

Termo de Referência 57/2023

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
57/2023	120013-MAER-GR.IMP.CENT.DE LANCAM.DE ALCANTARA/MA	CELSO JOELE TINOCO VIAN	14/12/2023 12:42 (v 2.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		67710.007711/2023-74

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para atendimento das necessidades da Seção de Subsistência, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	UND	QUANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	BOLO DE MACAXEIRA; produto obtido da mistura de massa de macaxeira, com ovos, margarina açúcar e leite. Embalado individualmente e identificado, com data de processamento e origem, livre de sujidades e acondicionado em embalagens próprias e individual. De sabor satisfatório. Sem danos oriundos do manuseio e transporte. Comprovação de Alvará de Autorização Sanitária.	605159	KG	2000	R\$ 18,20	R\$ 36.400,00
2	BOLO DE MILHO; produto obtido da mistura da massa de milho com ovos, margarina, açúcar e leite. Embalado individualmente e identificado, com data de processamento e origem, livre de sujidades e acondicionado em embalagens próprias e individual. De sabor satisfatório. Sem danos oriundos do manuseio e transporte. Comprovação de Alvará de Autorização Sanitária.	605158	KG	2000	R\$ 21,50	R\$ 43.000,00
3	CAMARÃO FILE SECO DESCASCADO, De 1ª qualidade, cor, sabor e aroma característicos.	449840	KG	500	R\$ 49,30	R\$ 24.650,00
4	CAMARÃO MEDIO FRESCO, De 1ª qualidade, com aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso; cor, sabor e aroma característicos.	454688	KG	800	R\$ 27,60	R\$ 22.080,00
	CARNE BOVINA, BOI INTEIRO EM QUARTO, Proveniente de animais abatidos sob inspeção					

5	veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Obrigatoriamente conter o registro no SIF e o Selo da Agricultura Familiar.	467427	KG	4000	R\$ 30,87	R\$ 123.466,80
6	CARNE SUINA, PORCO INTEIRO EM QUARTO, Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Obrigatoriamente conter o registro no SIF e o Selo da Agricultura Familiar.	447543	KG	3500	R\$ 20,60	R\$ 72.111,55
7	COCO SECO: Fruto de 1ª qualidade, tamanho médio, isento de fermentação, mofo, parasitas e sujidades.	464446	UND	100	R\$ 2,03	R\$ 203,33
8	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA: Farinha de mandioca fina, branca, isenta de sujidades, embaladas em saco transparente e sem mofo.	458920	KG	2000	R\$ 9,25	R\$ 18.500,00
9	FARINHA DE MANDIOCA D'AGUA, Farinha de mandioca tipo puba, isenta de sujidades, embaladas em saco transparente e sem mofo.	458922	KG	1500	R\$ 9,90	R\$ 14.845,05
10	FRANGO ABATIDO, Inteiro, resfriado, As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF ou SIE. Contendo o Selo da Agricultura Familiar.	447585	KG	5000	R\$ 19,23	R\$ 96.166,50
11	FRUTA IN NATURA, ABACATE, De tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem sinais de rupturas ou machucados, grau de amadurecimento ideal para o consumo.	464371	KG	1560	R\$ 6,88	R\$ 10.737,95
12	FRUTA IN NATURA, ABACAXI, De primeira, in natura, 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.	464374	KG	3600	R\$ 5,18	R\$ 18.659,88
13	FRUTA IN NATURA, BANANA, De 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60% a 70% de maturação climatizada, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho.	464449	KG	4500	R\$ 6,52	R\$ 29.340,00

31	PEIXE AGUA SALGADA PESCADA INTEIRO SEM TRATAMENTO, De 1ª qualidade, com aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso; cor, sabor e aroma característicos. Não apresentando manchas esverdeadas e livre de sujidades, parasitas e larvas.	448889	KG	2500	R\$ 34,33	R\$ 85.833,25
32	POLPA ACAI, Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.	303584	KG	600	R\$ 19,12	R\$ 11.470,02
33	POLPA ACEROLA, Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.	241598	KG	3200	R\$ 10,16	R\$ 32.522,56
34	POLPA BACURI, Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.	379257	KG	1950	R\$ 22,33	R\$ 43.549,94
35	POLPA GOIABA, Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.	305729	KG	3600	R\$ 10,60	R\$ 38.160,00
36	POLPA GRAVIOLA, Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.	301919	KG	1500	R\$ 12,70	R\$ 19.050,00
37	POLPA MANGA, Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.	217797	KG	2000	R\$ 9,20	R\$ 18.393,40
38	POLPA MARACUJA, Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.	217795	KG	2100	R\$ 16,10	R\$ 33.810,00

