reais condições de fornecimento envolvendo exclusivamente produtores da agricultura familiar.					
<b>GRUPO FORMAL</b>					
Local e data:			_____ Ass representante / CPF / fone / email		
<b>GRUPO INFORMAL</b>					
Local e data:			_____ Ass proponente/articulador / CPF / fone / email		
			Nome dos agricultores familiares		_____ Ass/ CPF



## ANEXO V

### MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA

ORGANIZAÇÃO FORNECEDORA

#### DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS

Eu, representante da Cooperativa/Associação \_\_\_\_\_, com CNPJ nº \_\_\_\_\_ e DAP Jurídica nº \_\_\_\_\_ sediada \_\_\_\_\_ (endereço completo), por intermédio do seu representante legal o(a) Sr.(a)

\_\_\_\_\_, portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ firmado abaixo, declaro sob as penas da lei, para fins de participação na Chamada Pública nº 01/2024-24º BIS, que serão respeitados o montante máximo de venda de R\$ 30.000,00 (trinta mil reais) por ano por unidade familiar, em atendimento à determinação constante do [DECRETO Nº 11.802, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2023](#).

Município, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de 2023

\_\_\_\_\_  
Assinatura

#### BENEFICIÁRIO FORNECEDOR (GRUPO INFORMAL\* OU FORNECEDOR INDIVIDUAL)

\* No caso de Grupo Informal, todos os integrantes do Grupo deverão entregar a declaração individualmente OU adaptar esta declaração conjuntamente (mencionando todos os nomes, CPFs, DAPs e assinaturas).

#### DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA

Eu, \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, DAP nº \_\_\_\_\_, declaro sob as penas da lei, para fins de participação na Chamada Pública nº 01/2023-24º BIS, que respeitarei o montante máximo de venda de R\$ 30.000,00 (trinta mil reais) por ano por unidade familiar, em atendimento à determinação constante do [DECRETO Nº 11.802, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2023](#).

Município, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de 2023

\_\_\_\_\_  
Assinatura



**ANEXO VI**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA**

**ORGANIZAÇÃO FORNECEDORA (GRUPO FORMAL)**

**DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2024 – 24º BIS)**

Eu, representante da Cooperativa/Associação \_\_\_\_\_, com CNPJ nº \_\_\_\_\_ e DAP Jurídica nº \_\_\_\_\_ declaro para os devidos fins que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda no nome dos sócios são produzidos nas suas Unidades de Produção Familiar.

Município, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de 2023

\_\_\_\_\_  
Assinatura

.....  
**BENEFICIÁRIO FORNECEDOR (GRUPO INFORMAL\* OU FORNECEDOR INDIVIDUAL)**

\* No caso de Grupo Informal, todos os integrantes do Grupo deverão entregar a declaração individualmente OU adaptar esta declaração conjuntamente (mencionando todos os nomes, CPFs, DAPs e assinaturas).

**DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2024 – 24º BIS)**

Eu, \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, DAP nº \_\_\_\_\_ declaro para os devidos fins que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda em meu nome são produzidos na minha Unidade de Produção Familiar.

Município, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de 2023

\_\_\_\_\_  
Assinatura



## ANEXO VII

### **DECLARAÇÃO CUMPRIMENTO DAS NORMAS DE PROTEÇÃO AO MENOR TRABALHADOR**

#### **1. EMPREGADOR PESSOA JURÍDICA**

##### **CHAMADA PÚBLICA 01/2024**

....., inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o (a) Sr (a)....., portador (a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº....., DECLARA, para fins do disposto no § 1º do Art 63 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, acrescido pela Lei no 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: Emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( ).

.....  
(local/data)

.....  
(Representante legal)  
(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

#### **2. EMPREGADOR PESSOA FÍSICA**

##### **CHAMADA PÚBLICA 01/2024**

....., portador (a) da Carteira de Identidade nº.....e do CPF nº....., DECLARA, para fins do disposto no § 1º do Art 63 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: Emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( ).

.....  
(local/data)

.....  
(nome)  
(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)



## ANEXO VIII

### PROJETO BÁSICO Nº 01/2024-APRV 24º BIS

#### **1 - OBJETO:**

O objeto desta Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios de organizações da agricultura familiar e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei Federal nº 11.326/2006, por meio da modalidade COMPRA INSTITUCIONAL, no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA.

#### **2 - OBJETIVO:**

Fornecer alimentação de qualidade e diversificada para o efetivo de militares lotados nesta Unidade Administrativa e atender ao que prescreve o Decreto nº 8.473, de 22 de junho de 2015, no que tange o percentual mínimo de 30% (trinta por cento) dos recursos para aquisição de gêneros alimentícios exclusivos à contratação de agricultores familiares e suas organizações.

#### **3 - FUNDAMENTAÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:**

##### **A - MOTIVAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:**

A realização da Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios de organizações da agricultura familiar nas quantidades constantes na Parte Requisitória nº 1/Aprv, de 5 de dezembro de 2023, possibilitará ao 24º BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA ter um instrumento eficaz para manter o seu Serviço de Aprovisionamento (Serviço de Rancho) em pleno funcionamento e em condições de confeccionar as refeições diárias para o seu efetivo militar.

A aquisição realizada através da referida Chamada Pública compreende os gêneros de alimentação não fornecidos pelos Órgãos Provedores do Exército Brasileiro, tais como hortifrutigranjeiros e pescados.

As quantidades solicitadas pelo Setor de Aprovisionamento estão adequadas à necessidade do 24º BIS bem como os preços de referência foram obtidos por intermédio de Pesquisa de Preços com fornecedores locais, estando adequados à realidade de mercado na região.

##### **B. BENEFÍCIOS DIRETOS E INDIRETOS QUE RESULTARÃO DA CONTRATAÇÃO:**

Os resultados a serem alcançados poderão ser mensurados na forma qualitativa e na satisfação dos militares, ao receberem uma alimentação de boa qualidade em seu local de trabalho.

##### **C. CONEXÃO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO EXISTENTE:**

O planejamento das despesas decorrentes da aquisição de gêneros alimentícios está previsto nos recursos alocados, para esta finalidade.



**D. AGRUPAMENTO DE ITENS EM LETES:**

Não se aplica.

**E. CRITÉRIOS AMBIENTAIS, SOCIAIS E CULTURAIS ADOTADOS:**

- A exigência para aquisição de, no mínimo, 30% dos gêneros alimentícios por meio da presente Chamada Pública e seus critérios de classificação visam incentivar a agricultura familiar e as classes menos assistidas, promovendo a sua inclusão econômica e social, com fomento à produção sustentável, valorização da biodiversidade, produção orgânica e agroecológica de alimentos.

**F. TIPAGEM E SERVIÇO E NATUREZA DO OBJETO:**

- Tipagem do Serviço: não se aplica;

- Natureza do Objeto: O objeto deste termo quanto ao seu tipo é comum, por ser possível “estabelecer, para efeito de julgamento das propostas, especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto”. Licitações & Contratos: Orientações e Jurisprudência do TCU/Tribunal de Contas da União - 4. ed. rev., atual. e ampl., 2010.

**G. REFERÊNCIA A ESTUDOS PRELIMINARES:**

Foi analisada a chamada pública 1/2023 desta Unidade Gestora (UASG 160454), além do respectivo Projeto Básico do Ministério da Defesa (UASG 110404), indicado pelos Órgãos de Controle Interno como padrão a ser seguido no âmbito Comando do Exército.

**H. RELAÇÃO ENTRE A DEMANDA PREVISTA E QUANTIDADE DE BENS A SER CONTRATADA:**

O **Consumo Médio Mensal (CMM)** levou em consideração o período de março a dezembro do ano de 2023 e atividades a serem desenvolvidas no corrente ano, conforme a tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	DEMANDA												TOTAL
			JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	
1	Abacaxi: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação,	KG	20	30	40	40	40	50	50	50	50	50	50	30	500

	o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediano. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.															
2	Abóbora: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediano. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa	KG	20	30	40	50	70	70	70	80	80	80	70	40	700	

	intactas e firmes														
3	Abobrinha verde de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes	KG	20	30	30	40	50	50	50	50	50	50	40	40	500
4	Acelga, verdura in natura, espécie comum, sem manchas, sem danos às folhas, cor verde clara, Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor	KG	30	30	30	30	60	60	60	60	60	70	70	40	600

	estranho, apresentando grau de evolução completa do tamanho aroma e cor próprias, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo.														
5	Açaí in natura, cacho, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas	KG	0	25	25	25	25	0	0	0	0	0	0	0	100

	plásticas padrões															
6	Agrião de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto	MÇ	5	5	5	5	5	5	10	15	15	15	10	5	100	
7	Alface, Crespa, fresca, tamanho médio, livre de sujidades	MÇ	50	50	50	50	80	80	80	80	80	80	80	40	800	
8	Alface, Roxa, fresca, tamanho médio, livre de sujidades	MÇ	20	20	25	30	35	50	60	80	80	80	80	40	600	
9	Alho em cabeça de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal,	KG	10	10	20	20	20	20	20	20	20	20	10	10	200	

	que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes														
10	Aves mestiças, tipo Galinha Caipira, tipo comercial, sem registro, para abate e consumo de animal vivo, linhagem mestiça, idade adulto, características adicionais sem registro; livre de defeitos congênitos ou físicos; livre de escoriações ou injúrias corporais, aplicação abate e consumo	KG	0	50	10 0	10 0	50	0	0	0	0	0	0	0	300
11	Aves mestiças, tipo Peru, tipo comercial, sem registro, para abate e consumo de animal vivo, linhagem mestiça, idade adulto, características	KG	0	50	50	50	40	0	0	0	0	0	0	60	250

	adicionais sem registro; livre de defeitos congênitos ou físicos; livre de escoriações ou injúrias corporais, aplicação abate e consumo														
12	Banana Pacovan, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	0	0	40	60	0	0	0	0	0	0	0	0	100
13	Banana prata de 1ª qualidade, in natura,	KG	12 0	14 0	16 0	18 0	300	30 0	30 0	30 0	30 0	30 0	30 0	10 0	2800

	apresentando grau de maturação que permita suportar o transporte e a manipulação, com ausência de sujidades, em pencas														
14	Batata doce rosa, o produto deve ser tamanho regular, de 1º qualidade; produtos frescos e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos	KG	20	30	50	50	100	90	90	90	90	90	90	60	850
15	Batata inglesa o produto deve ser tamanho regular, de 1º qualidade; produtos frescos e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos	KG	50	50	50	100	100	100	200	200	200	200	100	50	1400
16	Beterraba, de primeira qualidade, consistência firme, tamanho	KG	20	20	50	100	100	100	110	100	100	50	100	50	900