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

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12(doze) meses, contados da homologação, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

1.4. O valor total da aquisição será definido através do processo de CHAMADA PÚBLICA, onde será adjudicado a proposta mais vantajosa para a Administração.

1.5. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da aquisição do material, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete e seguro.

1.6. Não se aplica a Margem de Preferência ao presente processo.

1.7. Os alimentos adquiridos devem ser de produção própria dos beneficiários fornecedores e cumprir os requisitos de controle de qualidade dispostos nas normas vigentes.

1.8. A sazonalidade deverá ser respeitada para preservarmos o valor nutricional dos alimentos (maior quantidade de vitaminas e minerais), menor quantidade de herbicidas e menor impacto ambiental.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

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

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

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

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1. Trata-se de aquisição de bem comum, a ser contratada mediante chamada pública.

5. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

5.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial.

5.2. Quanto às práticas e/ou critérios de sustentabilidade dispostas no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis, prevê que “do total de recursos destinados no exercício financeiro à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos e entidades de que trata o caput, pelo menos 30% (trinta por cento) deverão ser destinados à aquisição de produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.947/2009, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP”, determinação que a instituição está atendendo através da modalidade desta aquisição.

5.3. Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas ao produto, e que não os danifique ou provoque lesões que afetem a sua aparência e utilização, de forma a 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 (Resolução RDC nº 259/02 e 216/2004 – ANVISA).

5.4. Para produtos de origem animal, o pescado e seus derivados; o ovo e seus derivados; e o leite e seus derivados, como o queijo. Deverá estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA) (Art. 2º, do Decreto 9.013 de 2017).

5.5. Para produtos minimamente processados de origem vegetal como fruta ou hortaliça, ou combinação destas, que tenha sido fisicamente alterada, mas que permaneça no estado fresco, ou seja, que tenham sido lavados, sanitizados, cortados, fatiados, ralados, picados, descascados, torneados ou na forma de cubos, que são enquadrados como produto de frutas ou produto de vegetais (RDC N.º 272/2005 – ANVISA).

5.6. Para produtos como broa, biscoito, o estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, sendo que alguns desses produtos devem também ter registro, conforme os anexos I e II da RDC N.º 27/2010 da ANVISA.

5.7. Os produtos perecíveis devem ser de 1ª (primeira) qualidade e na ocasião da entrega deverão apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.

5.8. Os frutos e legumes deverão apresentar-se:

- I - isentos de substâncias terrosas;
- II - sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- III - sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- IV - sem umidade externa anormal;
- V - isentos de odor e sabor estranhos; e
- VI - isentos de enfermidades.

5.9. Os fornecedores deverão repor os produtos que, dentro do prazo de validade e mantidos em adequadas condições de estocagem, sofram alguma alteração qualitativa.

5.10. A Fornecedora dos alimentos, além de atender a todas as obrigações advindas deste Projeto Básico, deverá, ainda, em seu processo de produção ou aquisição, adotar, no que couber, as práticas de sustentabilidade ambiental dispostas na Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010, em especial ao Art. 7º; e na Instrução Normativa nº 01/STLI/MPOG, de 19 de janeiro de 2010, no que tange a:

5.10.1. Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

5.10.2. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

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

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

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

6.1. O prazo de entrega dos bens é de 05 dias, contados da data do pedido realizado pelo setor solicitante (e-mail, telefone e etc) à contratada, conforme necessidade da Seção de Subsistência.

6.2. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Projeto Básico e na proposta.

6.3. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Projeto Básico e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.4. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

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

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

6.6. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço:

LOCAL DE ENTREGA:

Seção de Subsistência do Centro de Lançamento de Alcântara

RODOVIA MA 106, PROXIMO AO KM 07, Zona Rural

CEP: 65.000-250 – Alcântara - MA

Telefone: (98) 3311-9535 - Chefia: (98) 3311-9527

Horário de entrega: dias úteis: segunda a sexta-feira, de 8h às 16:00h.

6.7. CONTROLES REALIZADOS NO RECEBIMENTO

6.7.1. A recepção da matéria-prima deverá ser realizada em área protegida e limpa, devendo ser submetida à inspeção e aprovação na recepção.

6.7.2. Os critérios a serem avaliados no momento do recebimento são:

6.7.2.1. Verificar a integridade das embalagens primárias;

6.7.2.2. Verificar a temperatura da matéria-prima, principalmente os refrigerados e congelados, observando sinais de descongelamento;

6.7.2.3. Observar características organolépticas dos alimentos: cor, odor, aroma, aparência, textura e sabor;

6.7.2.4. Observar se o entregador está uniformizado e o veículo de transporte limpo, sem mistura de cargas de origens diferentes.

6.7.3. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitas, larvas ou congêneres, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e enfermidades de acordo com as especificadas neste Projeto, efetuando a troca daqueles que forem considerados de má qualidade;

6.7.4. O transporte de alimentos deve obedecer às seguintes exigências, conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos.

6.7.5. Para gêneros alimentícios não perecíveis: os veículos devem ser fechados ou abertos com proteção (ex: lona) em perfeitas condições de higiene.

6.7.6. Para gêneros alimentícios perecíveis: preferencialmente em caminhão frigorífico, veículo exotérmico, refrigerado com um mecanismo capaz de garantir a boa qualidade dos produtos que necessitem de refrigeração em temperatura adequada, em perfeitas condições de higiene.

6.7.7. No caso de veículos abertos, os perecíveis devem ser transportados em caixas de isopor ou caixas térmicas, respeitando as temperaturas de conservação e as condições de higiene dos veículos.

6.7.7.1. Os entregadores dos gêneros alimentícios devem estar com uniformes adequados e limpos;

6.7.7.2. A data de produção, o prazo de validade, a identificação do fabricante ou fornecedor devem estar explícitas no rótulo, em conformidade ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e pelas autoridades sanitárias locais

6.7.7.3. A seção de subsistência do CLA, reserva-se o direito de não aceitar os itens que estiverem em desacordo com o previsto neste instrumento convocatório.

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

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

6.7.10. A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade do fornecedor, e devem ocorrer exclusivamente às suas expensas, incluindo as despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

6.7.11. Todo fornecimento deverá vir acompanhado de Nota Fiscal, devendo ser entregue, após seu ateste, ao representante designado pela Seção de Subsistência.

6.7.12. Os produtos somente serão considerados entregues definitivamente após a verificação de todos os parâmetros necessários para o seu aceite (tais como qualidade, quantidade, compatibilidade, autenticidade, e outros que se fizerem necessário) e mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal devidamente atestado por servidor designado pela Seção de Subsistência.

6.7.13. As mercadorias serão devolvidas no ato da entrega se não corresponderem à qualidade exigida na Chamada pública. De acordo com a Lei no 8135/1990 “é configurado como crime misturar gêneros de qualidade desiguais para vendê-los ou expô-los à venda por preço estabelecido para os de mais alto custo ou entregar materiais impróprios ao consumo” (artigo 7o, incisos III e IX).

6.7.14. Os lotes das matérias-primas reprovadas ou com prazo de validade vencido serão devolvidos imediatamente ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser imediatamente identificados como produto impróprio para uso e armazenados separadamente.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. São obrigações da Contratante:

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

7.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

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

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

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

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

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

8.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Projeto Básico e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal;

8.1.2. deverá responsabilizar-se por todos os ônus referentes aos produtos fornecidos, inclusive salários de seus empregados, alimentação, transporte, fretes, bem como tudo que a legislação trabalhista, previdenciária e fiscal prevê e demais exigências legais para o exercício da atividade, objeto deste Projeto Básico;

8.1.3. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

8.1.4. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Projeto Básico, o objeto com avarias ou defeitos;

8.1.5. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

8.1.7. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

8.1.8. realizar a entrega dos itens refrigerados e congelados em veículo refrigerado adequado, conforme as normas de segurança dos alimentos. Os alimentos refrigerados devem estar com temperatura de até 10 °C, e os alimentos congelados, no máximo - 18°C;

8.1.9. promover a destinação final ambientalmente adequada, sempre que a legislação assim o exigir, como nos casos de pneus, pilhas e baterias, etc.