	médio; produtos frescos e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos															
17	Bolo de mandioca (aipim) sem recheio, ingredientes, farinha de trigo, leite, ovos, fermento e sal – peso aproximado de 500gr	UND	5	5	5	5	10	30	30	30	30	30	10	10	200	
18	Bolo sabor de cenoura, sem recheio, ingredientes, farinha de trigo, leite, ovos, fermento e sal – peso aproximado de 500gr	UND	5	5	5	5	10	30	30	30	30	30	10	10	200	
19	Bolo sabor de laranja, sem recheio, ingredientes, farinha de trigo, leite, ovos, fermento e sal – peso aproximado de 500gr	UND	5	5	5	5	10	30	30	30	30	30	10	10	200	
20	Bolo tipo cupcake - sabores variados (aipim e coco, chocolate, laranja com açúcar mascavo). Embalados individualmen	UND	50	50	100	200	200	300	200	200	200	200	200	100	2000	

	te em recipiente atóxico e asséptico. Alternar sabores na entrega. Unidades de aproximadamente 50g														
21	Brócolis, cabeças, de boa textura e grande número de ramificações laterais, coloração verde brilhante	KG	10	10	30	50	50	50	50	50	50	40	40	20	450
22	Caprinos mestiços, tipo comercial, sem registro, para abate e consumo de animal vivo, linhagem mestiça, idade adulto, características adicionais sem registro; livre de defeitos congênitos ou físicos; livre de escoriações ou injúrias corporais, aplicação abate e consumo	KG	0	0	75	75	0	0	0	0	0	0	0	0	150
23	Carambola, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e	KG	0	0	10	20	30	0	0	0	0	0	0	0	60

	a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões														
24	Castanha de Caju Torrada, descascada inteira a granel, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária,	KG	0	0	5	5	5	5	10	10	5	5	5	5	60

	<p>fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões</p>														
25	<p>Cebola branca, de primeira, com casca protetora, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo com ausência de sujidades, parasitas e larvas</p>	KG	80	80	80	120	140	160	160	160	160	160	120	80	1500
26	<p>Cebola Roxa, de primeira, com casca protetora, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo com ausência de sujidades, parasitas e larvas</p>	KG	20	20	20	60	60	60	60	80	80	80	40	20	600
27	<p>Cebolinha, folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com</p>	MÇ	5	5	5	15	20	20	40	30	50	50	50	10	300

	coloração uniforme, turgescente, intacta, firme e bem desenvolvida															
28	Cenoura, de primeira qualidade, consistência firme, tamanho médio	KG	30	30	10	100	100	100	120	120	120	120	100	50	1000	
29	Cheiro verde de coloração clara ou escura, íntegra e livre de sujidades	MÇ	5	10	10	15	20	20	30	30	30	30	70	30	300	
30	Chuchu, tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da Semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas	KG	10	20	20	30	40	40	40	50	30	30	20	20	350	
31	Coco Verde in natura, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições	UND	20	20	20	20	20	20	50	50	50	10	10	10	300	

	adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões														
32	Cortes congelados de frango, peito sem osso e sem pele. Embalado em pacotes de plástico atóxico. Cada embalagem deverá apresentar rótulo e registro do SIF, RISPOA. O produto a ser entregue não deverá ter prazo de validade inferior a 06 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. O mesmo precisa estar congelado. Apresentar alvará sanitário do ano vigente.	KG	0	20	20	20	20	20	0	0	0	0	0	0	100

33	<p>Cortes congelados de frango, sobrecoxa sem dorço. Embalado em pacotes contendo de plástico atóxico. Cada embalagem deverá apresentar rótulo e registro do SIF, RISPOA. O produto a ser entregue não deverá ter prazo de validade inferior a 06 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. O mesmo precisa estar congelado. Apresentar alvará sanitário do ano vigente.</p>	KG	0	20	20	20	20	20	20	0	0	0	0	0	0	100
34	<p>Couve flor, cabeças, de boa textura e grande número de ramificações laterais, coloração verde brilhante</p>	KG	10	10	30	50	50	50	50	50	50	50	50	40	10	450
35	<p>Couve folha manteiga, folhas grandes e macias, de coloração verde clara ou escura, íntegra e livre de sujidades</p>	MÇ	0	10 0	10 0	15 0	150	15 0	15 0	15 0	15 0	10 0	10 0	0	0	1300
36	<p>Doce de leite cremoso. Ingredientes: leite, açúcar, glicose e</p>	UND	10	10	20	20	20	20	20	20	20	10	10	10	10	180

	bicarbonato de sódio. Não contém glúten. Embalado em vidros contendo 1kg do produto. Prazo de validade de 18 meses. Após aberto deve ser conservado sob refrigeração														
37	Farinha amarela de mandioca de boa qualidade	KG	50	50	100	100	100	100	250	250	300	300	300	100	2000
38	Feijão carioca, tipo 1, ausência de insetos ou impurezas. Grupo anão, embalagem com 1 kg, hermeticament e fechados em sacos plásticos.	KG	0	0	10	10	10	10	10	10	20	20	10	10	120
39	Feijão preto, tipo 1, ausência de insetos ou impurezas. Grupo anão, embalagem com 1 kg, hermeticament e fechados em sacos plásticos.	KG	0	0	10	10	10	10	10	10	20	20	10	10	120
40	Feijão verde de coloração clara ou escura, íntegra e livre de sujidades	KG	10	20	30	30	40	40	40	40	30	30	30	10	350
41	Filé de tambaqui congelado, sem espinhas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da	KG	0	10	10	30	50	50	50	60	60	60	60	60	500

	espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor; próprio, tipo de corte: em bifés de 120g em média, embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem de 500g a 5kg.														
42	Filé de tilápia congelado, sem espinhas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor; próprio, tipo de corte: em bifés de 120g em média, embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem de 500g a 5kg.	KG	0	10	10	30	30	30	30	30	30	30	60	60	350

43	Goiaba: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes	KG	5	5	5	10	30	30	30	30	30	35	30	10	250
44	Juçara (açaf) na forma de Polpa e sem mistura	KG	30	30	30	50	50	50	50	50	60	60	60	80	600
45	Laranja comum, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física	KG	40	60	60	60	100	120	120	120	120	120	120	60	1100

	ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.															
46	Limão Tahiti: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie	KG	5	5	5	20	20	25	30	50	50	40	40	10	300	
47	Macaxeira: raízes com porte médio de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes	KG	20	20	50	50	50	50	60	60	60	60	60	60	600	
48	Mamão papaia fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar	KG	20	30	30	40	60	90	100	100	100	60	60	60	750	

	grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes														
49	Manjeriço colhidos ainda imaturos, coloração uniforme, firmes, sem defeitos: manchados, injúrias mecânicas e queima de sol	MÇ	5	5	5	5	5	5	5	5	20	20	10	10	100
50	Manteiga de 1ª qualidade, com sal, tipo extra, conservação 0° a 5° C. Embalagem, pote com 500gr.	UND	5	5	5	5	5	5	5	5	5	15	15	5	80
51	Maxixe colhidos ainda imaturos, com sementes incipientes, coloração uniforme, firmes, sem defeitos: manchados, injúrias	KG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120

	mecânicas e queima de sol														
52	Mel de abelhas natural, em embalagens pesando de 500g a 1 kg cada um. Validade de 12 meses a contar da data de entrega.	KG	3	3	5	5	5	5	5	5	5	5	3	1	50
53	Melancia redonda, graúda, tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Produto selecionado com polpa firme e intacta, maduro, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte	KG	60	65	80	85	80	10 0	20 0	20 0	10 0	10 0	10 0	80	1250
54	Melão amarelo não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos	KG	60	60	80	80	80	10 0	16 0	20 0	10 0	10 0	10 0	80	1200
55	Milho verde, em espiga, de primeira qualidade, sem defeitos sérios,	KG	20	30	30	30	40	40	30	30	30	30	30	20	360

	devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, oriundos no manuseio e transporte, em perfeitas condições de conservação.														
56	Ovinos da raça Santa Inês, tipo comercial, sem registro, para abate de animal vivo e consumo, idade adulto, características adicionais sem registro; saudáveis (estado de saúde hígido); livre de defeitos congênitos ou físicos; livre de escoriações ou injúrias corporais, aplicação abate e consumo.	KG	0	60	70	60	60	0	0	0	0	0	0	0	250
57	Ovo caipira: extra, pesando no mínimo 55 (cinquenta e cinco) gramas por unidade; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, com odor e sabor anormais. Acondicionado em embalagem primária de bandejas, de papelão forte, com divisões celulares, <b>contendo 30 unidades</b>	BDJ	12	12	12	12	40	40	40	40	24	72	72	24	400

	<p><b>cada bandeja,</b> com prazo mínimo de validade de 15 (quinze) dias, não pode estar com casca trincada ou quebrada, de 1º qualidade. Deve atender aos dispositivos legais de registro e Inspeção sanitária</p>														
58	<p>Pão de forma caseiro fatiado - Unidades de aproximadamente 500 gramas, no formato "caseiro". Embalagem: saco plástico, atóxico, resistente, contendo rótulo. Validade de no mínimo 15 dias a partir da data de entrega.</p>	UND	5	5	5	10	10	10	10	10	10	5	10	10	100
59	<p>Pão de forma integral caseiro fatiado - Unidades de aproximadamente 500 gramas, no formato "caseiro". Embalagem: saco plástico, atóxico, resistente, contendo rótulo. Validade de no mínimo 15 dias a partir da data de entrega.</p>	UND	5	5	5	10	10	10	10	10	10	5	10	10	100
60	<p>Peixe in natura - espécie dourado,</p>	KG	0	10	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	30

	apresentação inteiro, tipo vivo para abate														
61	Peixe in natura - espécie surubim, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	0	10	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	30
62	Peixe in natura - espécie pacu, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	0	10	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	30
63	Peixe in natura - espécie tambaqui, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	0	10	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	30
64	Peixe in natura - espécie piauaçu, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	0	10	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	30
65	Peixe in natura - espécie piau, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	0	10	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	30
66	Peixe in natura - espécie traíra, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	0	10	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	30
67	Peixe in natura - espécie tilápia, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	0	10	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	30
68	Peixe in natura - espécie piranha, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	0	10	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	30