8.2. No que couber, quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

10. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

11. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

11.1. Nos termos do art. 117 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.

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

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

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

12. DO PAGAMENTO

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

12.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

12.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

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

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

12.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

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

12.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

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

12.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

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

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

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

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$$I = (TX) \quad I = \quad (6 / 100) \quad I = 0,00016438$$

$$365 \quad TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$$

13. DO REAJUSTE

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

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas

14.1.1. Na hipótese de falha na entrega dos materiais, tais fatos serão reportados via IMR e via notificação ao agricultor familiar ou cooperativa.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a Contratada que:

- a) dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) dar causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- l) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação; ou
- m) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

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

II) Multa:

(1) moratória de 0,2 % (dois décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

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

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

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

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

15.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “IV” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Projeto Básico.

15.4. As sanções previstas nos subitens “I”, “III”, “IV” e “V” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

15.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 156, III e IV da Lei nº 14.133, de 2021, as empresas ou profissionais que:

- 15.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 15.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 15.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

15.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

15.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

15.7.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

15.8. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

15.9. 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.

15.10. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

15.11. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

15.12. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

15.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

16. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

16.1. As exigências de habilitação são as disciplinadas no edital.

16.2. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

16.2.1. Menores valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital.

16.3. O critério de julgamento da proposta é o menor preço unitário.

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

17. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

17.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 1.027.084,56

1. 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](#).

MARCUS EDUARDO ALVES BATISTA

Chefe da Seção de Subsistência.

Despacho: O ORDENADOR DE DESPESAS DO CENTRO DE LANÇAMENTO DE ALCÂNTARA, no uso de suas atribuições legais, APROVA o Termo de Referência objetivando a contratação.

TATIANA WILLIG ARAUJO

Ordenadora de Despesas Delegada (Delegação de Competência - Portaria CLA nº 427/SECDAM, de 25 de Novembro de 2023, Boletim Interno Ostensivo do CLA nº 218, de 29 de novembro de 2023).



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	TERMO DE REFERÊNCIA
Data/Hora de Criação:	27/11/2023 14:12:27
Páginas do Documento:	14
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	15
Hash MD5:	ef7acb459e52443e47ee8073da256254
Verificação de Autenticidade:	https://autenticidade-documento.sti.fab.mil.br/assinatura

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

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Segundo Sargento CELSO JOÉLE TINOCO VIAN no dia 14/12/2023 às 13:33:30 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 2º Ten MARCUS EDUARDO ALVES BATISTA no dia 14/12/2023 às 13:35:10 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Terceiro Sargento PABLO RODRIGO DA SILVA MOREIRA no dia 14/12/2023 às 13:41:50 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Terceiro Sargento ELINALDO RIBEIRO CORREA no dia 14/12/2023 às 13:46:03 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 2º Ten LAIANE MOREIRA E SILVA no dia 19/12/2023 às 17:15:47 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten ANA JULIA DE MOURA SILVA no dia 21/12/2023 às 13:49:31 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cel FERNANDO BENITEZ LEAL no dia 26/12/2023 às 15:29:32 no horário oficial de Brasília.

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

6. Descrição da solução como um todo

Com base na Lei nº 14.601, de 19 de Junho de 2023 que institui o Programa Auxílio Brasil e o Programa Alimenta Brasil e define metas para taxas de pobreza, bem como altera a Lei nº 8.742, de 7 de dezembro de 1993; revoga a Lei nº 10.836, de 9 de janeiro de 2004, e dispositivos das Leis nos 10.696, de 2 de julho de 2003, 12.512, de 14 de outubro de 2011, e 12.722, de 3 de outubro de 2012, o Centro de Lançamento de Alcântara, pretende:

- a. 1. Integração das políticas socioassistenciais com as políticas de promoção à inclusão produtiva;
- b. 2. Incentivar a agricultura familiar e promover a inclusão econômica e social, com fomento à produção sustentável, ao processamento de alimentos, à industrialização e à geração de renda;
- c. 3. incentivar o consumo e a valorização dos alimentos produzidos pela agricultura familiar;
- d. 4. Promover o acesso à alimentação, em quantidade, qualidade e regularidade necessárias, pelas pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional, sob a perspectiva do direito humano à alimentação adequada e saudável;
- e. 5. Promover o abastecimento alimentar, que compreende as compras governamentais de alimento;
- f. 6. Apoiar a formação de estoque pelas cooperativas e demais organizações da agricultura familiar;

Para o cumprimento das metas estabelecida o CLA pretende fazer as aquisições de alimentos do âmbito do Programa Alimenta Brasil por dispensa de licitação, pois entende e demonstrará nos autos processuais que os preços são compatíveis com os preços vigentes no mercado, em âmbito local ou regional, aferidos e definidos de acordo com metodologia instituída pelo Grupo Gestor do Programa Alimenta Brasil, queos beneficiários fornecedores e as organizações fornecedoras comprovem sua qualificação, que respeitou o valor máximo anual para aquisições de alimentos, por unidade familiar ou por organização da agricultura familiar e que os alimentos adquiridos são de produção própria dos beneficiários fornecedores e que cumprem os requisitos de controle de qualidade estabelecidos na legislação.

Iniciou-se o processo tendo como base a disponibilidade orçamentária proveniente da Relação Analítica de Rancho da seção de subsistência, a nomeação da equipe de planejamento e o levantamento de demanda.

Considerou-se, também, o disposto no então vigente Decreto 8.473/2015 o qual impõe um percentual mínimo de 30% do total dos recursos do financeiro para a aquisição de gêneros alimentícios, oriundo de agricultores familiares e suas organizações, empreendedoras familiares rurais e demais beneficiários enquadrados na Lei 14.601/23.

Portanto, faz-se de extrema importância a realização de uma Chamada Pública, com o intuito de garantir o cumprimento da legislação em vigor, através dos serviços prestados pela Seção de Subsistência do CLA.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para a demonstração de como foi estabelecida as quantidades estimadas a serem adquiridas, foram realizados os procedimentos abaixo, tomando-se o cuidado de não incluir condições que comprometam, restrinjam ou frustrem o caráter competitivo do certame, sendo:

A presente contratação tem o objetivo de suprir as necessidades dos itens em questão que estão em quantidade insuficientes para atender as demandas deste setor. A estimativa dos quantitativos foi feita tomando-se por base o histórico de consumo dos anos anteriores, da previsibilidade de aumento no apoio das demandas de campanhas de lançamento de foguetes.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	CONSUMO MEDIO MENSAL	PREVISÃO P / AQUISIÇÃO
1	BOLO DE MACAXEIRA; produto obtido da mistura de massa de macaxeira, com ovos, margarina açúcar e leite. Embalado individualmente e identificado, com datade processamento e origem, livre de sujidades e acondicionado em embalagens próprias e individual. De sabor satisfatório. Sem danos oriundos do manuseio e transporte. Comprovação de Alvará de Autorização Sanitária.	KG	166,6	2000
	BOLO DE MILHO; produto obtido da mistura da massa de milho com ovos, margarina, açúcar e leite. Embalado			