69	Peixe in natura - espécie tucunaré, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	0	10	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	30
70	Pepino, comum frutos colhidos ainda imaturos, com sementes incipientes, coloração uniforme, firmes, sem defeitos: manchados, injúrias mecânicas e queima de sol	KG	20	40	40	40	100	100	100	150	150	100	100	60	1000
71	Pimenta de cheiro colhida ainda imatura, com sementes incipientes, coloração uniforme, firmes, sem defeitos: manchados, injúrias mecânicas e queima de sol	KG	5	5	5	10	10	10	10	10	10	10	10	5	100
72	Pimentão amarelo, legume in natura, tipo pimentão, espécie amarelo, de primeira qualidade, Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta,	KG	5	5	10	10	10	15	15	15	15	10	5	5	120

	apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo															
73	Pimentão verde, legume in natura, tipo pimentão, espécie verde, de primeira qualidade, Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo	KG	10	30	30	60	60	60	70	70	60	60	60	30	600	
74	Pimentão vermelho, legume in natura, tipo pimentão, espécie vermelho, de primeira qualidade, Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas,	KG	5	5	10	10	10	15	15	15	15	10	5	5	120	

	larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo.														
75	Pitomba in natura, em cachos, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a	KG	0	10	10	20	0	0	0	0	0	0	0	0	40

	casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões															
76	Polpa de Abacaxi: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA	KG	50	50	100	100	100	100	100	100	100	100	50	50	1000	

77	Polpa de Acerola: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA	KG	50	50	10 0	10 0	100	10 0	10 0	10 0	10 0	10 0	50	50	1000
78	Polpa de Caju: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento	KG	50	50	10 0	10 0	100	10 0	10 0	10 0	10 0	10 0	50	50	1000

	<p>das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado kg R\$ 8,83 22359 R\$ 197.433,65 em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA</p>														
79	<p>Polpa de Goiaba: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta</p>	KG	50	50	10 0	10 0	100	10 0	10 0	10 0	10 0	10 0	50	50	1000

	congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA															
80	Polpa de Manga: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e	KG	50	50	10 0	10 0	100	10 0	10 0	10 0	10 0	10 0	50	50	1000	

	sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA															
81	Polpa de Maracujá: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e são, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega,	KG	50	50	10 0	10 0	100	10 0	10 0	10 0	10 0	10 0	50	50	1000	

	acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA															
82	Polpa de Cupuaçu: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com	KG	50	50	10 0	10 0	100	10 0	10 0	10 0	10 0	10 0	50	50	1000	

	os normativos do MAPA														
83	Polpa de Bacuri: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA	KG	50	50	10 0	10 0	100	10 0	10 0	10 0	10 0	10 0	50	50	1000
84	Queijo tipo coalho, ingredientes:	KG	0	5	20	20	25	30	30	30	30	30	20	10	250

	leite e sal. Conservação 0° a 10°C. Consistência firme.															
85	Queijo tipo mussarela, embalado em sacos plásticos transparente, hermeticament e vedado (a vácuo), com peso de aproximadame nte 3 kg. Conservação 0° a 10°C	KG	10	10	30	60	70	70	70	70	70	60	50	30	600	
86	Quiabo colhidos ainda imatuross, com sementes incipientes, coloração uniforme, firmes, sem defeitos: manchados, injúrias mecânicas e queima de sol	KG	10	10	10	10	20	20	20	20	20	20	20	20	200	
87	Repolho branco de primeira qualidade. Peso médio entre 1,5Kg a 2,5Kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescete (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas	KG	10	10	30	60	70	70	70	70	70	60	50	30	600	

	<p>condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.</p>															
88	<p>Repolho roxo de primeira qualidade. Peso médio entre 1,5Kg a 2,5Kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem</p>	KG	10	10	30	60	70	70	70	70	70	60	50	30	600	

	sujeidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.														
89	Rúcula de 1ª qualidade (folhas novas, verdes, viçosas, tenras)	MÇ	10	20	20	20	30	30	30	30	30	30	30	20	300
90	Sapotí, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	0	10	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	30

91	<p>Siriguela in natura, cacho, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionada s em caixas plásticas padrões</p>	KG	0	10	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	30
92	<p>Suínos, tipo comercial, para abate e consumo de animal vivo, de boa linhagem (Large White, Duroc, Pietrain, Landrace ou raças similares) idade adulto, características</p>	KG	0	0	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	300

	adicionais sem registro; livre de defeitos congênitos ou físicos; livre de escoriações ou injúrias corporais, aplicação abate e consumo														
93	Tamarindo, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	0	10	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	30
94	Tangerina murgote, apresentando grau de maturação	KG	20	20	40	60	60	60	60	60	60	60	50	50	600

	adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.														
95	<p>Tomate: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões</p>	KG	30	30	60	100	100	100	100	100	80	80	80	40	900

96	<p>Coco in natura tipo Tucum, Maduro, em cachos fruto, de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões</p>	KG	0	10	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	30
97	<p>Vagem: Vagem curta, tipo extra AA, característica de cultivar bem definida, bem formada, com vagem de formato retilíneo. Vagens tenras, aparência fresca, de cor</p>	KG	10	30	30	30	40	40	40	40	40	30	30	20	380

	verde, partindo-se nas pontas facilmente ao serem vergadas, possuir grãos salientes nas vagens, limpas, livres de danos mecânicos e pragas. Deve ter tamanho e coloração uniforme, estar livre de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio ou transporte de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA														
98	Vinagreira folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescente, intacta, firme e bem desenvolvida	MÇ	0	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	0	300
99	Urucum in natura, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho	KG	5	5	5	10	10	10	20	20	20	25	10	10	150





A CONTRATADA deverá informar a CONTRATANTE por escrito, o nome completo e o número do telefone do preposto da empresa para que, caso necessário, seja acionado a fim de sanar qualquer problema que venha a ocorrer com o produto fornecido durante o período de validade do processo licitatório.

#### **4.4 - Requisito de Treinamento:**

Não se aplica.

### **5 – MODELO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO:**

Não se aplica.

### **6 - ESTIMATIVA DE CUSTO DA CONTRATAÇÃO:**

**6.1** - O custo total deste Projeto Básico está estimado em **R\$ 748.805,00** (setecentos e quarenta e oito mil, oitocentos e cinco reais), conforme discriminado a seguir:

### **7 - FORMA DE PAGAMENTO**

7.1 - O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias úteis após a entrega do objeto, mediante apresentação da nota fiscal correspondente ao fornecimento efetuado no período, por meio de Ordem Bancária (OB) para crédito em banco, agência e conta corrente, indicados pelo contratado, ou por meio de fatura com utilização do código de barras OB/FATURA, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado.

7.2 - O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente na nota fiscal apresentada.

7.3 - Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou dos documentos pertinentes a contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o Contratado providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciará após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o Contratante.

7.4 - Na hipótese de pagamento por meio de organizações fornecedoras, os custos operacionais de transporte, armazenamento, beneficiamento ou processamento poderão ser deduzidos do valor a ser pago aos beneficiários fornecedores, desde que previamente acordados com estes beneficiários (art. 14, [DECRETO Nº 11.802, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2023](#)).

### **8 - CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:**

8.1 – A organização fornecedora deverá apresentar os documentos abaixo relacionados:

- a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) Cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica para associações

e cooperativas de agricultores familiares, ativa;

c) Cópia ou extrato da Declaração de Aptidão PRONAF – DAP dos beneficiários fornecedores, nos termos do art. 4º, § 1º da Resolução nº 50/2012 – GGPAA;

d) Cópia do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade, registrado na Junta Comercial, no caso de Cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de Associações. Em se tratando de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas;

e) Cópia da Carteira de Identidade e do CPF (autenticadas ou acompanhadas do original) do(s) representante(s) legal(is) da entidade proponente;

f) Comprovação de Certificação de Produção Orgânica, conforme o caso.

8.2 – O beneficiário fornecedor deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF); e

b) Cópia da declaração de aptidão ao PRONAF (DAP);

c) Certificação de Produção Orgânica, conforme o caso.

8.3 – A organização fornecedora somente poderá vender produtos provenientes de beneficiário(s) fornecedor(es), sob pena de inabilitação.

8.4 – Na análise de propostas de vendas de mesmo valor terão prioridade as propostas dos Agricultores Familiares de São Luís, das comunidades tradicionais, dos quilombolas ou indígenas, de assentamento de reforma agrária, dos grupos de mulheres e da produção agroecológica ou orgânica.

## **9 - PRAZOS E FORMA DE EXECUÇÃO:**

9.1 – Prazos:

9.1.1 - Duração ideal do contrato: oito meses

9.1.2 - Entrega: 05 (cinco) dias úteis

9.1.2.1 - Os gêneros alimentícios, que constituem o objeto a ser licitado, deverão ser fornecidos de forma parcelada, de acordo com a demanda, em estrita observância às especificações de que trata este PB.

9.1.2.2 - Os gêneros alimentícios adquiridos deverão ser entregues no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do pedido a ser enviado via fax ou por e-mail. Eles deverão estar em perfeitas condições, devidamente acondicionados e identificados, e dentro do prazo de validade estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

9.1.2.3 - Somente admitir-se-á prorrogação de prazo para entrega do produto licitado quando verificada a ocorrência de uma das hipóteses previstas no art. 105 da Lei nº 14.133/2021, devendo ser adotado o procedimento previsto no § 2º do citado dispositivo legal, mediante solicitação expressa.

9.1.2.4 - Endereço de entrega do material: 24º BIS – Av São Marçal, S/Nr, Bairro João Paulo, São Luís - MA, CEP 65.040-000 – Serviço de Aprovisionamento. O recebimento dos gêneros será efetuado nos horários: das 08:00h às 12:00h e das 13:30h às 16:30h nos dias úteis.

9.1.3 - Recebimento:

9.1.3.1 - O recebimento provisório acontecerá no momento da entrega do material no Aprovisionamento.

9.1.3.2 - O recebimento definitivo ficará a cargo do Aproveitamento e acontecerá em até 24 (vinte e quatro) horas após o recebimento provisório, mediante termo circunstanciado, onde serão verificados: a conformidade com as especificações, a não apresentação de avarias ou adulteração, obrigando-se o adjudicatário a repor o gênero danificado, fora da norma legal, que porventura for detectado, com base na Lei nº 14.133/2021 e no Código de Defesa do Consumidor, em tudo o que couber.

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

9.1.3.3 - No recebimento do material será verificado se os gêneros apresentam no mínimo as características técnicas constantes da tabela abaixo:

<b>Gêneros Secos</b>
Devem estar hermeticamente lacrados, seco e com validade mínima de 6 meses a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem os produtos deverão estar em perfeitas condições para serem consumidos, e as embalagens não danificadas.
<b>Frutas</b>
Devem apresentar-se frescos, limpos, não imaturos e com aromas característicos das espécies. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade, nem umidade externa anormal (“textura gosmenta”). Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.
<b>Verduras, legumes e folhas</b>
Devem apresentar-se frescos, sem areia, pedaços de metais, plásticos, poeira, combustíveis, sabão, detergentes e moscas, úmido, firme e sem manchas estranhas na pele, com os olhos brilhantes e salientes, com aromas característicos das espécies. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade, nem umidade externa anormal (“textura gosmenta”). Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.
<b>Polpas de Frutas</b>
Devem apresentar-se congelados, não-fermentado, não-concentrado e não-diluído, com teor mínimo de sólidos totais, provenientes da parte comestível da fruta, obtido de frutas polposas, preparado com frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não-comestíveis da fruta, nem de substâncias estranhas a sua

composição normal, limpas e com aromas característicos das espécies. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade, nem umidade externa anormal (“textura gosmenta”). Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

### **Manteiga**

Manteiga de 1ª qualidade, com sal, embalagem com 500g, dizeres de rotulagem data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.

### **Bolos**

Os Bolos devem ter ótima qualidade, serem íntegro, produzidos de forma artesanal a partir de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser plástico transparente, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada.

### **Cortes de Frango**

Devem apresentar-se congelados, não-fermentado, com teor mínimo de sólidos totais, provenientes da parte comestível do frango, preparado com frangos sadios, limpos, isentos de parasitas e de detritos. Não deve conter fragmentos de partes não-comestíveis, nem de substâncias estranhas a sua composição normal. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade, nem umidade externa anormal (“textura gosmenta”). Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

### **Mel**

O produto deve ser da espécie abelha silvestre, de cor natural. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade, nem umidade externa anormal (“textura gosmenta”). Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

### **Queijos**

O produto deve ser apresentado com data de validade não inferior a um ano e embalagem íntegra e temperatura inferior a 8° C. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade, nem umidade externa anormal (“textura gosmenta”). Os produtos que apresentarem uma ou mais

condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

#### **Peixes**

Devem ser entregues vivos, em reservatório de água a ser devolvido ao fornecedor, livre de defeitos congênitos ou físicos, sem escoriações. Os produtos que não respeitarem às condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

#### **Animais Vivos Para Abate**

Deve ser de idade adulta, livre de defeitos congênitos ou físicos, sem escoriações ou injúrias corporais. Os produtos que não respeitarem às condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

9.1.3.4 - Se as especificações dos gêneros entregues não corresponderem às exigidas neste Projeto, os mesmos serão devolvidos ao fornecedor para substituição no prazo máximo de 05 (cinco) dias, ou este deverá demonstrar a improcedência da recusa, no prazo máximo de 03 (três) dias de sua ocorrência, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

9.1.4 – Treinamento: Não se aplica.

9.2 - Forma de parcelamento:

De acordo com a demanda.

9.3 - Descrição do cronograma da contratação:

A cargo do Serviço de Aproveitamento.

## **10 - PRODUTIVIDADE DE REFERÊNCIA:**

Não serão disponibilizados à licitante vencedora insumos de qualquer tipo, tais como: equipamentos, materiais e mão de obra para a entrega do objeto deste PB. Tudo deverá estar contemplado na proposta de preço e composições de custo unitário de cada item.

## **11 - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:**

11.1 - Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste PB.

11.2 - 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.

11.3 - Comunicar a Contratada qualquer anormalidade ocorrida no fornecimento do objeto, diligenciando para que as irregularidades ou falhas apontadas sejam plenamente corrigidas.



11.4 - Acompanhar e fiscalizar o fornecimento do objeto, por meio de servidores especialmente designados para esse fim, na forma prevista na Lei nº 14.133/2021 e alterações posteriores, procedendo ao atesto das respectivas notas fiscais/faturas, com as ressalvas e/ou glosas que se fizerem necessárias, sendo permitida a contratação de terceiros para assisti-lo e subsidiá-lo de informações pertinentes a essa atribuição.

11.5 - Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste PB.

11.6 - A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do Termo Substitutivo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

11.7 - Notificar, por escrito, a Contratada quando houver eventual aplicação de penalidades, garantindo-lhe o direito ao contraditório e a ampla defesa.

11.8 - Responder pelas consequências de suas ações ou omissões.

11.9 - Permitir o acesso dos empregados da Contratada às instalações do Contratante para o cumprimento das rotinas de entregas, desde que tenham sido credenciados pelo Contratante e exclusivamente para entrega dos produtos elencados neste PB.

## **12 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

12.1 - Cumprir todas as obrigações constantes deste PB, do edital e seus anexos, e sua proposta comercial, assumindo exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

12.2 - Assinar o Termo Substitutivo de Contrato, no prazo e condições previstos no edital.

12.3 - Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes neste PB, acompanhado da respectiva nota fiscal.

12.4 - 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 8.078/1990).

12.5 - Substituir, às suas expensas, no prazo fixado neste PA, o objeto que esteja sem condições de consumo.

12.6 - Comunicar a CONTRATANTE, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que anteceda a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

12.7 – Honrar sua proposta de preços e manter as condições habilitatórias que lhe garantiram a vitória no certame, de modo a não frustrar a licitação, sob pena de aplicação das sanções administrativas previstas na legislação em vigor.

12.8 - Indicar preposto para representá-la durante a o período de validade do processo licitatório.

12.9 - Aceitar, nas mesmas condições pactuadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no produto licitado, até o limite previsto no § 1º do art. 124 da Lei nº 14.133/2021.



12.10 - Sujeitar-se à fiscalização da CONTRATANTE quanto ao acompanhamento do cumprimento das obrigações pactuadas, prestando-lhe todos os esclarecimentos solicitados, bem como atendendo às reclamações consideradas procedentes.

12.11 - Responder por perdas e danos que vier a sofrer a CONTRATANTE ou terceiros, em razão de sua ação ou omissão, dolosa ou culposa, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeito, garantido o contraditório e a ampla defesa, nos termos da legislação aplicável.

12.12 - Responsabilizar-se pelo produto até o efetivo recebimento por parte da CONTRATANTE, adotando todas as medidas julgadas cabíveis, inclusive as que se referem à segurança e ao transporte até o local de entrega, arcando, dessa forma, com todas as despesas diretas ou indiretas decorrentes do cumprimento de suas obrigações, sem qualquer ônus adicional para a CONTRATANTE.

12.13 - Submeter à aprovação da CONTRATANTE toda e qualquer alteração ocorrida nas especificações, em face de imposições técnicas, de cunho administrativo legal.

12.14 - Assumir o ônus decorrente de todas as despesas, tributos, contribuições, fretes, seguros e demais encargos inerentes ao fornecimento do produto.

### **13 - FISCALIZAÇÃO (CONTROLE DA EXECUÇÃO):**

13.1 - Nos termos do art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021, 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.

13.2 - 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, conforme previsto no art. 120 da Lei nº 14.133/2021.

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

13.4 - Setor que participará da execução da fiscalização: Aprovisionamento.

13.5 - O atesto das notas fiscais ficará a cargo do Fiscal do Contrato.

São Luís-MA, 07 de dezembro de 2023

**DIEGO DE CASTRO FREIRE - 1º Ten**  
Aprovisionador do 24º BIS



De acordo:

**ANTONIO DE JESUS JARDIM CORRÊA – Cap PTTC**  
Fiscal Administrativo do 24º BIS

Aprovo o presente Projeto Básico, de acordo com o Artigo 5º da Lei 14.133/2021:

**BRUNO KREPKE LEIROS PEIXOTO – Ten Cel**  
Ordenador de Despesas do 24ª Batalhão de Infantaria de Selva

# Termo de Referência 27/2023

## Informações Básicas

<b>Número do artefato</b>	<b>UASG</b>	<b>Editado por</b>	<b>Atualizado em</b>
27/2023	160105-24º BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA	LUCAS DE ANDRADE RIBEIRO	21/01/2024 23:27 (v 13.0)
<b>Status</b>			
CONCLUIDO			

## Outras informações

<b>Categoria</b>	<b>Número da Contratação</b>	<b>Processo Administrativo</b>
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	90007/2022	0064076.009224/2023-81

## 1. Definição do objeto

### 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Chamada Pública nº 1/2024 para aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326 de 24 de julho de 2006, por meio da Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos - PAA, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

Item	Especificação	Und	Qtd/ano	Qtd/Max	Qtd/Mi
1	Abacaxi: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	KG	500	500	30
2	Abóbora: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes	KG	700	700	50

3	Abobrinha verde de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes	KG	500	500	20
4	Acelga, verdura in natura, espécie comum, sem manchas, sem danos às folhas, cor verde clara, Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho, apresentando grau de evolução completa do tamanho aroma e cor próprias, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo.	KG	600	600	30
5	Açaí in natura, cacho, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	100	100	30
6	Agrião de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto	MÇ	100	100	30
7	Alface, Crespa, fresca, tamanho médio, livre de sujidades	MÇ	800	800	30
8	Alface, Roxa, fresca, tamanho médio, livre de sujidades	MÇ	600	600	30
9	Alho em cabeça de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes	KG	200	200	10
	Aves mestiças, tipo Galinha Caipira, tipo comercial,				

10	sem registro, para abate e consumo de animal vivo, linhagem mestiça, idade adulto, características adicionais sem registro; livre de defeitos congênitos ou físicos; livre de escoriações ou injúrias corporais, aplicação abate e consumo	KG	300	300	50
11	Aves mestiças, tipo Peru, tipo comercial, sem registro, para abate e consumo de animal vivo, linhagem mestiça, idade adulto, características adicionais sem registro; livre de defeitos congênitos ou físicos; livre de escoriações ou injúrias corporais, aplicação abate e consumo	KG	250	250	50
12	Banana Pacovan, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	100	100	30
13	Banana prata de 1º qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar o transporte e a manipulação, com ausência de sujidades, em pencas	KG	2800	2800	100
14	Batata doce rosa, o produto deve ser tamanho regular, de 1º qualidade; produtos frescos e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos	KG	850	850	30
15	Batata inglesa o produto deve ser tamanho regular, de 1º qualidade; produtos frescos e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos	KG	1400	1400	50
16	Beterraba, de primeira qualidade, consistência firme, tamanho médio; produtos frescos e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos	KG	900	900	30
17	Bolo de mandioca (aipim) sem recheio, ingredientes, farinha de trigo, leite, ovos, fermento e sal – peso aproximado de 500gr	UND	200	200	30
18	Bolo sabor de cenoura, sem recheio, ingredientes, farinha de trigo, leite, ovos, fermento e sal – peso aproximado de 500gr	UND	200	200	30

19	Bolo sabor de laranja, sem recheio, ingredientes, farinha de trigo, leite, ovos, fermento e sal – peso aproximado de 500gr	UND	200	200	30
20	Bolo tipo cupcake - sabores variados (aipim e coco, chocolate, laranja com açúcar mascavo). Embalados individualmente em recipiente atóxico e asséptico. Alternar sabores na entrega. Unidades de aproximadamente 50g	UND	2000	2000	100
21	Brócolis, cabeças, de boa textura e grande número de ramificações laterais, coloração verde brilhante	KG	450	450	15
22	Caprinos mestiços, tipo comercial, sem registro, para abate e consumo de animal vivo, linhagem mestiça, idade adulto, características adicionais sem registro; livre de defeitos congênitos ou físicos; livre de escoriações ou injúrias corporais, aplicação abate e consumo	KG	150	150	40
23	Carambola, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	60	60	10
24	Castanha de Caju Torrada, descascada inteira a granel, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	60	60	5
25	Cebola branca, de primeira, com casca protetora, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo com ausência de sujidades, parasitas e larvas	KG	1500	1500	40
26	Cebola Roxa, de primeira, com casca protetora, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em	KG	600	600	20

	condições adequadas para o consumo com ausência de sujidades, parasitas e larvas				
27	Cebolinha, folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescendo, intacta, firme e bem desenvolvida	MÇ	300	300	10
28	Cenoura, de primeira qualidade, consistência firme, tamanho médio	KG	1000	1000	30
29	Cheiro verde de coloração clara ou escura, íntegra e livre de sujidades	MÇ	300	300	10
30	Chuchu, tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da Semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas	KG	350	350	30
31	Coco Verde in natura, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	UND	300	300	50
32	Cortes congelados de frango, peito sem osso e sem pele. Embalado em pacotes de plástico atóxico. Cada embalagem deverá apresentar rótulo e registro do SIF, RISPOA. O produto a ser entregue não deverá ter prazo de validade inferior a 06 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. O mesmo precisa estar congelado. Apresentar alvará sanitário do ano vigente.	KG	100	100	40
33	Cortes congelados de frango, sobrecoxa sem dorço. Embalado em pacotes contendo de plástico atóxico. Cada embalagem deverá apresentar rótulo e registro do SIF, RISPOA. O produto a ser entregue não deverá ter prazo de validade inferior a 06 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. O mesmo precisa estar congelado. Apresentar alvará sanitário do ano vigente.	KG	100	100	40
34	Couve flor, cabeças, de boa textura e grande número de ramificações laterais, coloração verde brilhante	KG	450	450	15
35	Couve folha manteiga, folhas grandes e macias, de coloração verde clara ou escura, íntegra e livre de sujidades	MÇ	1300	1300	100

36	Doce de leite cremoso. Ingredientes: leite, açúcar, glicose e bicarbonato de sódio. Não contém glúten. Embalado em vidros contendo 1kg do produto. Prazo de validade de 18 meses. Após aberto deve ser conservado sob refrigeração	UND	180	180	60
37	Farinha amarela de mandioca de boa qualidade	KG	2000	2000	1000
38	Feijão carioca, tipo 1, ausência de insetos ou impurezas. Grupo anão, embalagem com 1 kg, hermeticamente fechados em sacos plásticos.	KG	120	120	20
39	Feijão preto, tipo 1, ausência de insetos ou impurezas. Grupo anão, embalagem com 1 kg, hermeticamente fechados em sacos plásticos.	KG	120	120	30
40	Feijão verde de coloração clara ou escura, íntegra e livre de sujidades	KG	350	350	15
41	Filé de tambaqui congelado, sem espinhas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor; próprio, tipo de corte: em bifés de 120g em média, embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem de 500g a 5kg.	KG	500	500	50
42	Filé de tilápia congelado, sem espinhas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor; próprio, tipo de corte: em bifés de 120g em média, embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem de 500g a 5kg.	KG	350	350	50
43	Goiaba: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes	KG	250	250	20
44	Juçara (açai) na forma de Polpa e sem mistura	KG	600	600	30
45	Laranja comum, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte	KG	1100	1100	100

	e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.				
46	Limão Tahiti: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie	KG	300	300	10
47	Macaxeira: raízes com porte médio de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes	KG	600	600	50
48	Mamão papaia fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes	KG	750	750	40
49	Manjeriço colhidos ainda imaturos, coloração uniforme, firmes, sem defeitos: manchados, injúrias mecânicas e queima de sol	MÇ	100	100	20
50	Manteiga de 1ª qualidade, com sal, tipo extra, conservação 0º a 5º C. Embalagem, pote com 500gr.	UND	80	80	20
51	Maxixe colhidos ainda imaturos, com sementes incipientes, coloração uniforme, firmes, sem defeitos: manchados, injúrias mecânicas e queima de sol	KG	120	120	15
52	Mel de abelhas natural, em embalagens pesando de 500g a 1 kg cada um. Validade de 12 meses a contar da data de entrega.	KG	50	50	15
53	Melancia redonda, graúda, tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Produto selecionado com polpa firme e intacta, maduro, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte	KG	1250	1250	100
54	Melão amarelo não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos	KG	1200	1200	40
	Milho verde, em espiga, de primeira qualidade, sem				

55	defeitos sérios, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, oriundos no manuseio e transporte, em perfeitas condições de conservação.	KG	360	360	30
56	Ovinos da raça Santa Inês, tipo comercial, sem registro, para abate de animal vivo e consumo, idade adulto, características adicionais sem registro; saudáveis (estado de saúde hígido); livre de defeitos congênitos ou físicos; livre de escoriações ou injúrias corporais, aplicação abate e consumo.	KG	250	250	40
57	Ovo caipira: extra, pesando no mínimo 55 (cinquenta e cinco) gramas por unidade; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, com odor e sabor anormais. Acondicionado em embalagem primária de bandejas, de papelão forte, com divisões celulares, <b>contendo 30 unidades cada bandeja</b> , com prazo mínimo de validade de 15 (quinze) dias, não pode estar com casca trincada ou quebrada, de 1º qualidade. Deve atender aos dispositivos legais de registro e Inspeção sanitária	BDJ	400	400	36
58	Pão de forma caseiro fatiado - Unidades de aproximadamente 500 gramas, no formato "caseiro". Embalagem: saco plástico, atóxico, resistente, contendo rótulo. Validade de no mínimo 15 dias a partir da data de entrega.	UND	100	100	30
59	Pão de forma integral caseiro fatiado - Unidades de aproximadamente 500 gramas, no formato "caseiro". Embalagem: saco plástico, atóxico, resistente, contendo rótulo. Validade de no mínimo 15 dias a partir da data de entrega.	UND	100	100	30
60	Peixe in natura - espécie dourado, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	30	30	5
61	Peixe in natura - espécie surubim, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	30	30	5
62	Peixe in natura - espécie pacu, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	30	30	5
63	Peixe in natura - espécie tambaqui, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	30	30	5
64	Peixe in natura - espécie piauaçu, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	30	30	5
65	Peixe in natura - espécie piau, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	30	30	5
66	Peixe in natura - espécie traíra, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	30	30	5
67	Peixe in natura - espécie tilápia, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	30	30	5

68	Peixe in natura - espécie piranha, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	30	30	5
69	Peixe in natura - espécie tucunaré, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	30	30	5
70	Pepino, comum frutos colhidos ainda imaturos, com sementes incipientes, coloração uniforme, firmes, sem defeitos: manchados, injúrias mecânicas e queima de sol	KG	1000	1000	30
71	Pimenta de cheiro colhida ainda imatura, com sementes incipientes, coloração uniforme, firmes, sem defeitos: manchados, injúrias mecânicas e queima de sol	KG	100	100	5
72	Pimentão amarelo, legume in natura, tipo pimentão, espécie amarelo, de primeira qualidade, Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo	KG	120	120	10
73	Pimentão verde, legume in natura, tipo pimentão, espécie verde, de primeira qualidade, Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo	KG	600	600	20
74	Pimentão vermelho, legume in natura, tipo pimentão, espécie vermelho, de primeira qualidade, Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo.	KG	120	120	10
75	Pitomba in natura, em cachos, fruto de porte médio /grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas	KG	40	40	15

	(físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões				
76	Polpa de Abacaxi: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA	KG	1000	1000	30
77	Polpa de Acerola: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA	KG	1000	1000	30
78	Polpa de Caju: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA	KG	1000	1000	30
	Polpa de Goiaba: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar,				

79	com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA	KG	1000	1000	30
80	Polpa de Manga: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA	KG	1000	1000	30
81	Polpa de Maracujá: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA	KG	1000	1000	30
82	Polpa de Cupuaçu: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA	KG	1000	1000	30
	Polpa de Bacuri: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta				

83	congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA	KG	1000	1000	30
84	Queijo tipo coalho, ingredientes: leite e sal. Conservação 0° a 10°C. Consistência firme.	KG	250	250	30
85	Queijo tipo mussarela, embalado em sacos plásticos transparente, hermeticamente vedado (a vácuo), com peso de aproximadamente 3 kg. Conservação 0° a 10°C	KG	600	600	40
86	Quiabo colhidos ainda imaturos, com sementes incipientes, coloração uniforme, firmes, sem defeitos: manchados, injúrias mecânicas e queima de sol	KG	200	200	20
87	Repolho branco de primeira qualidade. Peso médio entre 1,5Kg a 2,5Kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	KG	600	600	30
88	Repolho roxo de primeira qualidade. Peso médio entre 1,5Kg a 2,5Kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	KG	600	600	30
89	Rúcula de 1ª qualidade (folhas novas, verdes, viçosas, tenras)	MÇ	300	300	30
	Sapoti, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e				

90	imediate. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	30	30	10
91	Siriguela in natura, cacho, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediate e imediate. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	30	30	10
92	Suínos, tipo comercial, para abate e consumo de animal vivo, de boa linhagem (Large White, Duroc, Pietrain, Landrace ou raças similares) idade adulto, características adicionais sem registro; livre de defeitos congênitos ou físicos; livre de escoriações ou injúrias corporais, aplicação abate e consumo	KG	300	300	60
93	Tamarindo, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediate e imediate. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	30	30	10
94	Tangerina murgote, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.	KG	600	600	40
95	Tomate: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediate e imediate. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	900	900	30

96	Coco in natura tipo Tucum, Maduro, em cachos fruto, de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	30	30	20
97	Vagem: Vagem curta, tipo extra AA, característica de cultivar bem definida, bem formada, com vagem de formato retilíneo. Vagens tenras, aparência fresca, de cor verde, partindo-se nas pontas facilmente ao serem vergadas, possuir grãos salientes nas vagens, limpas, livres de danos mecânicos e pragas. Deve ter tamanho e coloração uniforme, estar livre de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio ou transporte de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA	KG	380	380	20
98	Vinagreira folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescente, intacta, firme e bem desenvolvida	MÇ	300	300	30
99	Urucum in natura, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	150	150	10

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

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

1.4. FUNDAMENTO LEGAL: Lei 11.326, de 25 de julho de 2006, por meio da Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, com fulcro no artigo 4 da

Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, no artigo 1 do DECRETO Nº 11.802, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2023 e na Resolução GGPAА nº 50, publicada no DOU, de 26 de setembro de 2012

1.5. O prazo de vigência da contratação é 31/12/2024, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

## **2. Fundamentação da contratação**

### **2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual do ano de 202, conforme detalhamento a seguir:

- I. 1. ID PCA no PNCP: 160105-90013/2023;
- II. 2. Data de publicação no PNCP: 01/12/2023;
- III. 3. Classe/Grupo: Bens;
- IV. 4. Identificador da Futura Contratação: Gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar.

2.3. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2023, conforme consta das informações básicas desse termo de referência.

## **3. Descrição da solução**

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

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

## **4. Requisitos da contratação**

### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

4.1. Cumprir todas as obrigações constantes no Edital e seus Anexos, e sua proposta comercial, assumindo exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

4.2. Cumprir todas as obrigações constantes deste Termo de Referência e sua proposta comercial, assumindo exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

4.3. Assinar o Termo Substitutivo de Contrato, no prazo e condições previstos no edital.

4.4. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no edital, acompanhado da respectiva nota fiscal.

4.5. Comunicar ao órgão participante / Unidade Gestora, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

4.6. Honrar sua proposta de preços e manter as condições habilitatórias que lhe garantiram a vitória no certame, de modo a não frustrar a chamada pública, sob pena de aplicação das sanções administrativas previstas na legislação em vigor.

4.7. Sujeitar-se à fiscalização de cada Órgão participante / Unidade Gestora quanto ao acompanhamento do cumprimento das obrigações pactuadas, prestando-lhe todos os esclarecimentos solicitados, bem como atendendo às reclamações consideradas procedentes.

4.8. Responder por perdas e danos que vier a sofrer o Órgão comprador ou terceiros, em razão de sua ação ou omissão, dolosa ou culposa, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeito, garantido o contraditório e a ampla defesa, nos termos da legislação aplicável

4.9. Responsabilizar-se pelo produto até o efetivo recebimento por parte do Órgão comprador, adotando todas as medidas julgadas cabíveis, inclusive as que se referem à segurança e ao transporte até o local de entrega, arcando, dessa forma, com todas as despesas diretas ou indiretas decorrentes do cumprimento de suas obrigações, sem qualquer ônus adicional para o Órgão participante / Unidade Gestora compradora

4.10. Submeter à aprovação do Comando do 24º Batalhão de Infantaria de Selva (Cmdo 24º BIS) toda e qualquer alteração ocorrida nas especificações, em face de imposições técnicas, de cunho administrativo legal.

4.11. Assumir o ônus decorrente de todas as despesas, tributos, contribuições, fretes, seguros e demais encargos inerentes ao fornecimento do produto.

4.23. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

## **5. Modelo de execução do objeto**

### **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

#### **Condições de Entrega**

5.1. Os gêneros alimentícios, que constituem o objeto a ser licitado, deverão ser fornecidos de forma parcelada, de acordo com a demanda, em estrita observância às especificações de que trata o PB.

5.2. Os gêneros alimentícios adquiridos deverão ser entregues no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do pedido a ser enviado via fax ou por e-mail. Eles deverão estar em perfeitas condições, devidamente acondicionados e identificados, e dentro do prazo de validade estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

5.3. Somente admitir-se-á prorrogação de prazo para entrega do produto licitado quando verificada a ocorrência de uma das hipóteses previstas nos incisos do art. 25 da Lei nº 14.133/21.

5.4. Endereço de entrega: 24° BIS – Av São Marçal, S/Nr, Bairro João Paulo, São Luís - MA, CEP 65.040-000 – Serviço de Aprovisionamento. O recebimento dos gêneros será efetuado nos horários: das 08:00h às 12:00h e das 13:30h às 16:30h nos dias úteis.

5.5. Recebimento:

5.5.1. O recebimento provisório acontecerá no momento da entrega do material no Aprovisionamento.

5.5.2. O recebimento definitivo ficará a cargo do Aprovisionamento e acontecerá em até 24 (vinte e quatro) horas após o recebimento provisório, mediante termo circunstanciado, onde serão verificados: a conformidade com as especificações, a não apresentação de avarias ou adulteração, obrigando-se o adjudicatário a repor o gênero danificado, fora da norma legal, que porventura for detectado, com base na Lei nº 14.133/21 e no Código de Defesa do Consumidor, em tudo o que couber.

5.5.3. 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.

5.5.4. No recebimento do material será verificado se os gêneros apresentam no mínimo as características técnicas constantes da tabela abaixo:

<b>Gêneros Secos</b>
Devem estar hermeticamente lacrados, seco e com validade mínima de 6 meses a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem os produtos deverão estar em perfeitas condições para serem consumidos, e as embalagens não danificadas.
<b>Frutas</b>

Devem apresentar-se frescos, limpos, não imaturos e com aromas característicos das espécies. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade, nem umidade externa anormal (“textura gosmenta”). Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

### **Verduras, legumes e folhas**

Devem apresentar-se frescos, sem areia, pedaços de metais, plásticos, poeira, combustíveis, sabão, detergentes e moscas, úmido, firme e sem manchas estranhas na pele, com os olhos brilhantes e salientes, com aromas característicos das espécies. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade, nem umidade externa anormal (“textura gosmenta”). Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas /indicadas ao consumo humano.

### **Polpas de Frutas**

Devem apresentar-se congelados, não-fermentado, não-concentrado e não-diluído, com teor mínimo de sólidos totais, provenientes da parte comestível da fruta, obtido de frutas polposas, preparado com frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não-comestíveis da fruta, nem de substâncias estranhas a sua composição normal, limpas e com aromas característicos das espécies. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade, nem umidade externa anormal (“textura gosmenta”). Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

### **Manteiga**

Manteiga de 1ª qualidade, com sal, embalagem com 500g, dizeres de rotulagem data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.

**Bolos**

Os Bolos devem ter ótima qualidade, serem íntegro, produzidos de forma artesanal a partir de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser plástico transparente, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada.

**Cortes de Frango**

Devem apresentar-se congelados, não-fermentado, com teor mínimo de sólidos totais, provenientes da parte comestível do frango, preparado com frangos sadios, limpos, isentos de parasitas e de detritos. Não deve conter fragmentos de partes não-comestíveis, nem de substâncias estranhas a sua composição normal. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade, nem umidade externa anormal (“textura gosmenta”). Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

**Mel**

O produto deve ser da espécie abelha silvestre, de cor natural. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade, nem umidade externa anormal (“textura gosmenta”). Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas /indicadas ao consumo humano.

**Queijos**

O produto deve ser apresentado com data de validade não inferior a um ano e embalagem íntegra e temperatura inferior a 8° C. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade, nem umidade externa anormal (“textura gosmenta”). Os produtos que apresentarem

uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

### **Peixes**

Devem ser entregues vivos, em reservatório de água a ser devolvido ao fornecedor, livre de defeitos congênitos ou físicos, sem escoriações. Os produtos que não respeitarem às condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

### **Animais Vivos Para Abate**

Deve ser de idade adulta, livre de defeitos congênitos ou físicos, sem escoriações ou injúrias corporais. Os produtos que não respeitarem às condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

5.6. Se as especificações dos gêneros entregues não corresponderem às exigidas no Projeto, os mesmos serão devolvidos ao fornecedor para substituição no prazo máximo de 05 (cinco) dias, ou este deverá demonstrar a improcedência da recusa, no prazo máximo de 03 (três) dias de sua ocorrência, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

5.7. Treinamento: Não se aplica.

5.8. Forma de parcelamento:

5.8.1. De acordo com a demanda.

5.9. Descrição do cronograma da contratação:

5.9.1. A cargo do Serviço de Aprovisionamento.

## **6. Modelo de gestão do contrato**

### **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

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

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

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

### **Fiscalização**

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

### **Fiscalização Técnica**

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

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

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

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

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

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

### **Fiscalização Administrativa**

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

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

### **Gestor do Contrato**

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

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

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

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

6.14. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

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

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

## **7. Critérios de medição e pagamento**

### **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

#### **Recebimento**

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

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 3 (três) dias úteis.

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

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

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

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

## **Liquidação**

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

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

7.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.10.1. o prazo de validade;

7.10.2. a data da emissão;

7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.10.5. o valor a pagar; e

7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

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

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

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

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

### **Prazo de pagamento**

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

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

## Forma de pagamento

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

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

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

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

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

## Cessão de crédito

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

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

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

7.27. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos).

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

## 8. Critérios de seleção do fornecedor

### 8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

#### Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de DISPENSA DE LICITAÇÃO.

#### Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será parcelado de acordo com a demanda.

#### Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

#### Habilitação jurídica

8.4. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.5. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

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

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

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

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

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

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

8.12. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

8.13. **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 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

8.15. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

8.15 A organização fornecedora deverá apresentar os documentos abaixo relacionados:

1.
  - 1.1.
    - 1.1.1.
      - a. 1.1.1.1. Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
      - b. 1.1.1.2. Cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica para associações e cooperativas de agricultores familiares, ativa;
      - c. 1.1.1.3. Cópia ou extrato da Declaração de Aptidão PRONAF – DAP dos beneficiários fornecedores, nos termos do art. 4º, § 1º da Resolução nº 50/2012 – GGPAA;
      - d. 1.1.1.4. Cópia do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade, registrado na Junta Comercial, no caso de Cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de Associações. Em se tratando de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas;
      - e. 1.1.1.5. Cópia da Carteira de Identidade e do CPF (autenticadas ou acompanhadas do original) do(s) representante(s) legal(is) da entidade proponente;
      - f. 1.1.1.6. Comprovação de Certificação de Produção Orgânica, conforme o caso.

8.16– O beneficiário fornecedor deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF); e
- b) Cópia da declaração de aptidão ao PRONAF (DAP);
- c) Certificação de Produção Orgânica, conforme o caso.

8.17 – A organização fornecedora somente poderá vender produtos provenientes de beneficiário (s) fornecedor(es), sob pena de inabilitação.

8.26 – Na análise de propostas de vendas de mesmo valor terão prioridade as propostas dos Agricultores Familiares de São Luís, das comunidades tradicionais, dos quilombolas ou indígenas, de assentamento de reforma agrária, dos grupos de mulheres e da produção agroecológica ou orgânica.

## 9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 748.805,00

### 9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 748.805,00** (setecentos e quarenta e oito mil, oitocentos e cinco reais).

## 10. Adequação orçamentária

### 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/Unidade: 00001

II) Fonte de Recursos: 0100000000 e 01511689332

III) Programa de Trabalho: 088961 e 093364

IV) Elemento de Despesa: 339030

V) Plano Interno: E6SUPLJA1QR, E6SUCOLA1RR e B2798108012

## 11. 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](#).

**DIEGO DE CASTRO FREIRE**

Aprovisionador do 24º BIS

**BRUNO KREPKE LEIROS PEIXOTO**

Ordenador de Despesa

# Estudo Técnico Preliminar 73/2023

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 0064076.009224/2023-81

## 2. Descrição da necessidade

2.1. A necessidade de realizar uma chamada pública para a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar para atender as necessidades do 24º Batalhão de Infantaria de Selva, diante da perspectiva do interesse público, a aquisição por meio desse procedimento representa um mecanismo transparente e democrático para a seleção de fornecedores. Esse processo permite a participação de diversos agricultores familiares, promovendo a competitividade e a equidade na distribuição de recursos públicos. Além disso, reforça os princípios da eficiência e economicidade na administração pública, uma vez que busca assegurar a obtenção de produtos de qualidade a preços justos.

2.2. A real necessidade que essa chamada pública visa resolver está relacionada à garantia de uma alimentação saudável e adequada para o efetivo do 24º Batalhão de Infantaria de Selva. A escolha por gêneros alimentícios da agricultura familiar não apenas atende a essas necessidades nutricionais, mas também fortalece a segurança alimentar, proporcionando alimentos frescos e cultivados de maneira sustentável.

2.3. Ao direcionar a aquisição para a agricultura familiar, há um impacto direto no desenvolvimento local. Os agricultores familiares, muitas vezes presentes em comunidades próximas à unidade militar, são beneficiados economicamente, gerando empregos e renda nas áreas circunvizinhas. Essa medida contribui para a redução das desigualdades regionais, estimulando o crescimento econômico em regiões muitas vezes menos favorecidas.

2.4. Além disso, a opção pela agricultura familiar alinha-se aos princípios do desenvolvimento nacional sustentável. Esses agricultores frequentemente adotam práticas agrícolas mais sustentáveis, contribuindo para a preservação do meio ambiente e para a promoção de uma agricultura mais resiliente a longo prazo.

2.5. O que se almeja alcançar com essa contratação é, portanto, não apenas a garantia de uma alimentação adequada para o efetivo militar, mas também a promoção de uma cadeia produtiva mais justa, sustentável e inclusiva. A chamada pública, ao envolver a agricultura familiar, busca atender aos interesses públicos de forma integrada, considerando tanto as necessidades imediatas da unidade militar quanto os princípios mais amplos de desenvolvimento sustentável e equidade.

2.6. Portanto, estando demonstrado a Essencialidade e o Interesse Público na presente aquisição, em conformidade com o previsto no art. 3º do Decreto nº 8.540/2015, sendo o objeto da presente Chamada pública de suma importância para a manutenção do funcionamento desta OM.

2.7. Desta forma, possibilitará a esta OM, ter um instrumento eficaz para manter o seu Serviço de Aproveitamento (Serviço de Rancho) em pleno funcionamento e em condições de confeccionar as refeições diárias para o seu efetivo militar.

2.8. A aquisição realizada através da referida Chamada Pública compreende os gêneros de alimentação não fornecidos pelos Órgãos Provedores do Exército Brasileiro, tais como hortifrutigranjeiros e pescados.

2.9.. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual do ano de 2024, conforme detalhamento a seguir:

1. ID PCA no PNCP: 160105-90013/2023;
2. Data de publicação no PNCP: 01/12/2023;
3. Classe/Grupo: Bens;
4. Identificador da Futura Contratação: Gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar.

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Chefe do Setor de Aproveitamento do 24º BIS	DIEGO CASTRO FREIRE - 1º TEN

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Para atender à demanda da aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, considerando os princípios de desenvolvimento nacional sustentável e as orientações do inciso II, art. 7º, IN 40/2020, é necessário estabelecer requisitos indispensáveis que garantam a qualidade dos produtos e promovam práticas sustentáveis.

4.2. A contratada deve comprovar que os gêneros alimentícios são provenientes exclusivamente da agricultura familiar, através do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF, conforme dispõe o Decreto nº 9.064, de 31 de maio de 2017 ou DAP Física, bem como, atender ainda o disposto no Artigo 6º da Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023.

4.3. Priorização de produtos com certificação orgânica ou agroecológica, visando práticas de cultivo sustentáveis e a redução do impacto ambiental.

4.4. Estabelecimento de critérios que favoreçam a escolha de fornecedores locais, promovendo a redução de emissões de carbono relacionadas ao transporte e fortalecendo a economia regional.

4.5. Estabelecimento de critérios que assegurem o manejo sustentável dos recursos naturais, incluindo práticas agrícolas que preservem a biodiversidade e conservem o solo.

4.6. Adoção de critérios relacionados às boas práticas de produção, incluindo o uso responsável de insumos, práticas de irrigação eficientes e gestão adequada de resíduos.

4.7. Implementação de sistemas de rastreabilidade que permitam identificar a origem dos produtos, garantindo a transparência e a segurança alimentar.

4.8. critérios contribuem para a construção de uma cadeia de suprimentos mais sustentável e para o fortalecimento das práticas socioambientais na agricultura familiar

## 5. Levantamento de Mercado

5.1. A aquisição de alimentos de agricultores familiares por meio de chamada pública é prática comum no âmbito da administração pública. A própria Unidade Gestora (24º BIS) realizou chamada pública 00001/2021 e 00001/2022 para o referido objeto. Além disso, foi analisada a chamada pública 1/2023 desta Unidade Gestora (UASG 160454), além do respectivo Projeto Básico do Ministério da Defesa (UASG 110404), indicado pelos Órgãos de Controle Interno como padrão a ser seguido no âmbito Comando do Exército.

5.2. O processo de aquisição de alimentos de agricultores familiares destaca-se pela presença de diversos fornecedores aptos a atender às demandas especificadas no Termo de Referência. Não foram identificadas metodologias inovadoras que possam oferecer uma abordagem substancialmente superior para atender às necessidades da administração. O enfoque será na seleção estratégica de fornecedores, no aprimoramento dos padrões de qualidade e em negociações conscientes para assegurar uma aquisição eficiente.

5.3. Não se verificou nenhum item do processo que se pudesse considerar que seu fornecimento fosse restrito a apenas algumas organizações privadas.

5.4. A chamada pública para aquisição de alimentos de agricultores familiares é a solução que melhor atende às necessidades da Administração.

5.5. As quantidades solicitadas pelo Setor de Aprovisionamento estão adequadas à necessidade do 24º BIS bem como os preços de referência foram obtidos por intermédio de Pesquisa de Preços com fornecedores locais, estando adequados à realidade de mercado na região.

5.6. Para fomentar a pesquisa, também foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consulta a outros editais/termos de referência/chamada pública, com o objetivo de identificar a existência de novas metodologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração, o que levou a constatar que os outros órgãos e entidades realizaram aquisições deste objeto por meio de chamada pública, e condizente com a forma de contratação adotada por esta Administração

5.7. Para obtenção dos preços foram utilizadas consultas através de Pesquisa de Preços com fornecedores locais, estando adequados à realidade de mercado na região, assim como aquisições anteriores por outros órgãos da administração pública, a equipe de planejamento realizou pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, por terem participado da chamada pública anterior, nos termos do art. 5º, VI da IN nº 65/2021. Esta metodologia foi adotada devido à singularidade da solução que se pretende atender a necessidade administrativa, conforme consta nos autos do processo.

5.8. Esse método foi utilizado a fim de se obter êxito no recebimento de propostas para todas necessidades deste processo, respeitando as especificidades do município onde o 24º Batalhão de Infantaria de Selva está localizada e gerando oportunidades para a participação de fornecedores locais, conforme Art. 4º da Lei 14.628/2023.

5.9. esta Administração julga viável a execução de 100% dos créditos destinados à alimentação dos alunos do ProFEsp (Programa Forças no Esporte) e parcela dos recursos destinados à alimentação dos militares do 24º BIS, de forma a não ultrapassar os limites máximos de fornecimento por Unidade Familiar, nem tampouco prejudicar a capacidade de alimentação da tropa do 24º BIS.

## **6. Descrição da solução como um todo**

6.1. Os gêneros alimentícios, que constituem o objeto a ser licitado, deverão ser fornecidos de forma parcelada, de acordo com a demanda desta Unidade Gestora, em estrita observância às especificações dos Anexo I – Relação de Itens a serem adquiridos e quantidades e Anexo VIII – Projeto Básico.

6.2. Os quantitativos a serem adquiridos foram estabelecidos através da série histórica de consumo da Organização Militar, conjugado com demandas específicas já observadas no corrente exercício.

6.3. Não haverá exigências relativas à manutenção e assistência técnica devido ao fato de que o objeto em tela não condiz com tais exigências, não havendo a necessidade.

6.4. O Setor de provisionamento possui capacidade de armazenamento próprio e pessoal capacitado para manipulação e armazenamento.

6.5. A aquisição deverá ser feita de acordo com as especificações no TR, e conforme as artes/projetos/especificações enviadas pelo 24º Batalhão de Infantaria de Selva.

6.6. A solução mais adequada para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, por meio da Modalidade de Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, a fim de atender as necessidades de gêneros alimentícios desta OM é através de Chamada pública, devendo ser dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

## **7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas**

7.1. Os dados levantados pelo Setor de Provisionamento estão disponíveis na relação de itens dessa seção e constarão no Termo de Referência consolidado.

7.2. As quantidades para a aquisição de gêneros alimentícios em 2024 foram justificadas com base no consumo do ano anterior e na estimativa para o novo exercício. Esses quantitativos foram determinados considerando a série histórica de consumo da Organização Militar, juntamente com demandas específicas observadas no presente exercício.

7.3. Deve-se frisar que esta aquisição destina-se a atender às demandas específicas do 24º BIS.

7.4. Desta forma estando justificado este levantamento de estimativa que visa garantir o suprimento adequado de alimentos, levando em consideração o consumo, as atividades planejadas e possíveis eventos que possam impactar as necessidades alimentares futuras.

7.6. As quantidades estimadas encontram-se pormenorizadas e justificadas pela tabela do **ANEXO I**.

7.7. Ao realizar uma análise integrada das necessidades entre diversas áreas do 24º BIS, otimizam-se operações e finanças. A transparência e fundamentação robusta na estimativa não apenas garantem eficiência na aquisição de alimentos da agricultura familiar, mas também promovem responsabilidade na gestão de recursos públicos, assegurando que as contratações atendam de maneira precisa e eficaz às necessidades da unidade militar, buscando sempre otimizar os processos envolvidos.

## **8. Estimativa do Valor da Contratação**

8.1 O custo estimado para a aquisição é de **R\$ 748.805,00** (setecentos e quarenta e oito mil, oitocentos e cinco reais).

8.2. O preço por item está disponível no ANEXO II.

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

9.1. O presente objeto está fundamentado na Lei nº14.133/21, bem como nas demais normas vigentes que regulam as licitações no âmbito da Administração Pública Federal, amparado pelo Inciso II do art. 3º do decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023 (quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa), conforme pode ser verificado no Estudo Técnico Preliminar..

9.2. O parcelamento da solução é a regra devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

9.3. A concorrência entre fornecedores em apenas um grupo de itens não é interessante para a competitividade do certame e, consecutivamente, para a redução significativa do preço orçado como referência nos itens.

9.4. O cenário em que apenas um fornecedor detém o fornecimento de todos os itens do certame é perigoso à administração, porque é possível que, por algum motivo interveniente, a empresa perca a capacidade de fornecer aqueles materiais, ou mesmo, seja punida por outro órgão público federal, impossibilitando então de fornecer os gêneros alimentícios licitados e basicamente “anulando” a licitação realizada, gerando custos a União.

9.5. Deste modo, com base no supracitado, esta Unidade Gestora opta pelo parcelamento da solução.

## **10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

10.1 Não verifica-se contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

## **11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento**

11.1. A contratação está de acordo com as Instruções Gerais para a Realização de Licitações e Contratos no Ministério do Exército (IG12-02), seguindo os termos do Art. 13, com base no planejamento anual, a seção requisitante enviou o documento solicitando a abertura de processo licitatório, com quantidades definidas pelo histórico de consumo e na estimativa para o exercício de 2023/2024.

11.2. A contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual 2024, bem como pode ser acessada pormenorizada no Portal Nacional de Compras Públicas através do link <https://pncp.gov.br/app/pca/160105-90013/2023>.

## **12. Resultados Pretendidos**

12.1. O sucesso da aquisição de gêneros alimentícios pretendida permitirá que o setor de provisionamento do 24º BIS garanta um suprimento eficiente e adequado de alimentos. Isso contribuirá para atender às necessidades da unidade militar de maneira sustentável, assegurando a disponibilidade necessária para as operações e atividades planejadas.

12.2. A aquisição de gêneros alimentícios em comento também permitirá o fornecimento de alimentos nas instruções militares desenvolvidas pelo 24º Batalhão de Infantaria de Selva.

12.3. No âmbito social, dentre outras medidas, consoante o previsto no inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal de 1988, as licitantes deverão apresentar declaração de que não empregam menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem empregam menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

12.4. As licitantes também deverão apresentar declaração de que não possuem, 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.

12.5. As licitantes ainda deverão apresentar Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho, conforme previsto na Lei nº 14.133/2.

12.6. No campo econômico, o critério de seleção das propostas apresentadas será o menor preço. Por meio de tal critério, será vencedor o licitante que apresentar a proposta de acordo com as especificações do edital e ofertar o menor preço.

12.7. Os alimentos tratados no presente estudo também serão adjudicados por item, sempre que não houver prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, com o intuito de ampliar a competitividade, permitindo a participação de licitantes que, embora não disponham de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, apresentando propostas menos onerosas para a Administração.

### **13. Providências a serem Adotadas**

13.1. O Setor competente será o responsável pelo recebimento e avaliação dos alimentos, sendo essa a única necessidade a ser atendida para viabilizar a aquisição tendo em vista que o setor de abastecimento possui local de armazenamento com condições físicas adequadas, bem como pessoal especializado para o acondicionamento.

13.2. Designar militar do setor requisitante para que possa fiscalizar as imposições e normas estabelecidas no Termo de Referência.

### **14. Possíveis Impactos Ambientais**

14.1. Os alimentos a serem fornecidos deverão ser produzidos, armazenados e transportados de acordo com os critérios de sustentabilidade ambiental contidos na **Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2010**, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão - SLTI/MPOG e na **Instrução Normativa Nº 40, DE 22 de maio de 2020 (inciso II, art. 7º)**, no que couber.

14.2. O Chefe do Setor de Abastecimento deverá seguir o plano de gestão ambiental do 24º BIS, no que diz respeito ao recolhimento e destinação adequada dos alimentos

### **15. Declaração de Viabilidade**

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

#### **15.1. Justificativa da Viabilidade**

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1.1. Com base no que foi exposto neste Estudo Técnico Preliminar, verificou-se que a realização da contratação é viável, devendo ser realizada por meio de Chamada Púb.

## 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](#).

**DIEGO DE CASTRO FREIRE**

Chefe do Setor de Aprovisionamento

**BRENO GABRIEL PASSINHO ITHAMAR**

Chefe da SALC

**MANOEL DEJAN FREITAS FERNANDES**

Auxiliar do Setor de Aprovisionamento

**BRUNO KREPKE LEIROS PEIXOTO**

Ordenador de Despesas

# Contrato 1/2024

## Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
1/2024	160105-24º BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA	LUCAS DE ANDRADE RIBEIRO	17/01/2024 14:53 (v 1.0)
Status	CONCLUIDO		

## Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		0064076009224/2023-81

## 1. Cláusula primeira - do objeto



**MINISTÉRIO DA DEFESA**

**EXÉRCITO BRASILEIRO**

**22ªBRIGADA DE INFANTARIA DE SELVA**

**24ºBATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA**

**(9ºBatalhão de Caçadores/1839)**

**BATALHÃO BARÃO DE CAXIAS**

**ANEXO II**

**TERMO DE CONTRATO**

Processo Administrativo nº 0064076.009224/2023-81

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ...../2024,  
QUE FAZEM ENTRE SI, O 24º BATALHÃO DE  
INFANTARIA DE SELVA E A EMPRESA  
.....

A União, pessoa jurídica de direito público 24º Batalhão de Infantaria de Selva, com sede na Av. São Marçal, S/N, Bairro João Paulo, São Luís - MA, CEP 65040-000, inscrito no CNPJ sob o nº 09.644.867/0001-54, neste ato representado(a) pelo Tenente Coronel BRUNO

KREPKE LEIROS PEIXOTO, Ordenador de Despesas, nomeado pela Portaria nº 485, de 12 de maio de 2022, publicada no DOU de 16 de maio de 2022, portador da cédula de identidade nº 019.545.633-0/MD/Ex e CPF sob nº 077.991.027-30, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a)..... , inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ..... , sediado(a) na..... , doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por ..... (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº..... e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente da Chamada Pública nº 1/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)**

1.1. O objeto do presente instrumento é a aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 24 de Julho de 2006, por meio da modalidade Compra Institucional de Programa de Aquisição de Alimentos - PAA, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE D E MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL [A3]
1						
2						
3						
...						

1.

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.4. A Proposta do contratado;
- 1.3.5. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

**2. Cláusula segunda - vigência e prorrogação**

**CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO**

2.1. O prazo de vigência da contratação é de ..... contados do(a) ....., na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

### **3. Cláusula terceira - modelos de execução e gestão contratuais**

#### **CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)**

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

### **4. Cláusula quarta - subcontratação**

#### **CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO**

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

### **5. Cláusula quinta - preço**

#### **CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)**

5.2. O valor total da contratação é de R\$...... (.....)

5.3. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, 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.

### **6. Cláusula sexta - pagamento**

#### **CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)**

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

### **7. Cláusula sétima - reajuste**

#### **CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)**

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 20/02/2024.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

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

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

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

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

## **8. Cláusula oitava - obrigações do contratante**

### **CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)**

8.1. São obrigações do Contratante:

8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

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

8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

8.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

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

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

8.10. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

8.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

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

## **9. Cláusula nona - obrigações do contratado**

### **CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)**

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

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

9.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

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

9.8. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do

contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, 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 Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

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

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

9.12. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.13. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

9.14. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

9.15. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

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

9.17. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante.

## **10. Cláusula décima - garantia de execução**

### **CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)**

10.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

## 11. Cláusula décima primeira - infrações e sanções administrativas

### CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

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

- a. 1. der causa à inexecução parcial do contrato;
- b. 2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c. 3. der causa à inexecução total do contrato;
- d. 4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e. 5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f. 6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g. 7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h. 8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

**I. Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

**II. Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

**III. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021);

#### **IV. Multa:**

1. Moratória de 5% (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
2. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 15% a 30% do valor do Contrato.
3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 10% a 20% do valor do Contrato.
4. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 5% a 15% do valor do Contrato.
5. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 5% a 15% do valor do Contrato.
6. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 2% a 15% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.3.1. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.3.2. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.3.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.3.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 05 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

11.5. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

a). a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para o Contratante;

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

11.6. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

11.7. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.8. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.9. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

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

## **12. Cláusula décima segunda - da extinção contratual**

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)**

12.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

12.2.1. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

a. 1.

ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

b. 2.

poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

12.4. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.4.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.4.2 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.4.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.5. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.5.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.5.3. Indenizações e multas.

12.6. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

12.7. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

### **13. Cláusula décima terceira - dotação orçamentária**

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)**

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

13.1.1. Gestão/Unidade:

13.1.2. Fonte de Recursos:

13.1.3. Programa de Trabalho:

13.1.4. Elemento de Despesa:

13.1.5. Plano Interno:

13.1.6. Nota de Empenho:

13.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

### **14. Cláusula décima quarta - dos casos omissos**

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)**

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

## **15. Cláusula décima quinta - alterações**

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES**

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

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

15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

## **16. Cláusula décima sexta - publicação**

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO**

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

## **17. Cláusula décima sétima - foro**

### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO (art. 92, §1º)**

17.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal do Estado do Maranhão, Seção Judiciária de São Luís para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

---

**BRUNO KREPKE LEIROS PEIXOTO**  
**Ordenador de Despesa**

---

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

## 18. 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](#).

**BRUNO KREPKE LEIROS PEIXOTO**

Ordenador de Despesas