2	individualmente e identificado, com data de processamento e origem, livre de sujidades e acondicionado em embalagens próprias e individual. De sabor satisfatório. Sem danos oriundos do manuseio e transporte. Comprovação de Alvará de Autorização Sanitária.	KG	166,6	2000	
3	CAMARÃO FILE SECO DESCASCADO, De 1ª qualidade, cor, sabor e aroma característicos.	KG		41,6	50
4	CAMARÃO MEDIO FRESCO, De 1ª qualidade, com aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso; cor, sabor e aroma característicos.	KG	66,6	800	
5	CARNE BOVINA, BOI INTEIRO EM QUARTO, Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Obrigatoriamente conter o registro no SIF e o Selo da Agricultura Familiar.	KG	333,3	4000	
6	CARNE SUINA, PORCO INTEIRO EM QUARTO, Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Obrigatoriamente conter o registro no SIF e o Selo da Agricultura Familiar.	KG	291,6	3500	
7	COCO SECO: Fruto de 1ª qualidade, tamanho médio, isento de fermentação, mofo, parasitas e sujidades.	UND	8,3	100	
8	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA: Farinha de mandioca fina, branca, isenta de sujidades, embaladas em saco transparente e sem mofo.	KG	166,6	2000	
9	FARINHA DE MANDIOCA D'AGUA, Farinha de mandioca tipo puba, isenta de sujidades, embaladas em saco transparente e sem mofo.	KG	125	1500	
10	FRANGO ABATIDO, Inteiro, resfriado, As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF ou SIE. Contendo o Selo da Agricultura Familiar.	KG	416,6	5000	
11	FRUTA IN NATURA, ABACATE, De tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem sinais de rupturas ou machucados, grau de amadurecimento ideal para o consumo.	KG	130	1560	

12	FRUTA IN NATURA, ABACAXI, De primeira, in natura, 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	300	3600
13	FRUTA IN NATURA, BANANA, De 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60% a 70% de maturação climatizada, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	375	4500
14	FRUTA IN NATURA, LIMÃO TAITI, Fruto de tamanho médio, no ponto maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizante.	KG	175	2100
15	FRUTA IN NATURA, MAMÃO, Fruto fresco, mantendo as características organolépticas, com 70% de maturação, sem ferimentos, livres de resíduos de fertilizantes.	KG	150	1800
16	FRUTA IN NATURA, MELANCIA, Fruto com 70% a 80% de maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. Devendo ser transportado de forma adequada.	KG	916,6	11000
17	GALINHA CAPIRA, VIVA, PESO MINIMO 2,5KG.	UND	4,1	50
18	LEGUMINOSA IN NATURA, ABOBORA, Com casca firme, tamanho grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, turgescentes, intacta e bem desenvolvida, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa.	KG	375	4500
19	LEGUMINOSA IN NATURA, BATATA DOCE, De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada.	KG	83,3	1000
20	LEGUMINOSA IN NATURA, CEBOLINHA, MAÇO DE 300G APROXIMADAMENTE, Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente.	KG	10	120
	LEGUMINOSA IN NATURA, CHEIRO VERDE, MAÇO DE 200G APROXIMADAMENTE, Com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto			

21	de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica.	KG	12,5	150
22	LEGUMINOSA IN NATURA, MACAXEIRA/ AIPIM, De superfície íntegra e firme, isenta de sujidades, com grau de evolução completo de tamanho.	KG	250	3000
23	LEGUMINOSA IN NATURA, MAXIXE, Com característica tenra, fresca, verde, de colheita recente, sem sinais de amarelamento com grau de maturação adequada, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos.	KG	23,3	280
24	LEGUMINOSA IN NATURA, MILHO VERDE, Com grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina.	KG	50	600
25	LEGUMINOSA IN NATURA, PIMENTA DE CHEIRO, Com característica íntegra e firme com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade.	KG	16,6	200
26	LEGUMINOSA IN NATURA, QUIABO, De tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.	KG	25	300
27	LEGUMINOSA IN NATURA, VINAGREIRA/ CARURU, MAÇO DE 300G APROXIMADAMENTE, Com folhas viçosas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.	KG	41,6	500
28	LEGUMINOSA IN NATURA, COUVE FOLHA, MAÇO DE 300G APROXIMADAMENTE, Com folhas viçosas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.	UND	100	1200
29	PEIXE AGUA SALGADA CAMURIM/ ROBALO INTEIRO SEM TRATAMENTO, De 1ª qualidade, com aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso; cor, sabor e aroma característicos. Não apresentando manchas esverdeadas e livre de sujidades, parasitas e larvas.	KG	208,3	2500
30	PEIXE AGUA DOCE, CORVINA INTEIRO SEM TRATAMENTO, De 1ª qualidade, com aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso; cor, sabor e aroma característicos. Não apresentando manchas esverdeadas e livre de sujidades, parasitas e larvas.	KG	166,6	2000

- a. 1. Utilizar, quando disponíveis no mercado, materiais que sejam reciclados, reutilizados e biodegradáveis, e que reduzam a necessidade de manutenção;
- b. 2. Priorizar o emprego de mão-de-obra, tecnologias e matérias-primas de origem local para execução, conservação e operação do objeto;
- c. 3. Para a destinação final dos resíduos a contratada deverá seguir o que estipula a determinação do Conselho Nacional do Meio Ambiente - CONAMA, através da Resolução nº 307, de 5 de julho de 2002, em conformidade com o modelo especificado pelos órgãos competentes locais;
- d. 4. Utilizar obrigatoriamente agregados reciclados, sempre que existir a oferta de agregados reciclados, capacidade de suprimento e custo inferior em relação aos agregados naturais. Todos os resíduos removidos deverão estar acompanhados de Controle de Transporte de Resíduos, em conformidade com as normas da Agência Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, ABNTNBR nºs 15.112, 15.113, 15.114, 15.115 e 15.116, de 2004, disponibilizando campo específico na planilha de composição dos custos;
- e. 5. Utilizar materiais e bens que não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr (VI)), cádmio (Cd), bifênil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs); e
- f. 6. Acate as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental, em especial as contidas no art. 6º da Instrução Normativa/SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010, no Decreto nº 7.746/2012, da Casa Civil, da Presidência da República, e nas contidas na Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, da Câmara Nacional de Sustentabilidade – CNS DECOR/CGU/AGU, de abril/2020, 3ª edição, revista, atualizada, ampliada (SEI nº 31916502), no que couber.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art 7º da IN 40 de 22 de maio de 2020, da SEGES/ME.

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](#).

MARCUS EDUARDO ALVES BATISTA

Presidente da Equipe de Planejamento da Contratação

CELSO JOELE TINOCO VIAN

Membro da Equipe de Planejamento da Contratação

PABLO RODRIGO DA SILVA MOREIRA

Membro da Equipe de Planejamento da Contratação

ELINALDO RIBEIRO CORREA

Membro da Equipe de Planejamento da Contratação.



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	ETP DIGITAL
Data/Hora de Criação:	27/11/2023 13:47:52
Páginas do Documento:	10
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	11
Hash MD5:	d30d5f60554800a134782d26446dfb50
Verificação de Autenticidade:	https://autenticidade-documento.sti.fab.mil.br/assinatura

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

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Segundo Sargento CELSO JOÉLE TINOCO VIAN no dia 14/12/2023 às 13:33:28 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 2º Ten MARCUS EDUARDO ALVES BATISTA no dia 14/12/2023 às 13:35:09 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Terceiro Sargento PABLO RODRIGO DA SILVA MOREIRA no dia 14/12/2023 às 13:41:50 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Terceiro Sargento ELINALDO RIBEIRO CORREA no dia 14/12/2023 às 13:46:02 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 2º Ten LAIANE MOREIRA E SILVA no dia 19/12/2023 às 17:15:48 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten ANA JULIA DE MOURA SILVA no dia 21/12/2023 às 13:49:32 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cel FERNANDO BENITEZ LEAL no dia 26/12/2023 às 15:29:31 no horário oficial de Brasília.

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	Anexo I - Termo de Referencia e anexos
Data/Hora de Criação:	23/01/2024 20:49:39
Páginas do Documento:	28
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	29
Hash MD5:	9c384e951cdc14d6a63457f40ffe855b
Verificação de Autenticidade:	https://autenticidade-documento.sti.fab.mil.br/assinatura

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

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten FELIPE DA SILVA GOMES no dia 25/01/2024 às 11:33:49 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Civil APARECIDO DERANZANI BICUDO no dia 29/01/2024 às 10:27:50 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten ANA JULIA DE MOURA SILVA no dia 01/02/2024 às 12:12:27 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cel CARLOS ALEXANDRE DA SILVA NETO no dia 05/02/2024 às 12:48:25 no horário oficial de Brasília.

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO