



**MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
BASE ADMINISTRATIVA DA GUARNIÇÃO DE FORTALEZA**

**EDITAL CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2024.**

Chamada Pública nº 01/2024 para aquisição de alimentos de agricultores familiares 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 art. 4º da Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023 e na Resolução GGALIMENTA nº 3, de 14 de junho de 2022, e suas alterações, concomitantemente no que couber na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

**A Base Administrativa da Guarnição de Fortaleza**, pessoa jurídica de direito público, com sede na Avenida Luciano Carneiro, 840, Fátima, Fortaleza-CE, CEP 60.411-205, telefone (85) 3403-7424, inscrita no CNPJ sob o nº **CNPJ sob o nº 09.644.710/0001-29**, representado neste ato pelo Sr. Coronel **GIOVANI SILVEIRA**, nomeado pela Portaria C Ex nº 165, de 03 de fevereiro de 2022, publicada no DOU nº 43, de 04 de março de 2022, inscrito no CPF: **XXX.717.XXX-XX**, portador da Carteira de Identidade nº **X52XXXX-4/MD-EB**, doravante denominada CONTRATANTE (representante legal), no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art. 4, da Lei 14.628/2023, e na Resolução GGALIMENTA nº 3, de 14 de junho de 2022, através da Comissão da Contratação, designada conforme Boletim Interno Nr 232, de 19/12/2023, vem realizar Chamada Pública para aquisição de alimentos de agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326/2006, por meio da Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, com dispensa de licitação, com **MENOR PREÇO** por item, durante o período de Janeiro de 2024 a Dezembro 2024. Os interessados deverão apresentar a documentação para habilitação e Proposta de Venda até o dia **28 de fevereiro de 2024**, às 09:30 horas, na Avenida Luciano Carneiro, 840, Fátima, Fortaleza-CE, CEP 60.411-205. **Abertura das Propostas: 28 de fevereiro 2024 – 09:30 (horário de Brasília). Local: Auditório da Base Administrativa da Guarnição de Fortaleza.**

**O DOCUMENTO ASSINADO ENCONTRA-SE ARQUIVADO NA SEÇÃO DE LICITAÇÕES DA BASE ADMINISTRATIVA DA GUARNIÇÃO DE FORTALEZA.**

## 1. OBJETO:

1.1 O objeto da presente Chamada Pública é a de aquisição de alimentos de agricultores familiares, por meio da modalidade de Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, conforme especificações abaixo:

Nr Item	Descrição do Item	UND	B Adm Gu Fortaleza	10ª RM	10º D Sup	23º BC	C M F	H G F	Qtd Total	Valor Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
1	Alho em <b>réstia tipo cabeça</b> , espécie comum	Kg	750	360	250	300	110	290	2060	28,57	58.854,20
2	Legume in natura tipo <b>Batata, espécie Inglesa.</b>	Kg	2000	2000	1500	1000	560	2000	9060	8,29	75.107,40
3	Legume in natura tipo <b>Batata Doce, espécie Rosada.</b>	Kg	480	1400	1000	600	754	600	4834	6,00	29.004,00
4	Legume in natura tipo <b>Beterraba, espécie Comum.</b>	Kg	1600	1000	1500	500	720	1000	6320	6,83	43.165,60
5	<b>Cebola branca</b> in natura, aplicação alimentícia uso culinário, apresentação 1ª qualidade sem fungos.	Kg	2200	2400	1000	500	810	2500	9410	7,24	68.128,40
6	Legume in natura. Tipo: <b>cebola roxa</b>	Kg	300	2000	200	300	190	250	3240	9,13	29.581,20
7	Legume in natura tipo <b>Cenoura</b> , espécie Comum.	Kg	1500	1260	1500	500	930	3200	8890	7,75	68.897,50
8	Legume in natura tipo <b>Inhame.</b>	Kg	200	400	300	0	200	200	1300	11,19	14.547,00
9	<b>Aipim in natura</b> , aplicação alimentícia uso culinário, apresentação 1ª qualidade sem fungos.	Kg	2300	1200	500	600	450	1500	6550	5,99	39.234,50
10	Verdura in natura tipo <b>Acelga</b> , espécie Comum.	Kg	550	1200	100	50	30	1000	2930	5,56	16.290,80
11	Verdura in natura tipo <b>Alface</b> , espécie Crespa.	Und	8750	4200	3000	1000	960	800	18710	5,04	94.298,40
12	Verdura in natura. Tipo: <b>brócolis comum</b>	Kg	200	660	400	50	120	300	1730	26,63	46.069,90
13	Verdura in natura tipo <b>Cebolinha</b> , espécie Comum.	Maço	1500	1260	3000	1600	300	600	8260	2,73	22.549,80
14	Verdura in natura tipo <b>Coentro</b> , espécie Comum.	Maço	1500	1260	3000	1600	240	300	7900	2,60	20.540,00
15	Verdura in natura tipo <b>Couve, espécie Manteiga.</b>	Maço	1000	2160	1000	500	1028	500	6188	5,40	33.415,20
16	Verdura in natura Tipo: <b>couve-flor</b>	KG	500	1260	200	50	230	800	3040	12,59	38.273,60
17	Verdura in natura Tipo: <b>espinafre</b>	Maço	200	1000	200	50	190	100	1740	8,11	14.111,40
18	Verdura in natura Tipo: <b>escarola</b>	Maço	100	1000	200	0	0	0	1300	5,99	7.787,00
19	Verdura in natura Tipo: <b>chicória</b>	Maço	200	1000	300	0	0	0	1500	6,50	9.750,00
20	Verdura in natura tipo <b>Repolho Verde</b> , espécie Comum.	Kg	800	2200	1200	200	600	2500	7500	7,20	54.000,00
21	Verdura in natura tipo <b>Repolho Roxo</b> , espécie Comum.	Kg	800	2200	300	200	190	1500	5190	8,38	43.492,20

**O DOCUMENTO ASSINADO ENCONTRA-SE ARQUIVADO NA SEÇÃO DE LICITAÇÕES DA BASE ADMINISTRATIVA DA GUARNIÇÃO DE FORTALEZA.**

Nr Item	Descrição do Item	UND	B Adm Gu Fortaleza	10ª RM	10º D Sup	23º BC	C M F	H G F	Qtd Total	Valor Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
22	Verdura in natura tipo <b>Rúcula</b> , espécie Comum.	Maço	800	1860	300	60	96	600	3716	8,60	31.957,60
23	Verdura in natura tipo <b>Salsa</b> , espécie Comum.	Maço	100	1000	300	50	48	350	1848	4,17	7.706,16
24	<b>Manjerição</b> , natural	Maço	20	500	300	150	48	100	1118	4,95	5.534,10
25	Legume in natura Tipo: <b>abóbora cabotia / japonesa</b>	Kg	1100	1260	600	200	60	1000	4220	7,00	29.540,00
26	Legume in natura Tipo: <b>abobrinha italiana</b>	Kg	200	1260	400	100	380	1000	3340	6,53	21.810,20
27	Verdura in natura tipo <b>Berinjela</b> , espécie Comum.	Kg	800	1260	400	50	200	150	2860	6,71	19.190,60
28	Verdura in natura tipo <b>Chuchu</b> .	Kg	1000	2000	250	300	100	1500	5150	6,27	32.290,50
29	Legume in natura Tipo: <b>ervilha vagem</b>	Kg	100	2000	400	0	50	200	2750	29,60	81.400,00
30	Legume in natura Tipo: <b>jiló</b>	Kg	50	400	200	0	0	0	650	10,90	7.085,00
31	Legume in natura tipo <b>Maxixe</b> , espécie Comum.	Kg	450	1260	300	100	240	200	2550	10,31	26.290,50
32	Legume in natura tipo: <b>milho verde (com palha)</b>	Kg	200	1000	200	600	56	200	2256	6,70	15.115,20
33	Legume in natura tipo: <b>abóbora paulista moranga</b>	Kg	200	1260	600	200	60	1000	3320	5,36	17.795,20
34	Legume in natura. Tipo: <b>pepino</b>	Kg	500	1800	800	200	600	500	4400	4,22	18.568,00
35	Verdura in natura tipo <b>Pimenta</b> , espécie de <b>Cheiro</b>	Kg	650	500	400	100	150	50	1850	14,93	27.620,50
36	Condimento tipo: <b>pimenta dedo de moça</b> apresentação: natural	Kg	20	500	200	40	0	50	810	33,00	26.730,00
37	Legume in natura tipo <b>Pimentão</b> , espécie <b>Verde</b> .	Kg	650	1260	900	200	450	1000	4460	7,13	31.799,80
38	Legume in natura. Tipo: <b>pimentão vermelho</b>	Kg	100	600	200	100	50	100	1150	23,19	26.668,50
39	Legume in natura. Tipo: <b>pimentão amarelo</b>	Kg	200	600	200	150	50	50	1250	25,65	32.062,50
40	Verdura in natura tipo <b>Quiabo</b> , espécie Comum.	Kg	550	1260	300	230	160	200	2700	13,40	36.180,00
41	Legume in natura. Tipo: <b>tomate italiano</b>	Kg	1750	3000	1600	500	1485	2500	10835	8,57	92.855,95
42	Legume in natura tipo: <b>vagem macarrão</b>	Kg	20	1800	200	0	0	200	2220	15,60	34.632,00
43	Fruta in natura tipo <b>Abacate</b> espécie <b>Manteiga</b>	Kg	1000	1860	300	100	160	500	3920	8,99	35.240,80
44	Fruta in natura tipo <b>Abacaxi</b> , espécie <b>Perola</b> . (pesando em média 1,5 kg)	Und	400	2460	300	300	380	1500	5340	9,00	48.060,00
45	Fruta tipo: <b>Banana nanica</b> / banana d'água. Apresentação: natural	Kg	200	3000	300	300	0	800	4600	6,94	31.924,00

**O DOCUMENTO ASSINADO ENCONTRA-SE ARQUIVADO NA SEÇÃO DE LICITAÇÕES DA BASE ADMINISTRATIVA DA GUARNIÇÃO DE FORTALEZA.**

Nr Item	Descrição do Item	UND	B Adm Gu Fortaleza	10ª RM	10º D Sup	23º BC	C M F	H G F	Qtd Total	Valor Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
46	Fruta Tipo: <b>Banana Maçã</b> / Banana Branca, apresentação: <b>Natural</b>	Kg	1000	3000	300	300	0	800	5400	8,30	44.820,00
47	Fruta <b>in natura</b> tipo <b>Banana</b> , espécie <b>Prata</b> .	Kg	2750	3000	1600	800	1600	800	10550	6,40	67.520,00
48	Fruta <b>in natura</b> tipo <b>Cajú</b> .	Kg	1000	1500	300	0	50	0	2850	19,45	55.432,50
49	Fruta <b>in natura</b> tipo <b>Goiaba</b> , espécie <b>Vermelha</b> .	Kg	600	2500	300	300	25	250	3975	8,26	32.833,50
50	Fruta <b>in natura</b> tipo <b>Laranja</b> , espécie <b>Pera</b> .	Kg	2050	3000	1600	1900	950	2500	12000	4,71	56.520,00
51	Fruta <b>in natura</b> tipo <b>Limão</b> , espécie <b>Taiti</b> .	Kg	300	2000	200	200	300	400	3400	5,94	20.196,00
52	Fruta tipo: <b>maçã fuji</b> , apresentação: <b>natural</b>	Kg	1000	3000	1600	450	400	900	7350	12,38	90.993,00
53	Fruta <b>in natura</b> tipo <b>Mamão</b> , espécie <b>Formosa</b> .	Kg	1050	3000	1600	600	700	2000	8950	6,83	61.128,50
54	Fruta tipo: <b>mamão papaya/mamão amazônia</b> , apresentação: <b>natural</b>	Kg	200	3000	300	250	360	2000	6110	8,45	51.629,50
55	Fruta <b>in natura</b> tipo <b>Manga</b> , espécie <b>Espada</b> .	Kg	1000	2000	200	100	330	100	3730	6,65	24.804,50
56	Fruta tipo: <b>manga tommy</b> . Apresentação: <b>natural</b>	Kg	100	2000	200	200	220	100	2820	7,74	21.826,80
57	Fruta <b>in natura</b> tipo <b>Maracujá</b> , espécie <b>Azedo</b> .	Kg	1000	3500	500	100	390	500	5990	16,02	95.959,80
58	Fruta tipo: <b>melancia vermelha</b> . Apresentação: <b>natural</b>	Kg	2450	4000	1200	1500	2450	2500	14100	4,73	66.693,00
59	Fruta <b>in natura</b> tipo <b>Melão</b> , espécie <b>Amarelo</b> .	Kg	1000	3000	1200	400	56	1500	7156	6,02	43.079,12
60	Fruta tipo: <b>morango</b> . Apresentação: <b>natural, embalagem de 250 Gr</b>	Unid	200	600	200	200	32	50	1282	15,28	19.588,96
61	Fruta tipo: <b>tangerina / bergamota</b> . Apresentação: <b>natural</b>	Kg	200	3000	400	400	355	500	4855	13,45	65.299,75
62	Fruta tipo: <b>uva Itália</b> . Apresentação: <b>natural, embalagem de 500 Gramas</b>	Unid	300	1000	400	300	270	500	2770	13,37	37.034,90
63	<b>Polpa</b> de fruta tipo: <b>abacaxi</b> , Apresentação: <b>congelada, embalagem de 400 Gramas</b>	Unid	400	5000	800	250	600	3000	10050	8,58	86.229,00
64	<b>Polpa</b> de Fruta, tipo: <b>Acerola</b> , apresentação <b>congelada, embalagem de 400 Gramas</b> .	Unid	1500	5000	800	400	600	3000	11300	8,20	92.660,00
65	<b>Polpa</b> de Fruta, tipo: <b>Cajá</b> , apresentação <b>congelada, embalagem de 400 Gramas</b> .	Unid	1500	5000	800	500	600	3000	11400	10,24	116.736,00
66	Polpa de Fruta, tipo: <b>Graviola</b> , apresentação <b>congelada, embalagem de 400 Gramas</b> .	Unid	750	5000	800	350	600	3000	10500	11,85	124.425,00
67	<b>Polpa</b> de <b>Maracujá</b> , congelada, natural,	Unid	750	5000	800	600	600	1000	8750	15,93	139.387,50

**O DOCUMENTO ASSINADO ENCONTRA-SE ARQUIVADO NA SEÇÃO DE LICITAÇÕES DA BASE ADMINISTRATIVA DA GUARNIÇÃO DE FORTALEZA.**

Nr Item	Descrição do Item	UND	B Adm Gu Fortaleza	10ª RM	10º D Sup	23º BC	C M F	H G F	Qtd Total	Valor Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	embalagem de 400 Gramas.										
68	Polpa de Fruta, tipo: Manga, apresentação congelada, embalagem de 400 Gramas.	Unid	750	5000	800	500	600	3000	10650	6,95	74.017,50
69	Polpa de Tamarindo, congelada, natural, embalagem de 400 Gramas.	Unid	1500	3000	800	500	600	2000	8400	6,24	52.416,00
70	Doce não confeitado. Doce em tablete, tipo mariola, sabor Banana, embalagem individualizada (com aproximadamente 20 Unidades)	Pote de 600 gr	600	2000	500	400	50	250	3800	13,27	50.426,00
71	Doce não confeitado tipo: cremoso sabor: cocada branca (embalagem em tabletes) Embalagem poderá conter de 1 kg a 1,02kg.	KG	1500	1260	500	300	55	250	3865	28,24	109.147,60
72	Doce não confeitado tipo: cremoso sabor: cocada morena (embalagem em tabletes) Embalagem poderá conter de 1 kg a 1,02kg.	Kg	440	1260	500	300	35	250	2785	29,28	81.544,80
73	Feijão Verde, empacotado.	Kg	400	2000	250	300	260	500	3710	12,79	47.450,90
74	Feijão tipo 1, classe Corda, empacotado.	Kg	400	600	50	100	0	300	1450	11,37	16.486,50
75	Ovos em natureza, galinha, branco grande	Bandeja com 30 und	220	2000	800	800	395	200	4415	24,90	109.933,50
76	Ovos em natureza, galinha, vermelho grande	Bandeja com 30 und	200	2000	800	800	120	150	4070	30,90	125.763,00
77	Ovos em natureza, codorna	Bandeja c/ 30 Und	400	1000	300	200	18	100	2018	11,32	22.843,76
78	logurte natural, teor de gordura: integral sabor sortidos, componentes: com polpa ou pedaços de frutas (Emb 540 gr)	Bandeja c/ 6 Und	800	3000	400	500	0	500	5200	9,56	49.712,00
79	Queijo, coalho. Queijo, origem: de vaca, variedade: coalho, tipo: fresco, apresentação: peça	Kg	640	4000	150	300	413	1500	7003	48,19	337.474,57
80	Biscoitos e bolachas doces, amanteigado. Biscoito, apresentação: sortido, classificação: doce, tipo: amanteigado, aplicação: alimentação humana. (Embalagem de 330 a 335 gramas).	Und	1000	600	400	200	100	500	2800	7,30	20.440,00
<b>Valor Total: R\$ 4.077.608,67 (Quatro milhões, setenta e sete mil, seiscentos e oito reais e sessenta e sete centavos).</b>											

## 2. FONTE DE RECURSOS:

**O DOCUMENTO ASSINADO ENCONTRA-SE ARQUIVADO NA SEÇÃO DE LICITAÇÕES DA BASE ADMINISTRATIVA DA GUARNIÇÃO DE FORTALEZA.**

2.1 Os recursos serão definidos no momento da Nota de Empenho pela Autoridade Competente.

2.2 Os preços oriundos da DISPENSA DE LICITAÇÃO serão empenhados mediante a descentralização de crédito, conforme requisições apresentadas pelo Setor Requisitante.

### **3. PREÇO:**

3.1 A definição dos preços observou o art. 5º da Resolução GGALIMENTA nº 3, de 14/06/2022, sendo utilizada a metodologia descrita no item 2. do Apêndice VIII a este Instrumento.

### **4. HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE VENDA:**

4.1 Os beneficiários fornecedores ou as organizações fornecedoras deverão apresentar em Envelope os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I – os Beneficiários Fornecedores:

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- b) Extrato da DAP Física ou CAF do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- c) Proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar e/ou empreendedor familiar rural com assinatura do agricultor participante (Anexo V do Estudo Técnico Preliminar)
- d) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada na proposta de venda (Anexo VI do Estudo Técnico Preliminar); e
- e) Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso.

II – as Organizações Formais Fornecedoras:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- c) Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

**O DOCUMENTO ASSINADO ENCONTRA-SE ARQUIVADO NA SEÇÃO DE LICITAÇÕES DA BASE ADMINISTRATIVA DA GUARNIÇÃO DE FORTALEZA.**

d) Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

e) Proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar assinada pelo seu representante legal

f) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados (Apêndice VI do Anexo I);

g) Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados (Apêndice VII do Anexo I); e

h) Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em lei específica, quando for o caso.

III – Demais grupos fornecedores:

a) Número do Cadastro de Pessoa Física – CPF

b) Extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

c) Proposta de venda de produtos da agricultura familiar com assinatura de todos os agricultores participantes;

d) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

e) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria dos agricultores participantes da proposta.

**5. Critérios de Priorização das propostas:**

5.1. Em caso de empate de valor, as propostas serão priorizadas conforme art. 10 e 11, da RESOLUÇÃO Nº GGALIMENTA 3, DE 14 DE JUNHO DE 2022, conforme a seguir:

5.1.1 Para a seleção, as propostas de vendas habilitadas devem ser divididas de acordo com a seguinte ordem de prioridade:

I - grupos de projetos de fornecedores locais,

II - grupo de projetos estaduais,

III - grupo de projetos regionais e

IV - grupos de projetos do país.

§ 1º Entende-se por local, no caso de DAP física ou CAF, o município indicado na DAP ou CAF.

§ 2º Entende-se por local, no caso de DAP jurídica ou CAF, o município onde estiver registrado o CNPJ da organização produtiva.

5.1.2 Realizada a ordenação indicada no item 5.1.1, para cada grupo de propostas de venda deve-se observar a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - os assentados de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser consideradas organizações fornecedoras de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas pertencente a algum dos grupos citados, conforme identificação na(s) DAP(s) ou CAF(s);

b) no caso de empate entre organizações fornecedoras de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados.

c) para fins do disposto neste parágrafo, é possível realizar a soma da porcentagem de cada grupo específico (assentamentos da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas) em uma DAP Jurídica ou no CAF, para fins de alcance do percentual de 50%+1 e consequente aquisição da prioridade legal em seleção de projetos de venda em processos de chamada pública.

II - os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastros no MAPA;

III - As organizações/grupos fornecedores sobre os fornecedores individuais, e estes sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP jurídica ou CAF conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

a) no caso de empate entre organizações fornecedoras têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/cooperados, conforme DAP jurídica ou CAF;

b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso

entre as partes, pode-se optar pela divisão nos fornecimentos dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

Parágrafo Único. Caso o órgão comprador não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de propostas de venda de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com as propostas de venda dos demais grupos indicados no Art. 10, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos neste artigo.

5.2 As propostas serão classificadas de acordo com o previsto no item 4.2.2.2 do Estudo Técnico Preliminar (ETP) anexo deste Edital;

## **6. Das Amostras dos produtos:**

6.1 Não serão exigidos amostras dos respectivos itens.

## **7. Local e periodicidade de entrega dos produtos**

7.1 A periodicidade de entrega será definido conforme cronograma de entrega (ANEXO VI) a este Instrumento. Locais de entrega serão nos seguintes endereços:

7.1.1 – 160045 – BASE ADMINISTRATIVA DA GUARNIÇÃO DE FORTALEZA e suas OM vinculadas, Avenida Luciano Carneiro, nº 840, Bairro de Fátima, Fortaleza-CE, CEP 60415-510, em dias úteis, nos horários entre 09:00 e 16:00 horas, de segunda a quinta feira e nas sexta-feira entre as 09:00 e 11:30 horas;

7.1.2 – 160049 – 10º DEPÓSITO DE SUPRIMENTO, Rua Marechal Bittencourt, 100, Dias Macedo, Fortaleza – CE, CEP: 60860-540, em dias úteis, nos horários entre 09:00 e 16:00 horas, de segunda a quinta feira e nas sexta-feira entre as 09:00 e 11:30 horas;

7.1.3 – 160047 – COMANDO 10ª REGIÃO MILITAR, Avenida Alberto Nepomuceno, s/n, Centro, Fortaleza – CE, CEP: 60025-130, em dias úteis, nos horários entre 09:00 e 16:00 horas, de segunda a quinta feira e nas sexta-feira entre as 09:00 e 11:30 horas.

7.1.4 – 160046 – Colégio Militar de Fortaleza, na Avenida Santos Dumont, nº 485, Bairro Aldeota, Fortaleza-CE, CEP 60.150.160, de segunda a quinta feira das 09:00 as 11:30 hs e das 13:00 as 16:00 hs e na sexta feira das 08:00 as 11:30 hs;

7.1.5 – 160051 – Hospital Geral de Fortaleza, na Avenida Desembargador Moreira, nº 1500, Bairro Aldeota, Fortaleza-CE, CEP 60.170-001, de segunda a quinta feira das 09:00 as 11:30 hs e das 13:00 as 16:00 hs e na sexta feira das 08:00 as 11:30 hs;

7.1.6 – 160044 – 23º Batalhão de Caçadores, na Avenida 13 de maio, nº 1589, Bairro de Fátima, Fortaleza-CE, CEP 60.040-531, de segunda a quinta feira das 08:00 as 14:00 hs e na sexta feira das 08:00 as 11:00 hs.

## **8. Pagamento:**

8.1 O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a última entrega do mês, por meio de Ordem Bancária, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado.

## **9. Disposições Gerais:**

9.1 A presente Chamada Pública poderá ser obtida na Avenida Luciano Carneiro, 840, Bairro de Fátima, Fortaleza-CE, CEP 60.411-205 no horário de 09:30 as 12:00 e 13:30 as 16:00 horas de segunda a quinta feira e na sexta-feira de 09:00 as 11:30 horas, ou através do site [www.badmguf.eb.mil.br](http://www.badmguf.eb.mil.br) e do Portal de Compras da Agricultura Familiar – [www.comprasagriculturafamiliar.gov.br](http://www.comprasagriculturafamiliar.gov.br);

9.2 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.

9.3 Os alimentos adquiridos devem ser de produção própria dos beneficiários e organizações fornecedores, observando que os produtos in natura, processados, beneficiados ou industrializados, resultantes das atividades dos agricultores familiares, das suas organizações e dos demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 2006, são considerados produção própria destes fornecedores.

9.4 Os beneficiários e organizações fornecedoras podem contratar serviços de terceiros, em uma ou diversas etapas do processo produtivo, para o fornecimento de produtos beneficiados, processados ou industrializados, sendo necessária a apresentação do contrato ou instrumento congênere.

9.5 Os valores a serem pagos aos beneficiários e organizações fornecedores correspondem aos preços de aquisição de cada produto, compatíveis com os vigentes no mercado e discriminados nesta chamada pública.

9.6 O limite individual de venda do Agricultor Familiar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 30.000,00 (trinta mil reais), por Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou CAF por ano civil, por órgão comprador.

9.7 O limite de venda por organização fornecedora deverá respeitar o valor máximo de R\$ 6.000.000,00 (seis milhões de reais) por DAP ou CAF Pessoa Jurídica, por ano civil, por órgão comprador ou 3.000.000,00 (três milhões de reais) para projetos apresentados por outros grupos fornecedores sem CNPJ.

## **10. DA IMPUGNAÇÃO O EDITAL E SOLICITAÇÃO DE ESCLARECIMENTOS:**

10.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

10.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

10.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo seguinte e-mail “[seclitacoes.badmguf@gmail.com](mailto:seclitacoes.badmguf@gmail.com)”:

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

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

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

## **11. INTEGRAM ESTE EDITAL, PARA TODOS OS FINS E EFEITOS, OS SEGUINTE ANEXOS:**

11.1. Anexo I – Termo de Referência;

11.2 Estudo Técnico Preliminar 43/2023;

10.1.1. Anexo I - Descrição Detalhada E Condições De Recebimento Dos Alimentos;

10.1.2. Anexo II – Safras das Hortaliças;

10.1.3. Anexo III – Safras das Frutas;

10.1.4. Anexo IV – Modelo de Selos de Inspeção de Alimentos;

10.1.5. Anexo V – Modelo de Proposta de Venda;

10.1.6. Anexo VI – Modelo do cronograma de entrega de materiais;

10.1.7. Anexo VII – Modelo de declaração de produção própria do agricultor familiar para beneficiários fornecedores (Fornecedor Individual);

10.1.8. Anexo VIII – Declaração de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda dos cooperados/associados;

Fortaleza, CE, 5 de fevereiro de 2024.

**GIOVANI SILVEIRA – Cel**  
**Ordenador de Despesas da B Adm Gu Fortaleza**



**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA  
CHAMAMENTO PÚBLICO  
MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
BASE ADMINISTRATIVA DA GUARNIÇÃO DE FORTALEZA**

**1. Definição do Objeto:**

1.1 Registro de Preços para eventuais aquisições de gêneros alimentícios (Quantitativo de Rancho) para atender as demandas do Setor de Aproveitamento do Forte General Tibúrcio, responsável pelas confecções diárias de café, almoço, jantar e ceia, bem como apoiar nos demais eventos esporádicos (Formaturas, Missões diversas e Eventos Institucionais) para Base Administrativa da Guarnição de Fortaleza (B Adm Gu Fortaleza), suas Organizações Militares (OM) vinculadas administrativamente (10º Centro de Gestão, Contabilidade e Finanças do Exército – 10º CGCFEx, 52º Centro de Telemática – 52º CT e 16ª Companhia de Polícia do Exército – 16ª Cia PE), Parque Regional de Manutenção da 10ª Região Militar – Pq R Mnt/10, Colégio Militar de Fortaleza e Hospital Geral de Fortaleza, conforme dados abaixo e condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento:

1.2. As descrições detalhadas e condições de recebimento encontra-se no ETP e seus anexos, bem como no item nº 5 deste instrumento.

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

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

**1.3. O prazo de vigência da aquisição será até 31 de dezembro de 2024 ou até término dos quantitativos registrados, conforme**

**1.3.1. O prazo para entrega do material para as Notas de Empenhos Ordinários será de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota de Empenho, podendo ser prorrogado por igual período, desde que devidamente justificado pela contratante, mediante apresentação de documentos e aceite pela Contratante. No caso de Empenho Global será conforme cronograma definido.**

**1.3.2. O prazo da vigência do Contrato/Nota de Empenho Global, será de acordo com o cronograma de entrega, respeitando o quantitativo mínimo por empenho.**

**O DOCUMENTO ASSINADO ENCONTRA-SE DISPONÍVEL NA SEÇÃO DE LICITAÇÕES DA BASE ADMINISTRATIVA DA GUARNIÇÃO DE FORTALEZA.**

1.4. No tocante ao parcelamento do objeto estão dividido em dois processos de aquisições:

1.4.1. O Processo Nº 64242.005598/2023-68 é referente a Chamada Pública, na modalidade Compras Constitucionais, que será realizado em janeiro de 2024.

1.4.2. Atual processo Nº 64242.005597/2023-13, referente ao segundo Pregão Eletrônico de 2023, previsto para o segundo semestre de 2023, tendo em vista que a demanda do processo mencionado no subitem 1.4.3 está para 26 semanas, conforme memorial de cálculo.

1.4.3. Vale ressaltar que foi homologado o Processo Nº 64242.002218/2023-33, referente a primeira parcela (1º semestre de 2023) do Pregão Eletrônico de 2023.

1.5. No tocante ao agrupamento de itens não será o caso neste processo.

1.6. Margem de preferência foi atendido por meio da Chamada Pública descrito no subitem 1.4.1 deste Instrumento.

1.7 Estimativas de consumo individualizadas do Órgão Gerenciador e Órgão Participante, consta no item 6 - do ETP, (Quantidade mínima e máxima por empenho).

1.7.1. As estimativas dos Órgão Participantes foram consolidadas no item 1 e Edital.

## **2. Fundamentação, Justificativas e Objetivos da Contratação**

2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

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

- I) ID PCA no PNCP: 00394452000103-0-000034/2023
- II) Identificador da Futura Contratação: 160045 - 32/2022

## **3. Descrição da Solução**

3.1. A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

## **4. Requisitos da Contratação**

4.1 Só será admitida a oferta para os itens deste processo licitatório originado da produção de agricultores familiares, das suas organizações, de empreendedores familiares rurais e dos demais beneficiários da Lei n. 11.326, de 2006

4.2 Sustentabilidade: Além dos critérios de práticas de sustentabilidade que estão previstos no item 6.3. do ETP, anexo a este Instrumento, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis – 6ª Edição – Setembro de 2023:

4.1.1. As contratadas deverão cumprir o Previsto no art. 5º da Instrução Normativa 01 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento e Gestão, de 19 de janeiro de 2010, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências em especial o incisos III e IV, transcritos abaixo:

III – 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;

IV – que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS ( ), tais como mercúrio (Hg), chumbo Restriction of Certain Hazardous Substances (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifênil-polibromados (PBBs), éteres difênil-polibromados (PBDEs)”;

4.1.2. Critérios econômicos: Com a criação da Base Administrativa da Guarnição de Fortaleza, as compras estão sendo compartilhadas com as demais Organizações Militares vinculadas à 10ª Região Militar, possibilitando as compras e licitações sustentáveis, satisfazendo as necessidades da administração pública mediante aquisições de produtos inovadores e ambientalmente adequados sem aumentar os gastos públicos, com a utilização mais eficiente dos recursos e com menor impacto socioambiental;

4.1.3. Critérios sociais: com a exigência de produtos sustentáveis visa estimular os mercados e fornecedores a desenvolverem abordagens inovadoras e a aumentarem a competitividade da indústria nacional, regional e local;

4.2. Subcontratação: Não é admitida a subcontratação do objeto contratual;

4.3. Garantia da Contratação: Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar, por se tratar de material de pronta entrega e por não resultar de quaisquer obrigações futuras.

4.4. Para os produtos de origem animal, inserir como requisito de aceitação do produto:

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

## 5. Modelo de Execução, Entrega e Critérios de Aceitação do Objeto

5.1. Condições de Entrega: O prazo de entrega dos bens é de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da **Nota de Empenho Ordinário devidamente assinada**, em remessa única, podendo ser

prorrogado por igual período, desde que devidamente justificado pela contratante, mediante apresentação de documentos comprobatórios e aceito pela Contratante.

**5.2. Nos casos das Notas de Empenhos Globais devidamente assinadas, os prazos serão de acordo com o Cronograma de Entrega (Anexo VI do ETP) que será apresentado juntamente com a Nota de Empenho, respeitando o quantitativo mínimo por empenho.**

5.3. Endereço de entrega: Conforme item 7 do Edital.

5.4. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a um terço do prazo total recomendado pelo fabricante.

5.5. 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 neste Termo de Referência e na proposta.

5.6. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Instrumento e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.7. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) 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.

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

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

**5.9. No tocante a aceitação do objeto, a Licitante/contratada deverá cumprir o previsto no subitem 8.5 do ETP, Apêndice I deste Instrumento.**

## **6. Modelo de Gestão e Fiscalização do Contrato**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que

tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

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

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

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

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

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

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

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

## **7. Critérios de Medição e Pagamento**

### **Recebimento do Objeto**

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, acompanhado da 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 30 (dias) 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 10 (dez) 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 05 (cinco) 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:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) 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.

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 IPCA 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 indicado 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.

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

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.

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**

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

8.1. O fornecedor será selecionado conforme previsto no Art. 10 e Art. 11 da RESOLUÇÃO Nº GGALIMENTA 3, DE 14 DE JUNHO DE 2022, que Dispõe sobre a execução da modalidade "Compra Institucional", no âmbito do Programa Alimenta Brasil (última resolução vigente).

8.2 Os beneficiários fornecedores ou as organizações fornecedoras deverão apresentar em Envelope os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

### **I - Os Beneficiários Fornecedores:**

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- b) Extrato da DAP Física ou CAF do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- c) Proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar e/ou empreendedor familiar rural com assinatura do agricultor participante;
- d) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada na na proposta de venda; e
- f) Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso.

### **II - As Organizações Formais Fornecedoras:**

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- b) Extrato da DAP Jurídica ou CAF para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- c) Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de
- d) Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- e) Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão
- f) competente;
- g) Proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar assinada pelo seu representante legal;
- h) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- i) Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados; e
- j) Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso.

### **III - Demais grupos fornecedores:**

- a) Número do Cadastro de Pessoa Física - CPF
- b) Extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- c) Proposta de venda de produtos da agricultura familiar com assinatura de todos os agricultores participantes ;
- d) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e
- e) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria dos agricultores participantes da proposta.

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

9.1. O custo total estimado da contratação é de **R\$ 4.077.608,67 (Quatro milhões, setenta e sete mil, seiscentos e oito reais e sessenta e sete centavos)**.

9.2. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.

## **10. Adequação Orçamentária**

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

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

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

## **11. Das Obrigações da Contratante**

11.1. São obrigações da Contratante:

11.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

11.1.2. 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.

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

11.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado.

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

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

## **12. Das Obrigações da Contratada**

**O DOCUMENTO ASSINADO ENCONTRA-SE DISPONÍVEL NA SEÇÃO DE LICITAÇÕES DA BASE ADMINISTRATIVA DA GUARNIÇÃO DE FORTALEZA.**

12.1. 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:

12.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade.

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

12.1.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos.

12.1.4. 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.

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

12.1.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

12.2. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;

4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017.

### **13. Alteração Subjetiva**

13.1 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.

## 14. Do Reajuste

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

14.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^0) / I^0$ , onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I<sup>0</sup> = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação; e

I = Índice relativo ao mês do reajustamento.

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

14.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

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

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

14.7. 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.

14.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

## 15. Das Infrações e Sanções Administrativas

15.1. Comete infração administrativa a Contratada que praticar quaisquer um dos atos previstos nos incisos do art. 155 da Lei nº 14.133/2021.

15.2. Pelo cometimento das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021, a Administração poderá aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

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

15.2.2. **Multa**;

15.2.3. **Impedimento de licitar e contratar** no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

15.2.4. **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar** no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

15.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem “12.2.3” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

15.4. As sanções previstas nos subitens “12.2.1”, “12.2.3” e “12.2.4” poderão ser aplicadas à CONTRATADA cumulativamente com as de multa (12.2.2).

15.5. A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput art. 156 da Lei nº 14.133/2021 serão precedidas de processo de responsabilização.

15.6. A aplicação das sanções previstas no caput art. 156 da Lei nº 14.133/2021 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

15.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## **16. Integram este Termo de Referência, para todos os Fins e Efeitos, os Seguintes Apêndices:**

### 16.1 APÊNDICE I – Estudo Técnico Preliminar:

16.1.1. Anexo I ao Apêndice I - Descrições detalhadas e condições de recebimento dos alimentos;

16.1.2. Anexo II ao Apêndice I - Safra de hortaliças;

16.1.3. Anexo III ao Apêndice I - Safra de frutas;

16.1.4. Anexo IV ao Apêndice I - Modelos de selos de inspeção de alimentos;

16.1.5. Anexo V ao Apêndice I - Modelo de proposta;

16.1.6. Anexo VI ao Apêndice I - Modelo do Cronograma de Entrega, em caso de utilização de Empenho Global;

16.1.7. Anexo VII ao Apêndice I – Documento de Formalização de Demanda para Aquisição de Quantitativo de Rancho – QR 2º Sem 2023;

16.1.8. Anexo VIII ao Apêndice I – Memória de Cálculo do DFD – QR 2º Sem 2023; e

16.1.9. Anexo IX ao Apêndice I - Relatório de pesquisa de preço – 2ª Parcela QR.

### 16.2 APÊNDICE II – Matriz de Gerenciamento de Risco.

## **17. Responsáveis**

### **SETOR REQUISITANTE**

- Este Termo de Referência atende as demandas do Setor de Aprovisionamento da Base Administrativa da Guarnição de Fortaleza.

### **EQUIPE DE PLANEJAMENTO**

Fortaleza – CE, 5 de fevereiro de 2024.

**MAURÍCIO GOMES NUNES – 2º Sgt**  
Responsável pela Pesquisa

**LUCAS ANDRADE DE FREITAS – 3º Sgt**  
Responsável pela Pesquisa

**WELLINGTON MESSIAS CARNEIRO SILVA - 3º Sgt**  
Responsável pela Pesquisa

### **APROVAÇÃO PELA AUTORIDADE COMPETENTE**

Despacho: Aprovo o presente Termo de Referência

Em consequência: Determino a publicação do Edital e seus anexos.

Fortaleza – CE, 5 de fevereiro de 2024

**GIOVANI SILVEIRA - Cel**  
Ordenador de Despesas da Base Administrativa da Guarnição de Fortaleza

**O DOCUMENTO ASSINADO ENCONTRA-SE DISPONÍVEL NA SEÇÃO DE LICITAÇÕES DA BASE ADMINISTRATIVA DA GUARNIÇÃO DE FORTALEZA.**

# Estudo Técnico Preliminar 43/2023

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 64242.005598/2023-68

## 2. Equipe de Planejamento

2. Equipe de Planejamento: Conforme Boletim Interno Nr 168, de 12 de setembro de 2023, da Base Administrativa da Guarnição de Fortaleza (B Adm Gu Fortaleza), foram designados os representantes abaixo relacionados para compor a Equipe de Estudo Técnico Preliminares (ETP) referentes à aquisição de Gêneros Alimentícios relativos a Hortifrúti Granjeiros e Produtos Regionais (CHAMADA PÚBLICA), para atender às demandas da Base Administrativa da Guarnição de Fortaleza e as Organizações Militares vinculadas administrativamente (10º Centro de Gestão, Contabilidade e Finanças do Exército, 16ª Companhia de Polícia do Exército, 52º Centro de Telemática) e Parque Regional de Manutenção/10.

a. 2º Sgt **MAURÍCIO GOMES NUNES**, Requisitante;

b. 3º Sgt **WELLINGTON MESSIAS CARNEIRO SILVA**, Integrante Administrativo; e

c. 3º Sgt **LUCAS ANDRADE DE FREITAS**, Integrante Administrativo.

2.1. A Fiscalização da aquisição será realizada na entrega dos respectivos alimentos pelos militares integrantes do Setor de Aproveitamento do Aquartelamento General Tibúrcio ou militares designados em data oportuna.

2.2. A Equipe de Estudo Técnico Preliminar da Contratação, visa também a apresentação da Gestão de Riscos, da Pesquisa de Preço e Termo de Referência, referentes às aquisições pretendidas.

2.3. Os itens de nº 1 ao 80 encontram-se previsto com o percentual de 100% da demanda da B Adm Gu Fortaleza no Processo nº 64242.005598/2023-68, de Chamada Pública por meio da modalidade de Compras Governamentais, porém, podem existir Organizações Militares da Guarnição de Fortaleza que não aplicaram o mesmo percentual, tendo em vista que a legislação prevê no mínimo 30%, consequentemente esses itens foram mantidos no Pregão de Aquisição de Gêneros Alimentícios - QR para que as outras OM se manifestem se for o caso.

2.4. Este Processo é referente ao Programa Alimenta Brasil (PAB), que tem como objetivo a aquisição de Gêneros Alimentícios relativos a Hortifrúti Granjeiros e Produtos Regionais (CHAMADA PÚBLICA) para o ano de 2024. O segundo processo de aquisição de alimentos de QR (Processo nº 64242.005597/2023-13), do ano de 2023, está sendo realizado em separado.

### 3. Amparo Legal

3. Amparo Legal: O presente Estudo Técnico, foi confeccionado em cumprimento a determinação do Boletim Interno acima mencionado, atendendo as seguintes Legislações:

3.1. Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;

3.2. Lei nº 9.784/1999, regula o processo administrativo no âmbito da Administração Pública Federal;

3.3. Lei nº 12.187, de 2009 – Política Nacional sobre Mudança do Clima;

3.4. Lei nº 12.527/2011, regula o acesso a informações previsto no inciso XXXIII do art. 5º, no inciso II do § 3º do art. 37 e no § 2º do art. 216 da Constituição Federal; altera a Lei nº 8.112/1990; revoga a Lei nº 11.111/2005, e dispositivos da Lei nº 8.159/1991; e dá outras providências;

3.5. Lei nº 12.305/2010, institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, altera a Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências;

3.6. Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998, dispõe sobre as sanções penais e administrativas derivadas de condutas e atividades lesivas ao meio ambiente, e dá outras providências;

3.7. Lei nº 10.520/2002, institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências;

3.8. Lei Complementar nº 123/2006, institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis nº 8.212/1991 e 8.213/1991, da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/1943, da Lei nº 10.189/2001, da Lei Complementar nº 63/1990; e revoga as Leis nºs 9.317/1996, e 9.841/1999;

3.9. Lei nº 6.880, de 9 de dezembro de 1980, dispõe sobre o Estatuto dos Militares;

3.10. Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006 - Institui a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública federal direta e indireta, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, e dá outras providências;

3.11. Decreto nº 7.746/2012, regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666/1993, para estabelecer critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública (CISAP). (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017);

3.12. Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015, regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades

cooperativas nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal. (Redação dada pelo Decreto nº 10273, de 2020);

3.13. Decreto nº 10.024/2019, regulamenta o pregão, na forma eletrônica, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências;

3.14. Decreto nº 9.178, de 23 de outubro de 2017 - Altera o Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012, que regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional e pelas empresas estatais dependentes, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública – CISAP;

3.15. Instrução Normativa nº 06, de 03 de novembro de 1995 - Dispõe sobre reciclagem de papel e outros resíduos;

3.16. Instrução Normativa nº 40, de 22 de maio de 2020, dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP - para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital;

3.17. IN nº 1/SLTI/MPOG/2010, dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;

3.18. IN nº 10, de 12 de novembro de 2012, estabelece regras para elaboração dos Planos de Gestão de Logística Sustentável de que trata o art. 16, do Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012, e dá outras providências;

3.19. IN nº 73/2020, dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional;

3.19.1. Procedimento administrativo autuado sob a égide da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, tendo em vista que os modelos de Edital, Termo de Referência e Contratos disponível no site da AGU <https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/modelos/licitacoescontratos/>, acessado em 20/10/2023, já estão no modelo da Lei nº Lei nº 14.133;

3.20. Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, 4ª Edição, Revista Atualizada, ampliada em agosto de 2021, consultado no site da AGU <https://www.gov.br/agu/pt-br/comunicacao/noticias/AGUGuiaNacionaldeContrataesSustentveis4edio.pdf>, acessado em 20/10/2023;

**3.21. Lei nº 11.326/2006 – Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais;**

**3.22. Lei nº 12.512 de 14 de outubro de 2011, institui o Programa de Apoio à Conservação Ambiental e o Programa de Fomento às Atividades Produtivas Rurais; altera as Leis nº 10.696, de 2 de julho de 2003, 10.836, de 9 de janeiro de 2004, e 11.326, de 24 de julho de 2006;**

3.23. Decreto nº 8.473 de 22 de junho de 2015, estabelece no âmbito da Administração Pública federal, o percentual mínimo destinado à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e dá outras providências;

3.24. Decreto Nº 10.880, de 2 de Dezembro de 2021, regulamenta o Programa Alimenta Brasil, instituído pela medida provisória nº 1.061, de 9 de agosto de 2021;

3.25. Resolução nº GGALIMENTA 3, de 14 de Junho de 2022, Dispõe sobre a execução da modalidade “Compra Institucional”, no âmbito do Programa Alimenta Brasil;

**3.26. Instrução Normativa nº 2, de 29 de março de 2018, dispõe sobre a Compra Institucional de alimentos fornecidos por agricultores familiares e pelos demais beneficiários da Lei n.º 11.326, de 24 de julho de 2006;**

**3.27. Instrução Normativa nº 3, de 27 de maio de 2019, altera a Instrução Normativa nº 2, de 29 de março de 2018, que dispõe sobre a Compra Institucional de alimentos fornecidos por agricultores e pelos demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006;**

3.28. DECRETO Nº 10.880, DE 2 DE DEZEMBRO DE 2021, Regulamenta o Programa Alimenta Brasil, instituído pela Medida Provisória nº 1.061, de 9 de agosto de 2021;

3.29. LEI Nº 14.284, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2021, Institui o Programa Auxílio Brasil e o Programa Alimenta Brasil; define metas para taxas de pobreza; 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 nº 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; e dá outras providências;

3.30. Boletim Técnico Quantitativo de Rancho (QR), 5ª Edição 2021 (BT30.410-01), da Diretoria de Abastecimento do Exército Brasileiro;

3.31. Boletim Técnico Padronização de consumo dos artigos do quantitativo de rancho, 1ª Edição 2021 (BT30.419-01), da Diretoria de Abastecimento do Exército Brasileiro;

3.32. Catálogo de alimentos complementares do Exército Brasileiro, 1ª Edição 2021 (EB40-C-30.405), do Comando Logístico do Exército Brasileiro;

3.33. Normas para a organização e funcionamento dos Grupos de Coordenação e Acompanhamento de Licitações e Contratos de bens e serviços comuns, 1ª Edição 2021 (EB90-N-08.007), da Secretaria de Economia e Finanças do Exército Brasileiro; e

3.34. Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023 - Institui o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Cozinha Solidária; altera as Leis nº 12.512, de 14 de outubro de 2011, e 14.133, de 1º de abril de 2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos); e revoga dispositivos das Leis nº 11.718, de 20 de junho de 2008, 11.775, de 17 de setembro de 2008, 12.512, de 14 de outubro de 2011, e 14.284, de 29 de dezembro de 2021.

#### 4. Descrição da necessidade

4.1. Justificativa da Base Administrativa da Guarnição de Fortaleza e OM Vinculadas: as aquisições dos respectivos produtos de Gêneros Alimentícios (hortifrúti granjeiros e produtos regionais) – Chamada Pública visa atender as demandas do Setor de Aprovisionamento do Forte General Tibúrcio, responsável pelas confecções diárias de café, almoço, jantar e ceia, bem como apoiar nos demais eventos esporádicos (Formaturas, Missões diversas e Eventos Institucionais) para a B Adm Gu Fortaleza, as Organizações Militares Vinculadas Administrativamente (10º CGCFEx, 52º CT e 16ª Cia PE) e Pq R Mnt/10 que utilizam as mesmas dependências dos Refeitórios do Forte.

4.2. A Obrigatoriedade do fornecimento da alimentação aos militares das respectivas Organizações Militares encontra-se previsto no Art. 50 da Lei nº 6.880, de 9 de dezembro de 1980.

#### 5. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DIVISÃO ADMINISTRATIVA	DIMITRIUS FRANÇA LINS

#### 6. Descrição dos Requisitos da Contratação

6.1. A descrição e os quantitativos são os descritos abaixo e estão anexado ao final deste estudo (ANEXO I):

Item	CAT MAT SIASG	Descrição / Especificação do Material	Unidade de Medida	Qtde	Valor Max Unit (R\$)	Valor Max Total Aceitável	Qtde Mín por empenho	Qtde Máx por empenho
							Conforme subitens	

1	463938	Alho em réstia tipo cabeça, espécie comum.	Kg	<b>750</b>	28,57	21.427,50	7.4.1 deste Instrumento.	<b>750</b>
2	463754	Legume in natura tipo Batata, espécie Inglesa.	Kg	<b>2000</b>	8,29	16.580,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>2000</b>
3	463753	Legume in natura tipo Batata Doce, espécie Rosada.	Kg	<b>480</b>	6,00	2.880,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>480</b>
4	463767	Legume in natura tipo Beterraba, espécie comum.	Kg	<b>1600</b>	6,83	10.928,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>1600</b>
5	463781	Cebola branca in natura, aplicação alimentícia uso culinário, apresentação 1ª qualidade sem fungos.	Kg	<b>2200</b>	7,24	15.928,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>2200</b>
6	463780	Legume in natura. Tipo: Cebola roxa.	Kg	<b>300</b>	9,13	2.739,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>300</b>
7	463770	Legume in natura. Tipo: Cenoura, espécie comum.	Kg	<b>1500</b>	7,75	11.625,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>1500</b>
8	463789	Legume in natura. Tipo: Inhame.	Kg	<b>200</b>	11,19	2.238,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>200</b>
9	463795	Aipim in natura, aplicação alimentícia uso culinário, apresentação 1ª qualidade sem fungos.	Kg	<b>2300</b>	5,99	13.777,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>2300</b>
10	463818	Verdura in natura. Tipo: Acelga, espécie comum.	Kg	<b>550</b>	5,56	3.058,00	Conforme subitens 7.4.1 deste	<b>550</b>

							Instrumento.	
11	463832	Verdura in natura. Tipo: Alface, espécie crespa.	Unidade	<b>8750</b>	5,04	44.100,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>8750</b>
12	463837	Verdura in natura. Tipo: Brócolis comum	Kg	<b>200</b>	26,63	5.326,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>200</b>
13	463878	Verdura in natura. Tipo: Cebolinha, espécie comum.	Maço (Lançar molho)	<b>1500</b>	2,73	4.095,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>1500</b>
14	463876	Verdura in natura. Tipo: Coentro, espécie comum.	Maço (Lançar molho)	<b>1500</b>	2,60	3.900,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>1500</b>
15	463822	Verdura in natura. Tipo: Couve, espécie manteiga.	Maço (Lançar molho)	<b>1000</b>	5,40	5.400,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>1000</b>
16	463831	Verdura in natura. Tipo: Couve-flor	Kg	<b>500</b>	12,59	6.295,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>500</b>
17	463824	Verdura in natura. Tipo: Espinafre	Maço (Lançar molho)	<b>200</b>	8,11	1.622,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>200</b>
18	463823	Verdura in natura. Tipo: Escarola	Maço (Lançar molho)	<b>100</b>	5,99	599,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>100</b>
19	463821	Verdura in natura. Tipo: Chicória	Maço (Lançar molho)	<b>200</b>	6,50	1.300,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>200</b>
20	463839	Verdura in natura. Tipo: Repolho Verde, espécie comum.	Kg	<b>800</b>	7,20	5.760,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>800</b>

21	463829	Verdura in natura. Tipo: Repolho Roxo, espécie comum.	Kg	<b>800</b>	8,38	6.704,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>800</b>
22	463826	Verdura in natura. Tipo: Rúcula, espécie comum.	Maço (Lançar molho)	<b>800</b>	8,60	6.880,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>800</b>
23	463930	Verdura in natura. Tipo: Salsa, espécie comum.	Maço (Lançar molho)	<b>100</b>	4,17	417,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>100</b>
24	463906	Manjericão, natural.	Maço (Lançar molho)	<b>20</b>	4,95	99,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>20</b>
25	463748	Legume in natura. Tipo: Abóbora cabotiá / japonesa.	Kg	<b>1100</b>	7,00	7.700,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>1100</b>
26	463749	Legume in natura. Tipo: Abobrinha italiana.	Kg	<b>200</b>	6,53	1.306,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>200</b>
27	463764	Verdura in natura. Tipo: Berinjela, espécie comum.	Kg	<b>800</b>	6,71	5.368,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>800</b>
28	463778	Verdura in natura. Tipo: Chuchu.	Kg	<b>1000</b>	6,27	6.270,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>1000</b>
29	463794	Legume in natura. Tipo: Ervilha vagem.	Kg	<b>100</b>	29,60	2.960,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>100</b>
30	463790	Legume in natura. Tipo: Jiló.	Kg	<b>50</b>	10,90	545,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>50</b>
31	463791	Legume in natura. Tipo: Maxixe, espécie comum.	Kg	<b>450</b>	10,31	4.639,50	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>450</b>

32	463797	Legume in natura. Tipo: Milho verde (com palha).	Kg	<b>200</b>	6,70	1.340,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>200</b>
33	463746	Legume in natura. Tipo: Abóbora paulista moranga.	Kg	<b>200</b>	5,36	1.072,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>200</b>
34	463796	Legume in natura. Tipo: Pepino.	Kg	<b>500</b>	4,22	2.110,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>500</b>
35	463923	Verdura in natura. Tipo: Pimenta, espécie de cheiro.	Kg	<b>650</b>	14,93	9.704,50	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>650</b>
36	463924	Condimento. Tipo: Pimenta dedo de moça. Apresentação: Natural.	Kg	<b>20</b>	33,00	660,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>20</b>
37	463809	Legume in natura. Tipo: Pimentão, espécie verde.	Kg	<b>650</b>	7,13	4.634,50	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>650</b>
38	463808	Legume in natura. Tipo: Pimentão vermelho.	Kg	<b>100</b>	23,19	2.319,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>100</b>
39	463802	Legume in natura. Tipo: Pimentão amarelo.	Kg	<b>200</b>	25,65	5.130,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>200</b>
40	463792	Verdura in natura. Tipo: Quiabo, espécie comum.	Kg	<b>550</b>	13,40	7.370,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>550</b>
41	463805	Legume in natura. Tipo: Tomate italiano.	Kg	<b>1750</b>	8,57	14.997,50	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>1750</b>
42	463807	Legume in natura. Tipo: Vagem macarrão.	Kg	<b>20</b>	15,60	312,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>20</b>
							Conforme	

43	464371	Fruta in natura. Tipo: Abacate, espécie manteiga.	Kg	<b>1000</b>	8,99	8.990,00	subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>1000</b>
44	464374	Fruta in natura. Tipo: Abacaxi, espécie pérola. (pesando em média 1,5 kg)	Unidade	<b>400</b>	9,00	3.600,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>400</b>
45	464380	Fruta. Tipo: Banana Nanica / banana d'água Apresentação: Natural.	Kg	<b>200</b>	6,94	1.388,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>200</b>
46	464376	Fruta. Tipo: Banana Maçã / Banana Branca, apresentação: Natural.	Kg	<b>1000</b>	8,30	8.300,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>1000</b>
47	464381	Fruta in natura. Tipo: Banana, espécie Prata.	Kg	<b>2750</b>	6,40	17.600,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>2750</b>
48	464383	Fruta in natura. Tipo: Cajú.	Kg	<b>1000</b>	19,45	19.450,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>1000</b>
49	464392	Fruta in natura. Tipo: Goiaba, espécie Vermelha.	Kg	<b>600</b>	8,26	4.956,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>600</b>
50	464393	Fruta in natura. Tipo: Laranja, espécie Pera.	Kg	<b>2050</b>	4,71	9.655,50	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>2050</b>
51	464398	Fruta in natura. Tipo: Limão, espécie Taiti.	Kg	<b>300</b>	5,94	1.782,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>300</b>
52	464401	Fruta. Tipo: Maçã fuji, apresentação: Natural.	Kg	<b>1000</b>	12,38	12.380,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>1000</b>
							Conforme	

53	464405	Fruta in natura. Tipo: Mamão, espécie Formosa.	Kg	<b>1050</b>	6,83	7.171,50	subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>1050</b>
54	464404	Fruta. Tipo: Mamão papaya / mamão amazônia, apresentação: Natural.	Kg	<b>200</b>	8,45	1.690,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>200</b>
55	464408	Fruta in natura. Tipo: Manga, espécie Espada.	Kg	<b>1000</b>	6,65	6.650,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>1000</b>
56	464406	Fruta. Tipo: Manga tommy, apresentação: Natural.	Kg	<b>100</b>	7,74	774,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>100</b>
57	464415	Fruta in natura. Tipo: Maracujá, espécie Azedo.	Kg	<b>1000</b>	16,02	16.020,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>1000</b>
58	464418	Fruta. Tipo: Melancia vermelha, apresentação: Natural.	Kg	<b>2450</b>	4,73	11.588,50	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>2450</b>
59	464422	Fruta in natura. Tipo: Melão, espécie Amarelo.	Kg	<b>1000</b>	6,02	6.020,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>1000</b>
60	464328	Fruta. Tipo: Morango, apresentação: Natural. (embalagem de 250 Gramas)	Unidade	<b>200</b>	15,28	3.056,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>200</b>
61	464435	Fruta. Tipo: Tangerina / bergamota, apresentação: Natural.	Kg	<b>200</b>	13,45	2.690,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>200</b>
							Conforme	

62	464438	Fruta. Tipo: Uva Itália, apresentação: Natural. (embalagem de 500 Gramas)	Unidade	<b>300</b>	13,37	4.011,00	subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>300</b>
63	464468	Polpa de fruta. Tipo: Abacaxi, apresentação: Congelada. (embalagem de 400 gramas).	Unidade (Lançar grama)	<b>400</b>	8,58	3.432,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>400</b>
64	464484	Polpa de fruta. Tipo: Acerola, apresentação Congelada. (embalagem de 400 gramas).	Unidade (Lançar grama)	<b>1500</b>	8,20	12.300,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>1500</b>
65	464485	Polpa de fruta. Tipo: Cajá, apresentação Congelada. (embalagem de 400 gramas).	Unidade (Lançar grama)	<b>1500</b>	10,24	15.360,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>1500</b>
66	464491	Polpa de Fruta. Tipo: Graviola, apresentação Congelada. (embalagem de 400 gramas).	Unidade (Lançar grama)	<b>750</b>	11,85	8.887,50	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>750</b>
67	464474	Polpa de Maracujá, congelada, natural. (embalagem de 400 gramas).	Unidade (Lançar grama)	<b>750</b>	15,93	11.947,50	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>750</b>
68	464475	Polpa de Fruta. Tipo: Manga, apresentação Congelada. (embalagem de 400 gramas).	Unidade (Lançar grama)	<b>750</b>	6,95	5.212,50	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>750</b>

69	464489	Polpa de Tamarindo, congelada, natural. (embalagem de 400 gramas).	Unidade (Lançar grama)	<b>1500</b>	6,24	9.360,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>1500</b>
70	462666	Doce não confeitado. Doce em tablete. Tipo: Mariola, sabor Banana, (embalagem individualizada com aproximadamente 20 unidades)	Pote de 600 gramas	<b>600</b>	13,27	7.962,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>600</b>
71	462671	Doce não confeitado. Tipo: Cremoso, sabor: Cocada branca. (embalagem em tabletes, poderá conter de 1 kg a 1,02 kg).	Embalagem 1 kg	<b>1500</b>	28,24	42.360,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>1500</b>
72	462672	Doce não confeitado. Tipo: Cremoso, sabor: Cocada morena. (embalagem em tabletes, poderá conter de 1 kg a 1,02 kg).	Embalagem 1 kg	<b>440</b>	29,28	12.883,20	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>440</b>
73	464556	Feijão Verde, empacotado.	Kg	<b>400</b>	12,79	5.116,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>400</b>
74	464565	Feijão. Tipo: 1, classe Corda, empacotado.	Kg	<b>400</b>	11,37	4.548,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	<b>400</b>

75	446618	Ovos em natureza, galinha, branco grande.	Bandeja com 30 unidades	220	24,90	5.478,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	220
76	446622	Ovos em natureza, galinha, vermelho grande.	Bandeja com 30 unidades	200	30,90	6.180,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	200
77	446625	Ovos em natureza, codorna.	Bandeja com 30 unidades	400	11,32	4.528,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	400
78	446706	Iogurte natural, teor de gordura: Integral sabor sortidos, componentes: com polpa ou pedaços de frutas. (Emb 540 gramas)	Bandeja com 6 unidades	800	9,56	7.648,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	800
79	447072	Queijo, coalho. Queijo, origem: de vaca, variedade: coalho, tipo: fresco, apresentação: peça.	Kg	640	48,19	30.841,60	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	640
80	316835	Biscoitos e bolachas doces, amanteigado. Biscoito, apresentação: sortido, classificação: doce, tipo: amanteigado, aplicação: alimentação humana. (Embalagem de 330 a 335 gramas)	Unidade	1000	7,30	7.300,00	Conforme subitens 7.4.1 deste Instrumento.	1000

VALOR TOTAL: 621,232,30 (Seiscentos e vinte e um mil, duzentos e trinta e dois reais e trinta centavos)
---

6.2. As descrições detalhadas e condições de recebimento encontra-se no Anexo I deste Instrumento.

6.3. Critérios de práticas de sustentabilidade

6.3.1. Critério Ambiental: Os produtos devem 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, conforme Previsto no inciso III do Art 5º da Instrução Normativa 01 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento e Gestão, de 19 de janeiro de 2010;

6.3.2. Critérios Econômicos/Sociais: Este Processo é referente ao Programa Alimenta Brasil (PAB), para aquisição de Gêneros Alimentícios relativos a Hortifrúti Granjeiros e Produtos Regionais (CHAMADA PÚBLICA), autuado conforme nº 64242.005598/2023-68, visando estimular os agricultores familiares, e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários locais e regionais que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 2006, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf – DA na segunda parcela (semestral) do processo de aquisição de alimentos de QR. O segundo processo de aquisição de alimentos de QR (Processo nº 64242.005597/2023-13), do ano de 2023, está sendo realizado paralelamente a este processo;

6.3.2.1. Após análise dos Processos anteriores e similares de outros órgãos, foram disponibilizados 100% (cem por cento) das demandas dos itens acima descritos, para os agricultores familiares.

6.3.2.2. As propostas serão classificadas **(desde que seja igual ou menor que o valor máximo aceitável)**, seguindo as sequências definidas no Art 10º e 11º da Resolução GGALIMENTA nº 03, de 14 de junho de 2022:

I – os assentados de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser consideradas organizações fornecedoras de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados /associados das organizações produtivas pertencente a algum dos grupos citados, conforme identificação na(s) DAP(s) ou CAF(s).

b) no caso de empate entre organizações fornecedoras de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, têm prioridades organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados.

c) para fins do disposto neste parágrafo, é possível realizar a soma da porcentagem de cada grupo específico (assentamentos da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas) em uma DAP Jurídica ou no CAF, para fins de alcance do percentual de 50%+1 e consequente aquisição da prioridade legal em seleção de projetos de venda em processos de chamada pública.

II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastros no MAPA;

III – As organizações/grupos fornecedores sobre os fornecedores individuais, e estes sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP jurídica ou CAF conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

6.3.2.2.1. No caso de empate entre organizações fornecedoras têm prioridades organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/cooperados, conforme DAP jurídica ou CAF;

6.3.2.2.2. Em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão nos fornecimentos dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

6.3.2.3. Essas são as orientações imprescindíveis à compreensão do tema e às respectivas decisões administrativas que deverão ser tomadas para fins de contratação:

"Disposições acerca do Programa de Aquisição de Alimentos - PAA: Da Compra Institucional mediante Chamada Pública.

6.3.2.3.1. O Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) foi inicialmente relançado pela MP nº 1.166, de 22/03/2023, cuja vigência foi encerrada no dia 20/07/2023, tendo sido editada, na mesma data, a Lei nº 14.628, de 20/07/2023, em substituição ao Programa Alimenta Brasil (PAB), tratado pelo art. 30 da Lei nº 14.284, de 29/12/2021.

6.3.2.3.2. O PAA, de modo geral, tem como objetivo promover o acesso à alimentação, à segurança alimentar e à inclusão econômica e social (art. 1º da Lei nº 14.628/2023).

6.3.2.3.3. As finalidades do programa foram pormenorizadas no art. 2º da Lei nº 14.628/2023, conforme abaixo transcrito:

*Art. 2º (...)*

*I - incentivar a agricultura familiar, a pesca artesanal, a aquicultura, a carcinicultura e a piscicultura, com prioridade para seus segmentos em situação de pobreza e de pobreza extrema, e promover a inclusão econômica e social, com fomento à produção sustentável, ao processamento de alimentos em geral, à industrialização e à geração de renda;*

*II - contribuir para 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, em cumprimento ao disposto no art. 6º da Constituição Federal;*

*III - incentivar o consumo e a valorização dos alimentos produzidos pela agricultura familiar, pela pesca artesanal, pela aquicultura, pela carcinicultura e pela piscicultura nacionais;*

*IV - promover o abastecimento alimentar, que compreende as compras governamentais de alimentos, incluída a alimentação do Programa Cozinha Solidária;*

*V - apoiar a formação de estoque pelas cooperativas e demais organizações da agricultura familiar, da pesca artesanal, da aquicultura, da carcinicultura e da piscicultura nacionais;*

*VI - fortalecer circuitos locais e regionais e redes de comercialização da produção da agricultura familiar, da pesca artesanal, da aquicultura, da carcinicultura e da piscicultura;*

*VII - promover e valorizar a biodiversidade e a produção orgânica e agroecológica de alimentos;*

*VIII - incentivar hábitos alimentares saudáveis em âmbitos local e regional;*

*IX - incentivar o cooperativismo e o associativismo;*

*X - incentivar a produção por povos indígenas, comunidades quilombolas e tradicionais, assentados da reforma agrária, pescadores artesanais, negros, mulheres, juventude rural e agricultores familiares urbanos e periurbanos nos termos do regulamento;*

*XI - incentivar a produção agroecológica e orgânica, bem como a adoção de quaisquer práticas associadas à conservação da água, do solo e da biodiversidade nos imóveis da agricultura familiar;*

*XII - reduzir as desigualdades sociais e regionais brasileiras; e*

*XIII - fomentar a produção familiar de agricultores que possuam pessoas com deficiência entre seus dependentes.*

6.3.2.3.4. Nesse contexto, o Poder Executivo federal poderá adquirir, dispensada a licitação, os alimentos produzidos pelos agricultores familiares, os pescadores artesanais, os aquicultores, os carcinicultores e os piscicultores que se enquadrarem no disposto na Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, bem como os demais públicos beneficiários que produzam em áreas rurais, urbanas e periurbanas, conforme regulamento. Nesse sentido, dispõe os arts. 4º, 5º e 6º da referida Lei nº 14.628/2023:

*Art. 4º O Poder Executivo federal, estadual, distrital e municipal poderá adquirir, dispensada a licitação, os alimentos produzidos pelos beneficiários fornecedores de que trata o art. 5º desta Lei, observada a disponibilidade orçamentária e financeira e desde que atendidos, cumulativamente, os seguintes requisitos:*

*I - os preços sejam compatíveis com os preços vigentes no mercado, em âmbito local ou regional, aferidos e definidos conforme metodologia instituída pelo Grupo Gestor do PAA;*

*II - o valor máximo anual para aquisições de alimentos em cada modalidade, por unidade familiar, por cooperativa ou por outras organizações da agricultura familiar, seja respeitado, nos termos do regulamento;*

*III - os alimentos adquiridos sejam de produção própria dos beneficiários e cumpram os requisitos de controle de qualidade previstos na legislação; e*

*IV - as demais normas estabelecidas para compra específica de cada modalidade sejam observadas, na forma estabelecida pelo Grupo Gestor do PAA.*

*§ 1º Na hipótese de impossibilidade de cotação de preços no mercado local ou regional, produtos agroecológicos ou orgânicos poderão ter acréscimo de até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais.*

*§ 2º São considerados de produção própria os seguintes produtos resultantes das atividades dos beneficiários de que trata o art. 5º desta Lei, na forma estabelecida pelo Grupo Gestor do PAA:*

*I - in natura;*

*II - processados;*

*III - artesanais;*

*IV - beneficiados; ou*

*V - industrializados.*

*§ 3º No processamento, no beneficiamento e na industrialização dos produtos a serem fornecidos ao PAA, os beneficiários fornecedores poderão adquirir os insumos e contratar a prestação dos serviços necessários, inclusive de pessoas físicas e jurídicas não enquadradas como beneficiárias, desde que observadas as diretrizes e as*

*condições estabelecidas pelo Grupo Gestor do PAA. (Sem grifos no original)*

*Art. 5º Poderão fornecer produtos ao PAA os agricultores familiares, os pescadores artesanais, os aquicultores, os carcinicultores e os piscicultores que se enquadrarem no disposto na Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, bem como os demais públicos beneficiários que produzam em áreas rurais, urbanas e periurbanas, conforme regulamento.*

*§ 1º As aquisições dos produtos para o PAA poderão ser efetuadas diretamente dos beneficiários individuais de que trata o caput deste artigo ou indiretamente, por meio de suas cooperativas, associações de produtores e demais organizações, observada a disponibilidade orçamentária e financeira.*

*§ 2º Na hipótese de participação de povos indígenas e povos e comunidades tradicionais, o Grupo Gestor do PAA poderá estabelecer critérios diferenciados de enquadramento para atender a realidades culturais e sociais específicas, nos termos do regulamento do PAA.*

*Art. 6º O Grupo Gestor do PAA estabelecerá critérios de acesso ao Programa dos seguintes grupos prioritários:*

*I - as famílias incluídas no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal (CadÚnico);*

*II - povos indígenas;*

*III - povos e comunidades tradicionais;*

*IV - assentados da reforma agrária;*

*V - pescadores;*

*VI - negros;*

*VII - mulheres;*

*VIII - juventude rural;*

*IX - pessoas idosas;*

*X - pessoas com deficiência; e*

*XI - famílias que tenham pessoas com deficiência como dependentes.*

6.3.2.3.5. Cabe ressaltar, ainda, que os produtos adquiridos pelo Programa se destinam, conforme disposto no art. 9º da Lei nº 14.628/2023, a:

*Art. 9º (...)*

*I - promoção de ações de segurança alimentar e nutricional;*

*II - formação de estoques; ou*

*III - atendimento às demandas de gêneros alimentícios e de materiais propagativos por parte da administração pública, direta, autárquica e fundacional, federal, estadual, distrital ou municipal. (Sem grifos no original)*

6.3.2.3.6. O Programa de Aquisição de Alimentos foi inicialmente regulamentado Decreto nº 11.476, de 06/04/2023, que, recentemente, teve os dispositivos pertinentes revogados pelo Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023.

6.3.2.3.7. A alínea “e” do inciso II, do art. 10 do Decreto nº 11.802/2023, dispôs que os alimentos adquiridos no âmbito do PAA serão destinados, entre outros, ao abastecimento dos órgãos e das entidades da administração pública federal direta e indireta.

6.3.2.3.8. No que interessa ao atendimento das demandas por parte da Administração Pública, o Decreto nº 11.802/2023 definiu os beneficiários e organizações fornecedoras, e a respectiva comprovação de aptidão, assim como as unidades executoras, nos termos do art. 2º, II e IV, *verbis*:

*Art. 2º (...)*

*II - beneficiários e organizações fornecedoras:*

*a) agricultores familiares, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que atendam aos requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, incluídos os que produzam em áreas urbanas e periurbanas, ou que atendam aos requisitos específicos estabelecidos pelo Grupo Gestor do PAA; e*

*b) cooperativas e outras organizações que atendam aos requisitos estabelecidos pelo Grupo Gestor do PAA;*

*(...)*

*IV - unidades executoras - órgãos e entidades públicas responsáveis pela execução do PAA, no âmbito da administração pública estadual, distrital ou municipal, direta ou indireta, que podem ser:*

*a) os órgãos e as entidades que tenham firmado termo de adesão com o Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome;*

*b) a Companhia Nacional de Abastecimento - Conab; e*

*c) os órgãos e as entidades da administração pública federal direta e indireta, ao realizarem aquisições por meio da modalidade de compra institucional; e*

*(...)*

*§ 1º Os beneficiários fornecedores serão identificados pelo seu número de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas.*

*§ 2º O disposto no § 1º poderá deixar de ser observado nas aquisições em que os beneficiários sejam povos indígenas e povos e comunidades tradicionais, cuja participação poderá ocorrer de maneira coletiva, conforme estabelecido pelo Grupo Gestor do PAA.*

*§ 3º A comprovação da aptidão dos beneficiários fornecedores e das organizações fornecedoras será feita por meio da apresentação de um dos seguintes documentos:*

*I - Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF, válido;*

*II - Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP, ativa; ou*

*III - outros documentos definidos pelo Grupo Gestor do PAA.  
(Sem grifos no original)*

6.3.2.3.9. Em síntese, observa-se que os alimentos produzidos pelos beneficiários fornecedores (pessoas físicas ou cooperativas e outras organizações), na forma disciplinada nos regramentos do Programa, poderão ser destinados ao abastecimento dos órgãos e entidades da administração pública, cuja aquisição é autorizada mediante dispensa de licitação, desde que haja a disponibilidade orçamentária e que sejam observados os requisitos (cumulativos), estabelecidos no art. 4º da Lei nº 14.628/2023, transcrito linhas acima.

6.3.2.3.10. Dessa forma, nas hipóteses de aquisições de alimentos, enquadradas no Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, tem-se que os órgãos assessorados devem observar os requisitos próprios acima referidos e demais condições correlatas, previstas na legislação de regência."

## **7. Levantamento de Mercado**

7.1. Para fins de entender o funcionamento do mercado (CHAMADA PÚBLICA NA MODALIDADE COMPRA INSTITUCIONAL) foram analisados os seguintes Processos de aquisições similares ao objeto em questão:

7.1.1. Chamada Pública nº 02/2022-Processo nº 64242.005272/2022-50, da B Adm Gu Fortaleza (Anterior);

7.1.2. Chamada Pública nº 20230001 - Processo da Universidade Estadual do Ceará – 07.885.809 /0001-97;

7.1.3. Chamada Pública nº 01/2022 - Processo nº 23074.045894/2022-04, da Universidade Federal da Paraíba; e

7.1.4. Chamada Pública nº 01/2022, Processo nº 64240.012754/2022-86, do Hospital de Guarnição de João Pessoa.

7.2. Quanto ao critério sustentabilidade também foi observado, conforme subitem 6.3 deste Instrumento.

7.3. Não foi necessário a audiência pública ou diálogo transparente com potenciais contratadas para coleta de contribuições.

7.4. O Setor de Gêneros Alimentícios é o Setor que mais sofre com a instabilidade econômica do País (inflação), as altas constantes de combustíveis, a sabida sazonalidade dos preços de hortifrúti granjeiros em virtude dos preços de entre safras, dificulta muito os Fornecedores a manterem os preços por um período de 12 meses, por isso foi definido Índice de Reajuste de Preços, subitem 8.5.8. deste Instrumento, conforme determinação do Art. 6º da Resolução nº GGALIMENTA 3, de 14 de Junho de 2022.

7.5. Com Base nos processos analisados verificou-se que existem diversas cooperativas que atendem ao mercado, porém em caso de itens fracassados, os mesmos serão licitados na modalidade Pregão Eletrônico, onde as Micro Empresas e Empresas de Pequenos Porte poderão participar.

## 8. Descrição da solução como um todo

8.1. Trata-se de bens comuns, conforme definição previsto no inciso II do Art. 3º do Decreto 10.024, de 20 de setembro de 2019;

8.2. Os produtos de origem animal para fins de aceitação da proposta devem conter em sua embalagem as informações previstas no Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado (IN nº 22/2005-MAPA);

8.3. Quanto a justificativa técnica foi utilizada para definir a demanda tendo em vista o previsto nos Boletins Técnicos descritos nos subitens 3.32., 3.33. e 3.34. deste Instrumento;

8.4. Com a obrigatoriedade de fornecimento de alimentação aos militares, já descrita no subitem 4.2 deste Instrumento, surge a necessidade de aquisições de Gêneros Alimentícios que são adquiridos mediante processos licitatórios, porém cumprindo a determinação da Lei nº 11.326, de 2006, que visa estimular os agricultores familiares locais, Estaduais e Nacionais, está sendo realizado este Processo de Aquisição mediante Chamada Pública na Modalidade Compras Institucionais, esta Equipe optou por destinar 100% dos itens demandados, descritos no Item 4 deste Instrumento, atendendo plenamente a Lei acima mencionada.

**8.2. Critérios de Seleção de beneficiários ou organizações fornecedoras**, o vendedor na modalidade Compra Institucional necessita cumprir as exigências prevista no Art. 4º da Resolução nº GGALIMENTA 3, de 14 de Junho de 2022

8.2.1. Os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado, em âmbito local ou regional, aferidos e definidos segundo metodologia instituída nesta Resolução;

8.2.2. Os beneficiários fornecedores e as organizações e grupos fornecedores comprovem sua qualificação, na forma indicada nos incisos I, II e III do art. 2º, conforme o caso;

8.2.3. Sejam respeitados os seguintes valores máximos anuais para aquisições de alimentos, por órgão comprador de R\$ 30.000,00 (trinta mil reais) por unidade familiar e R\$ 6.000.000,00 (seis milhões de reais) por organização fornecedora, respeitados os limites por unidade familiar;

8.2.4. No caso de agricultores organizados em grupos para apresentação de proposta única, o valor máximo da proposta será de R\$ 3.000.000,00 (três milhões de reais), respeitado os limites individuais indicados no inciso anterior; e

8.2.5. Os produtos adquiridos sejam de produção própria dos beneficiários fornecedores e cumpram os requisitos de controle de qualidade dispostos nas normas vigentes:

8.2.5.1. São considerados produção própria os produtos in natura, os processados, os beneficiados ou os industrializados, resultantes das atividades dos beneficiários referidos nos incisos I e II do art. 2º desta Resolução.

**8.2.5.2. É permitida a utilização de insumos industriais, matérias primas adicionais e de embalagens** necessários para a fabricação, conservação, armazenamento e distribuição dos produtos, inclusive de terceiros não beneficiários do Programa Alimenta Brasil, sendo que, pelo menos um dos produtos caracterizados como matéria-prima deve ser da produção própria do beneficiário fornecedor.

**8.2.5.3. Quando da entrega dos produtos por meio de organizações fornecedoras, caso haja** desconto no valor a ser pago ao beneficiário fornecedor referente à aquisição de insumos e/ou contratação de serviços de terceiros estas informações deverão constar em ata de reunião assinada, da qual participem todos os beneficiários, devendo ser mantida a ata em arquivo pelo período de no mínimo cinco anos.

**8.2.5.4. A organização fornecedora deverá apresentar contrato firmado com a organização beneficiadora terceirizada ou instrumento congêneres.**

**8.2.6. Para a habilitação das propostas, exigir-se-á:**

**8.2.6.1. Dos Beneficiários Fornecedores:**

8.2.6.1.1. Prova de inscrição do Cadastro de Pessoa Física - CPF

8.2.6.1.2. Extrato da DAP Física ou CAF do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

8.2.6.1.3. A proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar e/ou empreendedor familiar rural com assinatura do agricultor participante (Anexo V);

8.2.6.1.4. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada na proposta de venda (Anexo VII); e

8.2.6.1.5. Prova de atendimento de requisitos previstos em legislação sanitária (Subitens 8.2.6 ao 8.2.6.4, deste Instrumento), quando for o caso.

**8.2.6.2. Das Organizações Fornecedoras:**

8.2.6.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

8.2.6.2.2. Extrato da DAP Jurídica ou CAF para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

8.2.6.2.3. Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

8.2.6.2.4. Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

8.2.6.2.5. Proposta de Venda de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar assinado pelo seu representante legal (Anexo V);

8.2.6.2.6. A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados (Anexo VII);

8.2.6.2.7. A declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

**8.2.6.3. Demais Grupos Fornecedores:**

8.2.6.3.1. número do Cadastro de Pessoa Física – CPF;

8.2.6.3.2. extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

8.2.6.3.3. proposta de venda de produtos da agricultura familiar com assinatura de todos os agricultores participantes (Anexo V);

8.2.6.3.4. prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

8.2.6.3.5. declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria dos agricultores participantes da proposta (Anexo VII).

Parágrafo Único. Na ausência ou desconformidade de qualquer documento necessário à habilitação, ou de amostras a serem apresentadas, fica facultado ao Órgão Comprador a abertura de prazo para a regularização das desconformidades, desde que prevista em edital.

8.2.6.4. A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas (Subitens 8.2.6 ao 8.2.6.4, deste Instrumento), quando for o caso; e

8.2.7. Na ausência ou desconformidade de qualquer documento necessário à habilitação, ou de amostras a serem apresentadas, fica facultado ao Órgão Comprador a abertura de prazo para a regularização das desconformidades, desde que prevista em edital.

8.2.8. Serão habilitadas as propostas que apresentem todos os documentos exigidos na Chamada Pública.

8.2.9 As propostas de venda selecionadas devem resultar na celebração de contratos com o órgão comprador (Anexo V), os quais deverão estabelecer os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública.

8.3. Tecnicamente foi atendida a determinação constante § 1º do Art1º do Decreto nº 8.473, de 22 de junho de 2015, que determina que pelo menos 30% (trinta por cento) do total dos recursos destinados no exercício financeiro deverão ser destinados à aquisição de produtos de agricultores familiares e suas organizações, sendo disponibilizado 100% dos produtos hortifrúti granjeiros para este processo de aquisição.

**8.4. Diante da recomendação do Ministério da Cidadania no tocante a Compras da Agricultura Familiar – Institucional, com as devidas justificativas das autoridades competentes a solução do mercado encontrada por esta Equipe de Estudo Técnico Preliminar da Contratação foi à aquisição dos respectivos materiais junto ao Agricultor Familiar, Cooperativas e Associações, mediante a modalidade Compra Institucional por item, em caso de item(ns) fracassado(s), automaticamente será(ão) incluído(s) no processo de aquisição dos demais gêneros alimentícios mediante Pregão Eletrônico no Processo Nr 64242.005597/2023-13.**

8.5. Condições de execução Contratual.

8.5.1. Pedidos/Requisições/Empenho.

**8.5.1.1. Durante a execução do contrato os pedidos realizados pelo Setor Demandante, sempre que possível deverá ser observados as tabelas das safras do hortifrúti granjeiro e frutas (Anexo II e III deste Instrumento).**

8.5.2. No tocante a entrega e recebimento dos materiais:

**8.5.2.1. Os itens refrigerados/congelados deverão ser entregues pelas empresas vencedoras dos respectivos itens em embalagem térmica, visando assim manter as qualidades dos produtos adquiridos; e**

**8.5.2.2. Os produtos de origem animal deverão atender o 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), conforme legislação vigente e Anexo IV deste Instrumento; e**

**8.5.2.3. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a um terço do prazo total recomendado pelo fabricante e estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).**

8.5.3. Os itens deverão atender as descrições e condições de recebimento descritos no Anexo I deste Instrumento;

8.5.4. O prazo de entrega dos bens é de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento da Nota de **Empenho Ordinário devidamente assinado**, em remessa única, podendo ser prorrogado por igual período, desde que devidamente justificado pela contratante, mediante apresentação de documentos comprobatórios e aceito pela Contratante;

8.5.5. Nos casos das Notas de **Empenhos Globais** devidamente assinadas, os prazos serão de acordo com o Cronograma (Anexo VI deste Instrumento) que será apresentado juntamente com a Nota de Empenho, respeitando o quantitativo mínimo por empenho;

8.5.6. Endereço de entrega:

8.5.6.1. Forte General Tibúrcio - Av Luciano Carneiro, nº 840, Bairro de Fátima, Fortaleza-CE, CEP 60415-510, devendo ser **entregues em dias úteis (com expediente na Organização Militar)** de segunda a sexta feira das 08:00 as 10:00 hs;

8.5.6.2. O Chefe do Setor de Aprovisionamento ou comissão designada em Boletim Interno deverá fiscalizar as entregas e as condições dos respectivos alimentos.

8.5.7. No tocante ao **recebimento provisório e definitivo**:

8.5.7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 8 (oito) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Instrumento e na proposta;

8.5.7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Instrumento e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

8.5.7.3. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado;

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

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

8.5.8. **Critérios de reajustamento de Preços:**

8.5.8.1. **Primeiramente o Setor Requisitante deverá verificar a possibilidade de consumir outros alimentos semelhantes que estejam dentro do valor estimado, na impossibilidade e devidamente justificada pelo Setor Requisitante, deverá ser concedido o reajuste**, conforme previsto no inciso VII do Art. 6º da Resolução nº GGALIMENTA 3, de 14 de Junho de 2022, o critério se reajuste será o IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo).

8.5.8.1.1. **Este reajuste será concedido somente mediante pedido e apresentação de documentos comprobatórios que justifique o reajuste, onde será utilizado o índice acima mencionado.**

8.5.9. **A vigência contratual será data da assinatura/ 02/01/2024 até a entrega total dos produtos adquiridos ou até 31/12/2024.**

8.6. No tocante a **qualificação técnica não será necessário a comprovação**, tendo em vista que se trata de material de pronta entrega e produtos sem complexidade.

**8.7. Do Pagamento.**

8.7.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022., por meio de Ordem Bancária, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado.

## 9. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

9.1. No tocante ao quantitativo, vale ressaltar que se encontram descrito no item 6 deste Instrumento;

9.2. Referente a memória de cálculo (Como se chegou aos quantitativos demandados), histórico de consumo e a justificativa, é da responsabilidade do Setor Demandante anexar junto ao Documento de Formalização de Demanda (DFD);

9.2.1. Toda a documentação mencionada no sub item 9.2 é analisada e aprovada pela Divisão Administrativa, responsável pela consolidação das Demandas; e

9.3. No tocante a economia de escala, poderá ocorrer com a publicação da IRP no sistema compras governamentais, onde diversos Órgãos da Administração Pública Federal, poderão participar, aumentando o quantitativo dos itens e a consequência economia de escala, cumprindo a determinação da Norma EB90-N-08.007, transcrita abaixo:

“Art. 9º Para cada licitação, será designada uma UGG, devendo as demais UG interessadas figurarem como UGP do certame licitatório, conforme suas necessidades.

§ 1º A adesão à ARP de UGNP para as licitações realizadas pelos GCALC, além da autorização da UGG, deverá ser precedida de autorização do coordenador-geral, publicada em BI.

§ 2º Não deverão ser aceitas IRP de órgãos civis, de outras Forças Armadas ou de órgãos de segurança pública.

§ 3º Em caráter excepcional, comprovada a vantajosidade da participação, será autorizada pelo coordenador-geral, com publicação em BI, a participação de UG que não integre o GCALC.”

## 10. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 546.323,00

10.1. No tocante ao valor da contratação, vale ressaltar que consta no item 6 deste Instrumento;

10.2. Quanto a memória de cálculo (como se chegou ao valor máximo aceitável), encontra-se no relatório da pesquisa de preço, realizado conforme IN 73/2020 e Art. 5º da Resolução nº GGALIMENTA 3, de 14 de Junho de 2022, Anexo XI deste Instrumento; e

10.3. Foi optado pelo modo de disputa Aberto (os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações, conforme o critério de julgamento adotado no edital).

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

11.1. A solução da demanda apresentada foi parcelada em Chamada Pública na modalidade Compras Institucional 01/2024 (Processo nº 64242.005598/2023-68), Segundo Pregão de Quantitativo de Rancho do ano de 2023 (Processo Nr 64242.005597/2023-13), ambos por itens tipo menor preço; e

11.2. Está previsto a realização de no mínimo dois pregões no ano deste objeto, conforme previsto no subitem 6.3 do BT30.410-01, da Diretoria de Abastecimento, porém, a demanda apresentada foi apenas para o segundo pregão, conforme item nº 1 do DIEx nº 84-Seç Aprv/Div Adm/Comdo, de 6 de julho de 2023.

## 12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

12.1. Foram analisados aquisições semelhantes, conforme subitem 7.1 deste Instrumento.

### 13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

13.1. As aquisições dos respectivos materiais estão alinhados aos objetivos estratégicos OE 1 – Contribuir com o desenvolvimento sustentável e a paz social, OE 5 – Fortalecer os recursos humanos, OE 6 – Aumentar a integração com a sociedade e OE 10 – Melhorar a qualidade do serviço e instalações do Refeitório.

13.2. No tocante ao Plano Anual de Contratações da Base Administrativa da Guarnição de Fortaleza, Organizações Militares Vinculadas (10ª CGCFEx, 52º CT e 16ª Cia PE) e Pq R Mnt /10 para o ano de 2023, encontra-se finalizado na Divisão Administrativa.

### 14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

14.1. Com as aquisições dos itens será assegurado uma boa alimentação aos servidores militares, civis e eventuais visitantes do Forte, aumentando a motivação, eficiência, eficácia nos cumprimentos das obrigações dos integrantes das Organizações Militares do Forte General Tibúrcio, bem como elevar o nome da B Adm Gu Fortaleza junto a Sociedade estimulando o desenvolvimento do comércio local, regional e nacional.

### 15. Providências a serem Adotadas

15.1. As entregas dos respectivos materiais serão acompanhados por servidores devidamente capacitados;

15.2. O Chefe do Setor de Aprovisionamento deverá atentar para a capacidade de estoque e estimativa de consumo antes da realização dos Empenhos, evitando assim eventuais desperdícios com produtos fora das validades; e

15.3. No momento da entrega, a equipe de fiscalização/recebimento dos materiais **deverá** atentar para o cumprimento das obrigações da contratada quanto a veículo utilizado na entrega dos produtos, evitando assim, receber produtos estragados ou sem condições de uso, **deverá ainda, conferir as datas de validade de cada item de acordo com o exigido no subitem 8.5.2.3. deste Instrumento,** evitando assim desperdício de alimento no tocante a validade.

### 16. Possíveis Impactos Ambientais

16.1. Para evitar embalagens de grande volume produzidos com materiais que prejudicam a natureza, foi exigido das empresas que as embalagens sejam de menor volume possível e utilize materiais recicláveis, conforme subitem 6.3.1, deste Instrumento.

16.2. Será realizada a separação das embalagens recicláveis e disponibilizada para a coleta seletiva, consequentemente diminuindo o impacto ambiental com o descartes irregulares das embalagens.

## 17. Declaração de Viabilidade

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

### 17.1. Justificativa da Viabilidade

17.1. Houve uma preocupação para não restringir a competitividade em especial com os Critérios de sustentabilidade, ou seja, os critérios adotados não estão restringindo a competitividade neste processo licitatório;

17.2. Todos os elementos obrigatórios estão contidos neste Estudo Técnico Preliminar;

17.3. Não foi o caso de utilização de especificações padronizadas nos cadernos de Logística divulgados pela Secretaria de Gestão;

17.4. Foram utilizados os Boletim Técnico (BT 30.410-01) Quantitativo de Rancho (QR), 5ª Edição 2021 e Boletim Técnico (BT30.419-01) Padronização do consumo dos artigos do quantitativo de rancho, 1ª Edição 2021, ambos da Diretoria de Abastecimento do comando Logístico do Exército Brasileiro;

17.5. Quanto a classificação deste Instrumento, nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, **será definido pela Autoridade Competente, se for o caso;** e

17.6. Esta Comissão **sugere a realização do processo mediante Chamada Pública na modalidade Compras Institucional, por item, menor preço atendendo a classificação segundo os critérios econômicos/sociais constantes no subitem 6.3.2 deste Instrumento.**

## 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](#).

**MAURICIO GOMES NUNES**

Agente de contratação

**WELLINGTON MESSIAS CARNEIRO SILVA**

Agente de contratação

**LUCAS ANDRADE DE FREITAS**

Agente de contratação

Despacho: 1. Aprovo o presente ETP, conforme inciso II do Art. 14 do Decreto 10.024, de 20 DEZ 2019. 2. Autorizo a inclusão dos pedidos formais das demais OM vinculadas ao GCALC da Guarnição de Fortaleza.

**GIOVANI SILVEIRA**

Autoridade competente

## Lista de Anexos

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

- Anexo I - Descrições detalhadas e condições de recebimento dos alimentos.pdf (378.74 KB)
- Anexo II - Safras Hortaliças.pdf (316.96 KB)
- Anexo III - Safras Frutas.pdf (204.08 KB)
- Anexo IV - Modelo dos Selos de inspeções.pdf (145.57 KB)
- Anexo V - Modelo de Proposta.pdf (80.93 KB)
- Anexo VI - Modelo do Cronograma de entrega de materiais.pdf (101.48 KB)
- Anexo VII - Modelo de Declaração de Produção.pdf (61.92 KB)
- Anexo VIII - Declaração do Controle do Atendimento de Limites.pdf (62.44 KB)
- Anexo IX - Relatório de Pesquisa de Preço.pdf (362.33 KB)

**Anexo I - Descrições detalhadas e condições de recebimento  
dos alimentos.pdf**



**MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
BASE ADMINISTRATIVA DA GUARNIÇÃO DE FORTALEZA**

**Fortaleza-CE, 20/10/2023**

**ANEXO I - ETP 36/2023**

**DESCRIÇÃO DETALHADA E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DOS ALIMENTOS**

1. De acordo com o Catálogo de Alimentos Complementares do Exército Brasileiro (CACEB), EB40-C-30.405 2ª Edição 2022, os produtos deverão apresentar as seguintes requisitos mínimos:

**1.1. HORTALIÇAS**

1.1.1. São requisitos mínimos de qualidade para todos os tipos de hortaliças, observada a especificidade de cada espécie:

- a) inteiros, limpos e firmes;
- b) isentos de pragas visíveis a olho nu;
- c) fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial;
- d) isento de odores estranhos;
- e) não se apresentarem excessivamente maduros ou passados;
- f) isentos de danos profundos;
- g) isento de podridões;
- h) não se apresentarem desidratados ou murchos;
- i) não se apresentarem congelados;
- j) isentos de distúrbios fisiológicos.

1.1.2. É admitido em cada lote uma tolerância de até 10% em número ou em peso, de produtos que não atendam aos requisitos mínimos de qualidade, com exceção de podridões, que não podem exceder 3% do total.

<b>Descrição detalhada do item</b>	<b>Condições para o recebimento</b>	<b>Medidas para conservação do produto</b>	<b>Melhores meses para a realização do consumo</b>
<b>Abóbora:</b> A abóbora é um fruto da espécie Cucurbita	Os frutos maduros são reconhecidos pela	Após a colheita, os frutos podem ser	De acordo com o Anexo II.

Descrição detalhada do item	Condições para o recebimento	Medidas para conservação do produto	Melhores meses para a realização do consumo
<p>moschata Duch. Existem vários formatos, tamanhos e cores de frutos, todos com a casca bem grossa e dura. As abóboras mais facilmente encontradas são a abóbora seca (frutos grandes de até 15 kg), o tipo baianinha (frutos pequenos, de pescoço e casca rajada) e a abóbora japonesa kabocha ou cabotiá (fruto com gomos).</p>	<p>casca sem brilho. Casca com brilho indica que os frutos foram colhidos muito novos, não amadureceram totalmente e são de inferior qualidade quanto ao sabor e à textura, quando comparados aos frutos totalmente maduros. Escolher frutos sem machucados e ferimentos e sem sinais de mofo ou podridão.</p>	<p>armazenados por cerca de 3 meses em condição ambiente, em local fresco e seco. Manter os frutos com cabinho, pois assim podem ser conservados por mais tempo. A abóbora seca comprada picada em pedaços grandes e com casca dura menos que a abóbora inteira e deve ser conservada em geladeira, envolvida com saco de plástico, por até 1 semana.</p>	
<p><b>Abobrinha:</b> A abobrinha é um fruto da espécie Cucurbita pepo L. Dois tipos de abobrinha são mais comuns no mercado brasileiro: a abobrinha tipo menina, que tem o fruto com pescoço, e a tipo italiana, com o fruto alongado sem pescoço. As cores vão do verde bem claro, quase branco, até o verde médio com faixas de verde mais escuro. Em alguns mercados, pode-se encontrar fruto de cor amarela forte e uniforme.</p>	<p>Os frutos devem ser firmes, com a casca de cor brilhante, sem partes escuras ou amolecidas. As abobrinhas com no máximo 20 cm de comprimento são mais tenras e saborosas. Frutos maiores podem ser consumidos sem problemas, mas terão textura e sabor intermediários entre a abobrinha e abóbora seca.</p>	<p>O produto se deteriora rapidamente; ela fica murcha, com a casca sem brilho e apodrece. Os frutos devem ser mantidos em local fresco e sombreado por até 2 dias. Sob refrigeração, podem ser conservados por cerca de 5 dias.</p>	De acordo com o Anexo II
<p><b>Acelga:</b> A acelga é uma hortaliça folhosa da espécie Beta vulgaris L. var. Cicla. Apresenta talos brancos brilhantes, com folhas grandes de coloração que varia do verde escura ao verde mais claro.</p>	<p>Os maços devem apresentar folhas compridas e ovais, de aspecto rugoso, sobrepostas umas as outras formando uma cabeça. Descartar o produto que apresentar folhas com sinais de amarelecimento que indicam envelhecimento, assim como talos moles com manchas escuras.</p>	<p>Por se tratar de uma hortaliça de folha, a acelga estraga rapidamente quando mantida em temperatura ambiente. Sob refrigeração pode ser conservada por até 5 dias, sendo que deve ser mantida separada de tomate e frutas maduras para evitar seu amarelecimento.</p>	De acordo com o Anexo II
<p><b>Agrião:</b> O agrião é uma hortaliça folhosa da espécie Nasturtium officinale sp. Apresenta folhas de forma arredondada de cor verde escura e talos mais claros.</p>	<p>Os maços devem apresentar folhas frescas, de cor verde escura, sem áreas amareladas ou pontos escurecidos. Os talos devem estar firmes e quebradiços. A presença de flores não prejudica a qualidade.</p>	<p>Apresenta durabilidade curta e deve ter o consumo rápido. Em temperatura ambiente pode ser mantida por apenas 1 dia. Sob refrigeração pode ser conservada por até 3 dias, sendo que deve ser mantida em saco plástico ou recipiente fechado.</p>	De acordo com o Anexo II
<p><b>Alface:</b> A alface é uma hortaliça folhosa da espécie</p>	<p>As folhas devem apresentar aspecto de</p>	<p>Por se tratar de uma hortaliça de folha, a</p>	De acordo com o Anexo II.

Descrição detalhada do item	Condições para o recebimento	Medidas para conservação do produto	Melhores meses para a realização do consumo
Lactuca sativa L. As folhas podem ser lisas ou crespas, com ou sem formação de cabeça. Apresenta também variedade de coloração, com folhas roxas ou verdes e texturas diversas.	produto fresco, ou seja, coloração brilhante, textura firme, isenta de áreas escuras ou com sinais de apodrecimento.	alface estraga rapidamente quando mantida em temperatura ambiente. Sob refrigeração pode ser conservada por 3 a 4 dias, sendo que deve ser mantida em saco plástico ou recipiente fechado. Os produtos hidropônicos devem ser conservados com as raízes para aumentar sua durabilidade.	
<b>Alho:</b> Entende-se por alho o bulbo da espécie <i>Allium sativum</i> L. O bulbo é chamado de cabeça e os bulbilhos são os dentes. A casca pode ser branca ou roxa e os dentes são sempre de cor creme bem claro.	Os bulbos devem ser firmes, ou seja, com a casca, a haste, a base e as raízes bem secas. A casca do alho bem-curado solta-se com facilidade. Evitar bulbos com defeitos que comprometem a qualidade, tais como alho chocho, murcho, brotado, úmido e com sinais de mofo ou bolores e ataques de praga. Alguns defeitos, como bulbo aberto, danos mecânicos leves e cicatrizados e base com rachadura, prejudicam a aparência sem inutilizar o alho para consumo.	a) O alho, em réstia ou com os bulbos soltos, mantém-se próprio para consumo por longo período de tempo em condição ambiente, desde que o local seja arejado, seco e escuro. Não se recomenda a conservação de alho com casca sob refrigeração. b) Quando descascado, deve ser mantido sob refrigeração em recipiente fechado. Nessas condições, dura cerca de cinco dias. Também pode-se triturá-lo com sal, fazendo desta forma a pasta de alho, ou desidratá-lo após cortá-lo em fatias finas.	De acordo com o Anexo II.
<b>Batata:</b> Entende-se por batata o tubérculo da espécie <i>Solanum tuberosum</i> ssp. <i>tuberosum</i> . A batata pode ser encontrada em uma grande diversidade de cores de casca (amarelado até avermelhado) e de polpa. Entretanto, no Brasil, a preferência é por tubérculos de casca e polpa amarelas, denominado batata-inglesa.	Tubérculos com a casca lisa, sem defeitos ou partes escurecidas. Não receber tubérculos brotados ou partes esverdeadas, porque pode produzir solanina que é uma substância tóxica.	a) A batata conserva-se por até duas semanas, quando mantida em local fresco, arejado e escuro. Manter os tubérculos ao abrigo da luz, para evitar o esverdeamento. b) Evitar armazenar a batata sob refrigeração, pois quando mantida sob temperatura muito baixa fica com o sabor adocicado e escurece ao ser frita.	De acordo com o Anexo II.
<b>Batata-Doce:</b> Entende-se por batata-doce o tubérculo de espécie <i>Ipomea batatas</i> L. A batata pode ser encontrada em uma grande diversidade de cores de casca e de polpa. Entretanto, no Brasil, a preferência é por tubérculos de casca arroxeada e polpa amarela.	Não receber raízes com início de brotação, pois duram menos e perdem o valor nutritivo. Danos superficiais causados por insetos são toleráveis, contudo quando existem danos internos, ocorre alteração nas características organolépticas do produto.	As raízes podem ser conservadas por um longo período de tempo em condição natural, desde que o local seja seco, fresco e bem ventilado. Sob temperatura baixa, as raízes ficam escurecidas, com cheiro e sabor alterados, e permanecem duras após o cozimento. Por isso, a batata-doce só deve ser mantida sob refrigeração por curtos	De acordo com o Anexo II.

Descrição detalhada do item	Condições para o recebimento	Medidas para conservação do produto	Melhores meses para a realização do consumo
<p><b>Berinjela:</b> A berinjela é um fruto da espécie Solanum melongena L. Os frutos podem ter casca de cor vinho escuro, quase preta, branca ou rajada. Os frutos das variedades mais comuns são alongados, mas também há frutos mais compridos e mais finos (berinjela japonesa) e frutos redondos.</p>	<p>Os frutos devem ter a casca brilhante, com cor uniforme e lisa, sem manchas ou áreas amassadas e com o cálice verde brilhante. Frutos muito novos murcham rapidamente, e quando colhidos após o ponto ideal ficam sem brilho e com sabor amargo, em razão do desenvolvimento das sementes, que se tornam escuras.</p>	<p>períodos de tempo.</p> <p>Em condição ambiente, a duração dos frutos é limitada a 2 dias, quando então começam a murchar. Sob refrigeração podem ser mantidos por até 2 semanas, dentro de saco de plástico e com o pedúnculo.</p>	<p>De acordo com o Anexo II.</p>
<p><b>Beterraba:</b> Entende-se por beterraba a raiz de espécie Beta vulgaris L. Tanto as raízes quanto as folhas são comestíveis. As raízes mais comuns no mercado têm cor vermelha intensa, mas existem variedades de casca de cor laranja e de polpa de cor amarela.</p>	<p>As raízes devem ser firmes e tenras, sem sinais de murchamento, sem rachaduras, sem sinais de brotação e com o mínimo de cortiça (tecido escuro) no ombro. As raízes de maior valor comercial têm entre 200 e 300 g e diâmetro entre 8 e 10 cm. Preferencialmente as raízes devem conter uma pequena porção do talo das folhas.</p>	<p>a) Em condição natural, a beterraba conserva-se por até uma semana, desde que mantida em local fresco e sombreado. Sob refrigeração, pode ser mantida por até 15 dias, embalada em saco de plástico perfurado.</p> <p>b) Ao comprar raiz com folhas, destaque as folhas deixando cerca de 3 cm de talo nas raízes e guarde-as separadamente.</p> <p>c) Após processamento, sob refrigeração, sua duração será reduzida a 3 ou 4 dias.</p>	<p>De acordo com o Anexo II.</p>
<p><b>Brócolis:</b> O brócolis é uma inflorescência comestível da espécie Brassica oleracea L. Há dois tipos de brócolis: o ramoso, mais tradicional, e o de cabeça única. O de cabeça única apresenta cor verde escuro, inflorescências firmes, compactas, com granulação fina. Algumas variedades apresentam botões com coloração superior arroxeadas apresenta talos brancos brilhantes, com folhas grandes de coloração que varia do verde escura ao verde mais claro.</p>	<p>1. O brócolis tipo ramoso é comercializado em maços, que incluem os talos e as folhas, além dos botões florais. Os maços devem ter coloração verde-escura, com os botões totalmente fechados, talos firmes e folhas com aspecto de produto fresco. Botões já abertos em flor, com coloração amarela ou branca, indicam que o produto está em processo de deterioração e, portanto, terá duração muito curta e baixa qualidade sensorial.</p> <p>2. O brócolis de cabeça deve apresentar</p>	<p>O brócolis é uma inflorescência pouco durável, amarelecendo e murchando rapidamente. Sob refrigeração pode ser mantido por até 4 dias, acondicionado em de saco de plástico.</p>	<p>De acordo com o Anexo II.</p>

Descrição detalhada do item	Condições para o recebimento	Medidas para conservação do produto	Melhores meses para a realização do consumo
	cabeças de cor verde-escuro, firmes, compactas, com granulação fina e sem sinais de murcha. Algumas variedades apresentam botões com coloração superior arroxeada.		
<p><b>Cebola:</b> É o bulbo pertencente a espécie <i>Allium cepa</i> L. e apresenta-se sob formatos variados, podendo ser redonda, achatada ou em forma de pera. Quanto à cor, os bulbos são amarelos, brancos ou roxos.</p>	<p>Os bulbos devem ser firmes, com casca seca e pescoço seco e cicatrizado. Entre bulbos de mesmo tamanho, escolha os mais pesados. Evitar bulbos brotados, com feridas, áreas amolecidas e mofo.</p>	<p>a) As cebolas de sabor mais suave, ou seja, menos picantes, duram menos tempo, enquanto as cebolas mais picantes conservam-se por maior período. Assim como a variedade de cebola roxa, que em geral conservam-se por mais tempo do que as cebolas-brancas e as amarelas. b) Em condição natural a cebola conserva-se por três a cinco semanas, desde que mantida em local seco, fresco, escuro e bem sombreado. Após processamento deve ser mantida sob refrigeração em recipiente fechado, por até 1 dia.</p>	<p>De acordo com o Anexo II.</p>
<p><b>Cebolinha:</b> A cebolinha é uma hortaliça da espécie <i>Allium schoenoprasum</i> ou <i>Allium fistulosum</i>. Apresenta talos brancos brilhantes, com folhas grandes de coloração que varia do verde escura ao verde mais <b>claro</b>.</p>	<p>Os maços devem apresentar folhas compridas e ovais, de aspecto rugoso, sobrepostas umas as outras formando uma cabeça. Descartar o produto que apresentar folhas com sinais de amarelecimento que indicam envelhecimento, assim como talos moles com manchas escuras.</p>	<p>Por se tratar de uma hortaliça de folha, a cebolinha estraga rapidamente quando mantida em temperatura ambiente. Sob refrigeração pode ser conservada por até 5 dias, sendo que deve ser mantida separada de tomate e frutas maduras para evitar seu amarelecimento.</p>	<p>De acordo com o Anexo II.</p>
<p><b>Cenoura:</b> É uma raiz tuberosa da espécie <i>Daucus carota</i> L. Apresenta formato alongado, cilíndrico e coloração alaranjada. Existem variedades de coloração amarela, vermelha e arroxeada.</p>	<p>As raízes devem ser firmes com cor intensa, preferencialmente sem pigmentação verde ou roxa na parte superior (ombro) e sem áreas amolecidas ou escuras. Raízes de maior valor comercial têm comprimento e diâmetro variando respectivamente entre 15 a 20 cm e 3 a 4 cm. Entretanto, raízes menores são mais macias e saborosas. Já</p>	<p>Pode ser conservada por até 15 dias sob refrigeração. Quando em condição natural, as raízes devem ser mantidas em local fresco e sombreado.</p>	<p>De acordo com o Anexo II.</p>

Descrição detalhada do item	Condições para o recebimento	Medidas para conservação do produto	Melhores meses para a realização do consumo
	raízes muito grossas são mais fibrosas e menos saborosas. Pequenas tortuosidades não prejudicam a qualidade da raiz.		
<b>Chuchu:</b> O chuchu é um fruto da espécie <i>Sechium edule</i> Sw. Há uma grande diversidade de frutos quanto à forma, tamanho e cor. Os frutos podem ser arredondados ou ter a forma de pera. A casca pode ser lisa ou com espinhos, com a cor variando de branco a verde bem escuro. No mercado, há preferência pelos frutos de casca verde clara, sem espinhos, com tamanhos de 12 cm a 18 cm de comprimento (fruto graúdo) e de 7 cm a 10 cm (fruto miúdo).	Os frutos devem ter a casca brilhante, com cor uniforme e lisa, sem manchas ou áreas danificadas. Frutos em processo de deterioração têm a casca sem brilho e amarelada e a ponta mais larga começando a abrir-se. podem exceder 3% do total.	Pode ser mantido em condição ambiente por 3 a 5 dias depois de colhidos, a partir de quando começam a murchar. Podem ser conservados por mais tempo, 6 a 8 dias, sob refrigeração, embalados em saco de plástico.	De acordo com o Anexo II
<b>Coentro:</b> O coentro é uma hortaliça da espécie <i>Coriandrum sativum</i> . Apresenta folhas de forma variável, largamente lobadas na base da planta, e finas e emplumadas mais altas nos caules floridos. Exala um odor característico.	Os maços devem apresentar folhas bem verdes, túrgidas, com aspecto de produto fresco sem pontos amarelados ou sinais de apodrecimento.	Em condição natural, as folhas murcham e amarelecem rapidamente. Manter sob refrigeração, após o descarte das folhas amareladas, com manchas escuras ou murchas para aumentar o tempo de conservação.	De acordo com o Anexo II.
<b>Couve manteiga:</b> A couve é uma hortaliça folhosa da espécie <i>Brassica oleracea</i> L.var. <i>acephala</i> D.C . Apresenta folhas verde-claras a escuras, tenras, lisas ou pouco onduladas, com pecíolo e nervura de cor verde-claro.	As folhas devem estar com aspecto de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com os talos firmes. a) inteiros, limpos e firmes; b) isentos de pragas visíveis a olho nu; c) fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial; d) isento de odores estranhos; e) não se apresentarem excessivamente maduros ou passados; f) isentos de danos profundos; g) isento de podridões; h) não se apresentarem desidratados ou murchos;	A couve é uma hortaliça que se conserva por pouco tempo, murchando e amarelecendo rapidamente. Em condição ambiente sua durabilidade é de 1 dia. Sob refrigeração, mantida em saco de plástico fechado ou em recipiente tampado, é possível conservar por até 1 semana, quando inteira, ou por 3 dias, quando picada.	De acordo com o Anexo II.

Descrição detalhada do item	Condições para o recebimento	Medidas para conservação do produto	Melhores meses para a realização do consumo
	<p>i) não se apresentarem congelados; e j) isentos de distúrbios fisiológicos.</p> <p>2. É admitido em cada lote uma tolerância de até 10% em número ou em peso, de produtos que não atendam aos requisitos mínimos de qualidade, com exceção de podridões, que não podem exceder 3% do total.</p>		
<p><b>Couve-flor:</b> A couve-flor é uma inflorescência comestível da espécie Brassica oleracea var. Botrytis. Apresenta cabeça de coloração branca ou creme, mas também existem variedades de cor roxa, verde e laranja.</p>	<p>Deve apresentar cabeças compactas, de cor branca ou creme, sem manchas escuras. Se envolvida pelas folhas, estas devem estar verdes e sem sinais de murcha. Quando passada do ponto, a cabeça fica dividida, murcha e com pontos escuros.</p>	<p>Apresenta rápida deterioração, sendo que sob refrigeração pode ser conservada por 3 dias a 5 dias sem grande perda de qualidade, embalada em filme de plástico ou recipiente fechado. Antes de armazenar, remova as partes escuras e folhas, mas não lave a cabeça.</p>	<p>De acordo com o Anexo II</p>
<p><b>Ervilha:</b> A ervilha é uma vagem da espécie Pisum sativum L. de cor verde-claro que contém grãos.</p> <p>Entende-se por leguminosas os grãos contidos em vagem. São alimentos que possuem pouca gordura e muita fibra, dentre os quais: ervilha, feijão, grão-de-bico, lentilha, amendoim.</p> <p>As leguminosas devem ser obtidas, processadas, embaladas, armazenadas, transportadas e conservadas em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação.</p>	<p>As vagens devem apresentar aspecto fresco, cor verde-claro brilhante e estar firmes e túrgidas, sem sinais de murcha. É importante selecionar as vagens mais finas ou achatadas, com grãos pouco salientes. Vagens menores em geral são mais tenras e mais adocicadas. A presença do cabinho ainda verde e com aspecto fresco indica que as vagens são novas. Descartar vagens com a cor verde amarelada ou com protuberâncias em razão de grãos muito grandes. Pequenas tortuosidades na vagem não afetam seu sabor e qualidade nutricional, mas somente a aparência.</p>	<p>Manter sob refrigeração para manutenção do sabor, textura e valor nutricional do produto fresco. Armazenar em saco de plástico ou recipiente tampado, sem lavar, para aumentar o tempo de conservação.</p>	<p>De acordo com o Anexo II</p>
<p><b>Chicória (escarola ou endívia):</b> A chicória é uma hortaliça da espécie Cichorium endivia L. Apresenta dois</p>	<p>As folhas devem estar com aspecto de produto fresco, ou seja, brilhantes,</p>	<p>Apresenta rápida deterioração, dessa forma deve ser conservada sob refrigeração, em</p>	<p>De acordo com o Anexo II.</p>

Descrição detalhada do item	Condições para o recebimento	Medidas para conservação do produto	Melhores meses para a realização do consumo
tipos de cultivares: a lisa (chamada escarola) e a crespa (chamada endívia). A escarola parece-se com alface lisa, mas possui folhas mais grossas e nervuras brancas bem visíveis. A endívia apresenta as folhas rugosas e bem recortadas.	firmes, sem áreas escuras e sem folhas murchas. As folhas externas são de cor verde mais escuro do que as folhas internas.	saco de plástico ou recipiente tampado, por 3 a 5 dias.	
<b>Espinafre:</b> O espinafre é uma hortaliça folhosa da espécie <i>Spinacea oleracea</i> L. Apresenta folhas carnosas, de forma triangular e coloração verde-escuro.	O maço de espinafre deve estar limpo, com as folhas de cor verde uniforme, sem sinais de murchamento, com talos firmes e de cor viva. Descartar o produto que apresente folhas com a cor verde amarelada, ou se as folhas e talos estiverem com pontos escuros.	O espinafre deve ser mantido sob refrigeração por no máximo 5 dias, pois tem durabilidade muito baixa.	De acordo com o Anexo II
<b>Inhame ou Cará:</b> É o tubérculo pertencente a espécie <i>Dioscorea alata</i> L. Apresenta tamanhos e formatos diferentes, atingindo de 500 g a 3 kg. Possui uma polpa esbranquiçada, fibrosa e comestível, revestida por uma casca de textura rugosa que apresenta uma coloração que vai do esbranquiçado ao castanho-escuro.	Os tubérculos devem ser firmes, sem partes mofadas ou amolecidas. Pequenas lesões na casca podem ser retiradas durante o descascamento sem prejudicar a qualidade interna. Apesar de serem mais resistentes ao manuseio do que a maioria das hortaliças, as áreas danificadas apodrecem mais rapidamente.	Em condição natural o inhame conserva-se por mais de 15 dias, desde que mantido em local seco, fresco, escuro e arejado. Quando mantido por muito tempo sob refrigeração, suas características organolépticas sofrem alterações e a brotação é acelerada.	De acordo com o Anexo II
<b>Jiló:</b> O jiló é um fruto da espécie <i>Solanum gilo</i> Raddi e é consumido ainda imaturo. Os tipos de jiló mais encontrados no mercado são: os de formato comprido e de coloração verde-claro e os de formato esférico e de cor verde-escuro. Todos os tipos têm a polpa macia, porosa e com pequenas sementes tenras e brancas.	Os frutos devem apresentar casca verde, com aparência lisa e brilhante, sem sinais de fermentos e sem pontos escuros. As sépalas (a parte verde perto do cabinho que se assemelha à folha) devem estar com aspecto fresco, indicando que o jiló foi colhido recentemente. Durante o amadurecimento, a casca torna-se amarela ou laranja avermelhada e as sementes endurecem.	Conserva-se no ambiente por poucos dias, pois perde água e murcha rapidamente, além de amadurecer. Sob refrigeração pode ser conservado por até 5 dias, desde que embalado em saco de plástico.	De acordo com o Anexo II.

Descrição detalhada do item	Condições para o recebimento	Medidas para conservação do produto	Melhores meses para a realização do consumo
<p><b>Mandioca ou aipim:</b> É uma raiz pertencente a espécie <i>Manihot esculenta</i>, de formato alongado e diâmetro grosso. Apresenta casca fibrosa de coloração marrom e polpa da raiz de coloração creme ou branca.</p>	<p>A raiz deve apresentar uma casca uniforme, íntegra e sem manchas. A polpa deve apresentar coloração branca ou creme, sem manchas e com aspecto úmido. A separação da casca da polpa deve ocorrer com facilidade, o que indica facilidade no cozimento.</p>	<p>a) Em condição natural a mandioca conserva-se por mais de 15 dias, desde que mantida em local seco, fresco, escuro e arejado. b) Após cortar, descascar e lavar a mandioca, pode ser colocada em recipiente fechado com água sob refrigeração.</p>	<p>De acordo com o Anexo II</p>
<p><b>Mandioquinha ou Batata baroa:</b> É uma raiz tuberosa pertencente a espécie <i>Arracacia xanthorrhiza</i> Banc. Apresenta tamanhos diversos e formato alongado, cuja coloração interna e externa é amarela intensa.</p>	<p>a) As raízes devem apresentar cor amarela intensa. Descartar raízes cortadas, com ferimentos, áreas amolecidas ou manchas escuras, que podem apodrecer mais rapidamente. Pequenas cicatrizes na casca, que não estejam associadas a áreas amolecidas, não comprometem a qualidade. b) Evitar raízes com tamanho superior a 25 cm, que podem ser fibrosas por terem sido colhidas de plantas velhas. O formato da raiz também não é importante. Raízes com tortuosidades têm o mesmo sabor de raízes de formato uniforme.</p>	<p>As raízes deterioram-se muito rapidamente, chegando a apodrecer em 24 horas em temperatura ambiente. Raízes frescas conservam-se por até cinco dias, quando embaladas em saco de plástico e mantidas sob refrigeração.</p>	<p>De acordo com o Anexo II</p>
<p><b>Maxixe:</b> O maxixe é um fruto da espécie <i>Cucumis anguria</i> L. com formato ovalado, com casca espinhosa ou lisa, de cor verde-claro.</p>	<p>Os frutos devem ser firmes, com cor uniforme, com os espinhos inteiros. Evitar frutos amarelados, normalmente mais velhos, e que se tornam fibrosos, com sabor ruim e sementes duras.</p>	<p>Em condição ambiente, os frutos murcham e amarelecem rapidamente, podendo ser mantidos sem perda de qualidade por no máximo 3 dias. Sob refrigeração, acondicionados em sacos de plástico, podem ser conservados por até 1 semana. Preferencialmente, não lavar antes de refrigerar.</p>	<p>De acordo com o Anexo II</p>
<p><b>Milho verde:</b> O milho verde pertence a espécie <i>Zea mays</i> L. As espigas são verde claras e os grãos amarelados.</p>	<p>O milho-verde pode ser comprado na espiga, com ou sem palha. Os grãos devem estar bem desenvolvidos, porém macios e leitosos. A palha deve apresentar-se com aspecto de produto</p>	<p>Em condição ambiente, dura no máximo 1 dia. Mesmo quando não se deterioram nesse período, os grãos ficam com o sabor e a textura prejudicados. Sob refrigeração conserva-se no máximo por 3 dias, desde</p>	<p>De acordo com o Anexo II</p>

Descrição detalhada do item	Condições para o recebimento	Medidas para conservação do produto	Melhores meses para a realização do consumo
	fresco e cor verde viva. Para consumo em saladas, assado ou cozido, prefira os grãos mais novos. Nesse caso, o “cabelo“ do milho preso na ponta da espiga deve ser tenro, com cor brilhante e transparente (cristalina). O milho para curau, mingau, angu, pamonha e outros pratos semelhantes deve ser mais desenvolvido; nesse outro caso, o “cabelo“ do milho deve ter cor amarronzada, sem brilho e seco. No caso da espiga sem palha, atentar para coloração dos grãos. O milho mais novo tem os grãos de cor amarelo-claro brilhante e cristalina, enquanto os grãos mais desenvolvidos são de cor amarelo-fosco.	que devidamente embalado.	
<b>Moranga:</b> A moranga é um fruto da espécie Cucurbita maxima Duch. Com formato achatado e redondo, com gomos bem salientes. Para diferenciá-la da abóbora, observar o pedúnculo ou cabinho do fruto. A moranga tem pedúnculo liso, sem sulcos, corticoso e grosso, enquanto a abóbora tem pedúnculo sulcado, alargado e achatado na inserção do fruto. As cultivares mais populares no Brasil têm casca com coloração verde cinzenta ou alaranjada, dependendo da variedade. Em geral a moranga só é consumida madura, quando a polpa tem gosto adocicado.	Os frutos devem apresentar pedúnculo, casca dura, sem machucados e sem brilho. Pequenas cicatrizes superficiais na casca não comprometem a qualidade do fruto. Entre dois frutos de mesmo tamanho, escolher o mais pesado.	Podem ser mantidos em condição ambiente por cerca de 3 meses, desde que em local fresco, escuro e seco. Manter os frutos com cabinho para conservá-los por mais tempo. Se cortar ou descascar a moranga, mantenha os pedaços sob refrigeração, acondicionados em saco ou recipiente de plástico. Nesse caso, a durabilidade é limitada a poucos dias.	De acordo com o Anexo II.
<b>Pepino:</b> O pepino é um fruto da espécie Cucumis sativus L. Diversos tipos de pepino são encontrados no mercado brasileiro. Os mais tradicionais são: o pepino do tipo Aodai, com frutos verde-escuros e casca lisa; o pepino do tipo caipira, com frutos verde-claros, estrias brancas e casca lisa; e o pepino do tipo japonês, com frutos verde-	Os frutos devem ser firmes e com casca brilhante, sem ferimentos ou amassamentos. Frutos muito pequenos são saborosos, mas murcham mais rapidamente.	O pepino estraga rapidamente se mantido em condição ambiente. Sob refrigeração, dentro de sacos de plástico perfurado, pode ser conservado por até 1 semana sem grandes alterações na cor, sabor e aparência.	De acordo com o Anexo II.

Descrição detalhada do item	Condições para o recebimento	Medidas para conservação do produto	Melhores meses para a realização do consumo
escuras brilhantes, mais finas e alongadas que as anteriores e com reentrâncias na casca.			
<b>Pimenta:</b> Os frutos pertencem às espécies <i>Capsicum frutescens</i> L.; <i>Capsicum baccatum</i> L.; <i>Capsicum chinense</i> Jacq., <i>Capsicum praetermissum</i> L.; <i>Capsicum. Annum</i> L. Há pimentas de vários formatos e cores.	Escolha pimentas de casca brilhante, com cabinho de coloração esverdeada, sem áreas podres e sem machucados. Frutos sem cabinho podem ser consumidos, mas duram menos.a) inteiros, limpos e firmes;	Quando mantidas em condição ambiente, as pimentas murçam rapidamente. Manter sob refrigeração, devidamente acondicionadas em vasilha tampada ou em saco de plástico. Preferencialmente, lavar os frutos somente antes de utilizá-los.	De acordo com o Anexo II
<b>Pimentão:</b> O pimentão é um fruto da espécie <i>Capsicum annuum</i> L. Há três tipos básicos de pimentão quanto ao formato: quadrado, retangular e cônico. As variedades de pimentão mais comuns no mercado brasileiro apresentam casca de cor verde quando imaturos e casca vermelha ou amarela quando maduros. Frutos de cor verde também podem tornar-se alaranjados quando maduros. Outras variedades plantadas em menor escala apresentam frutos imaturos de cor roxa ou branco creme, que, quando maduros, tornam-se amarelos, alaranjados ou vermelhos.	Os frutos devem apresentar-se limpos, firmes e com casca brilhante, o que indica que estão frescos. Os frutos colhidos muito novos têm cor verde pálida e murçam mais rapidamente. Deve-se dar preferência aos frutos cujos talos foram cortados rentes.	Os frutos podem ser conservados em condição natural, em local fresco, por 2 a 4 dias. Sob refrigeração podem ser mantidos por mais de 1 semana, quando embalados em sacos de plástico perfurados.	De acordo com o Anexo II.
<b>Quiabo:</b> O quiabo é um fruto da espécie <i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench,. Possui formato cilíndrico ou cônico, liso ou com reentrâncias na casca, a depender da variedade. A ponta dos frutos pode ser ligeiramente curva.	Para verificar a qualidade dos quiabos não é preciso quebrá-los. Os frutos devem ter cor verde intensa, ser firmes, sem manchas escuras. Para a maioria das variedades, o comprimento máximo dos frutos deve ser de 10 cm a 14 cm. Frutos muito grandes e com coloração verde esbranquiçada (pálida) tendem a ser fibrosos e duros.	É um fruto altamente perecível. Para aumento da sua vida pós-colheita, deve ser armazenado e transportado sob refrigeração. Deve ser consumido rapidamente, pois fica murcho, fibroso e escurece em seguida. Sua durabilidade é de cerca de 1 semana.	De acordo com o Anexo II.
<b>Repolho:</b> O repolho é uma hortaliça da espécie <i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>Capitata</i> . Possui folhas arredondadas dispostas umas sobre as outras, em forma de cabeça.	As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras. As folhas devem estar livres de manchas escuras e	Quando mantido em condição ambiente, conserva-se por menos de uma semana, murchando primeiramente as folhas externas. Sob refrigeração, pode ser	De acordo com o Anexo II.

Descrição detalhada do item	Condições para o recebimento	Medidas para conservação do produto	Melhores meses para a realização do consumo
Apresenta coloração branca ou creme, mas também existem variedades de cor roxa, verde e laranja.	de perfurações. Entre as cabeças de mesmo tamanho, escolha as mais pesadas.	mantido por várias semanas, desde que colocado dentro de sacos de plástico.	
<b>Rúcula:</b> A rúcula é uma hortaliça folhosa da espécie <i>Eruca sativa</i> L. Suas folhas são alongadas, geralmente lisas, de coloração verde-escuro e de sabor picante.	O maço deve apresentar folhas frescas, firmes, sem pontos escuros ou tons amarelados.	Em condição ambiente, o produto conserva-se no máximo por 1 dia, desde que colocado em local bem fresco. Sob refrigeração deve ser acondicionado em saco de plástico ou em recipiente tampado, conservando-se assim por até 4 dias.	De acordo com o Anexo II.
<b>Salsa:</b> A salsa é uma hortaliça folhosa da espécie <i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Nym. Há cultivares de folhas lisas (predominante no Brasil), crespas ou muito crespas. Apresenta folhas maiores reunidas em roseta basal, de coloração verde-escuro, brilhantes e compostas por folíolos triangulares e serrilhados. Também possuem aroma forte e agradável.	Os maços devem apresentar folhas bem verdes, túrgidas, com aspecto de produto fresco sem pontos amarelados ou sinais de apodrecimento.	Em condição natural, as folhas murcham e amarelecem rapidamente. Manter sob refrigeração, após o descarte das folhas amareladas, com manchas escuras ou murchas para aumentar o tempo de conservação.	De acordo com o Anexo II
<b>Tomate:</b> O tomate é um fruto da espécie <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill. No mercado são encontrados vários tipos de tomate: Santa Cruz, caqui, italiano, cereja, uva, coquetel e saladinha. Apesar de os frutos de casca vermelha predominarem no mercado, também há variedades de casca amarela e de casca roxa. Frutos amarelos são mais adocicados, comparativamente aos vermelhos.	A cor, a firmeza e a sanidade são as características mais importantes na hora da compra. Quando totalmente vermelhos, servem para consumo imediato ou para molho. Evitar frutos com furos, com manchas ou ferimentos.	Os tomates conservam-se relativamente bem fora da geladeira por poucos dias. Tomates vermelhos estragam-se mais rapidamente; se não forem consumidos imediatamente, devem ser colocados sob refrigeração. Tomates “verdes” devem ser mantidos em ambiente natural até o completo amadurecimento, pois se mantidos em refrigeração perdem qualidade quanto ao sabor e aroma.	De acordo com o Anexo II.
<b>Vagem ou feijão vagem:</b> A vagem pertence a espécie <i>Phaseolus vulgaris</i> L. Existem vários tipos de vagem. As vagens tipo manteiga (achatadas) alcançam 21 cm a 23 cm de comprimento e 1,5 cm a 2,0 cm de largura e são de cor verde-claro. As vagens tipo macarrão (arredondadas) alcançam 15 cm a 17 cm de comprimento e diâmetro	Não é preciso quebrar as vagens para escolhê-las. Comprar as vagens inteiras, frescas, tenras e suculentas, com cor verde uniforme e brilhante, sem sinais de murchamento, ferimentos ou pontos escuros. As sementes devem estar bem	Sob refrigeração, armazenar por no máximo 5 a 7 dias. Não lavar antes de armazenar e manter embalado em saco de plástico. Em condição ambiente, conservam-se por 2 a 3 dias no máximo. Após esse período ficam murchas e fibrosas e podem apodrecer.	De acordo com o Anexo II.

Descrição detalhada do item	Condições para o recebimento	Medidas para conservação do produto	Melhores meses para a realização do consumo
<p>médio de 1,0 cm.</p> <p><b>Entende-se por leguminosas os grãos contidos em vagem. São alimentos que possuem pouca</b> gordura e muita fibra, dentre os quais: <b>ervilha</b>, feijão, grão-de-bico, lentilha, amendoim.</p> <p>As leguminosas devem ser obtidas, processadas, embaladas, armazenadas, transportadas e conservadas em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação.</p>	<p>pequenas; quando a vagem mostra protuberâncias decorrentes de sementes bem formadas, o produto está passado do ponto, muito fibroso e menos saboroso.</p>		

### 1.1.2. FRUTAS:

1.1.2.1. São requisitos mínimos de qualidade para todos os tipos de frutas, observada a especificidade de cada espécie:

- a) serem frescas;
- b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades;
- c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo;
- d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme;
- e) não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;
- f) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; e
- g) estarem livres de resíduos de fertilizantes.

1.1.2.2. É admitido em cada lote uma tolerância de até 10% em número ou em peso, de produtos que não atendam aos requisitos mínimos de qualidade, com exceção de podridões, que não podem exceder 3% do total.

Descrição detalhada do item	Condições para o recebimento	Medidas para conservação do produto	Melhores meses para a realização do consumo
<p><b>ABACAXI:</b> O abacaxi é uma inflorescência da espécie <i>Ananas comosus</i>. É revestido por uma casca áspera, formada pela união das brácteas e sépalas das flores da planta. Apresenta formato alongado e polpa rica em amido, geralmente adocicada.</p>	<p>Dê preferência ao abacaxi que exala aroma agradável e levemente adocicado. A fruta deve apresentar-se firme, o que indica que não chegou ao ponto máximo do amadurecimento. A casca deve ser íntegra de apresentar tons verdes e amarelos. Os frutinhos devem ser grandes e planos.</p>	<p>Pode ser armazenada à temperatura ambiente para permitir seu amadurecimento ou sob refrigeração quando estiver amadurecido por um período de 3 a 5 dias.</p>	<p>De acordo com o Anexo III.</p>
<p><b>BANANA:</b> A banana é uma fruta da espécie <i>Musa</i>, apresenta formato alongado e polpa rica em amido, geralmente adocicada. Há vários tipos de banana que variam em tamanho, coloração da casca e textura da polpa. A fruta é variável em tamanho, cor e firmeza, mas geralmente é alongada e curvada.</p>	<p>As frutas devem estar em cachos íntegros, e com poucas manchas pretas as quais indicam processo de amadurecimento. Optar por bananas mais arredondadas e com a casca mais amarela e as extremidades mais verdes.</p>	<p>A banana verde deve ser armazenada à temperatura ambiente para permitir seu amadurecimento. Para o amadurecimento rápido, coloque-as num saco de papel por alguns dias. O saco reterá o gás etileno produzido pela fruta e acelerará o amadurecimento. Bananas que desenvolveram manchas castanhas são as mais doces, mas logo se tornam maduras demais, então devem ser consumidas rapidamente e refrigeradas para retardar o amadurecimento.</p>	<p>De acordo com o Anexo III.</p>
<p><b>CAJU:</b> O caju é um pseudofruto da espécie <i>Anacardium occidentale</i>, sendo constituído de duas partes: a castanha que é a fruta propriamente dita e o pedúnculo floral que é a parte carnosa cuja casca tem coloração variável que pode ser amarela, rosada ou vermelha.</p>	<p>Os pedúnculos devem apresentar coloração do amarelo até o vermelho, cuja polpa deve apresentar consistência firme de coloração uniforme, livre de rachaduras e machucados.</p>	<p>Por se tratar de uma fruta muito perecível deve ser armazenada sob refrigeração por até 3 a 5 dias.</p>	<p>De acordo com o Anexo III.</p>
<p><b>CAQUI:</b> O caqui é uma fruta da espécie <i>Diospyros kaki</i>, apresenta formato ovóide, sua casca tem coloração que varia em tons de vermelho a amarelo, e sua polpa tem consistência mole e gelatinosa.</p>	<p>As frutas devem estar apresentar coloração uniforme, consistência firme e livre de rachaduras e machucados.</p>	<p>Por se tratar de uma fruta muito perecível deve ser armazenada sob refrigeração por até 3 a 5 dias.</p>	<p>De acordo com o Anexo III.</p>
<p><b>GOIABA:</b> A goiaba é uma fruta da espécie <i>Psidium guajava</i>, do tipo baga, com formato ovóide, de casca fina, lisa e verde, que torna-se amarela quando bem amadurecida. Apresenta polpa delicada, doce e perfumada, e pode ser vermelha ou branca, de acordo com variedade.</p>	<p>Por ser frágil, a goiaba é uma fruta de difícil armazenamento e transporte. As frutas devem apresentar coloração uniforme, consistência firme e livre de rachaduras e machucados.</p>	<p>Por se tratar de uma fruta muito perecível deve ser armazenada sob refrigeração por até 3 a 5 dias.</p>	<p>De acordo com o Anexo III.</p>
<p><b>LARANJA:</b> A laranja é uma fruta da espécie <i>Citrus sinensis</i> cujo formato e tamanho variam de acordo com a variedade. Internamente é constituída por gomos, cujo sabor varia do doce ao levemente ácido.</p>	<p>A fruta deve apresentar casca lisa e brilhante, sem rachaduras ou sinais de murchamento, bolores, podridões ou defeitos causados por pragas. Optar por frutas mais pesadas, pois contêm mais</p>	<p>Pode ser armazenada à temperatura ambiente de 5 a 7 dias. Para aumentar sua durabilidade, conservar sob refrigeração dentro de saco plástico, por até 3 a 4 semanas.</p>	<p>De acordo com o Anexo III.</p>

Descrição detalhada do item	Condições para o recebimento	Medidas para conservação do produto	Melhores meses para a realização do consumo
	sumo.		
<b>LIMÃO:</b> O limão é uma fruta da espécie Citrus limon cujo formato e tamanho variam de acordo com a variedade. Internamente é constituída por gomos, com sabor ácido.	A fruta deve apresentar casca lisa e brilhante, sem rachaduras ou sinais de murchamento, bolores, podridões ou defeitos causados por pragas. Optar por frutas mais pesadas, pois contêm mais sumo.	Pode ser armazenada à temperatura ambiente de 5 a 7 dias. Para aumentar sua durabilidade, conservar sob refrigeração dentro de saco plástico, por até 3 a 4 semanas.	De acordo com o Anexo III.
<b>MAÇÃ:</b> A maçã é uma fruta da espécie Malus domestica e possui forma arredondada, de tamanho variável, com casca lisa, de coloração vermelha e verde. A polpa é firme de coloração branca.	A fruta deve apresentar casca de cor viva e brilhante, firme, lisa, sem rachaduras, machucados, sinais de murchamento, bolores, podridões ou defeitos causados por pragas. Optar por frutas de consistência firme que indica não estar muito madura.	A maçã é uma fruta com uma durabilidade relativamente longa. Geralmente pode ser armazenada à temperatura ambiente por até 7 dias. Sob refrigeração pode ser armazenada por no máximo 2 semanas.	De acordo com o Anexo III.
<b>MAMÃO:</b> O mamão é uma fruta da espécie Carica papaya L. Possui o formato variável, alongado até arredondado. A casca é macia, amarela ou esverdeada. A polpa é doce e macia, sua cor varia do amarelo pálido até o laranja.	A fruta deve apresentar casca firme, lisa e brilhante, sem rachaduras ou sinais de murchamento, bolores, podridões ou defeitos causados por pragas. Optar por frutas de casca de tons verde e amarelo que indica que a fruta não está completamente madura.	O mamão maduro deve ser mantido sob refrigeração por no máximo 3 dias, depois disso ele pode começar o processo de apodrecimento. Quando verde deve ser armazenado em local fresco e arejado para terminar o amadurecimento.	De acordo com o Anexo III.
<b>MANGA:</b> A manga é uma fruta da espécie Mangifera indica L. Possui o formato ovóide oblongo e casca fina de coloração que varia do amarelo, laranja, rosado até o avermelhado. Os frutos são perfumados e possuem polpa fibrosa, suculenta, de coloração amarela ou alaranjada.	A fruta deve apresentar casca lisa e brilhante, sem rachaduras ou sinais de murchamento, bolores, podridões ou defeitos causados por pragas. Optar por frutas de consistência firme.	Geralmente pode ser armazenada à temperatura ambiente de 2 a 5 dias até seu amadurecimento completo. As frutas maduras devem ser conservadas sob refrigeração por até 5 a 7 dias.	De acordo com o Anexo III.
<b>MARACUJÁ:</b> O maracujá é uma fruta da espécie Passiflora edulis. Possui o formato redondo, casca resistente de coloração que varia do amarelo, róseo ao roxo. O seu interior é composto por numerosas sementes achatadas envoltas pela polpa gelatinosa e saborosa.	A fruta deve apresentar casca lisa e brilhante, sem rachaduras ou sinais de murchamento, bolores, podridões ou defeitos causados por pragas. Optar por frutas mais pesadas que indicam maior quantidade de polpa. Ao chacoalhar a fruta, a polpa não deve estar solta pois indica sinais de envelhecimento.	Geralmente pode ser armazenado à temperatura ambiente de 2 a 5 dias até seu amadurecimento completo. As frutas maduras devem ser conservadas sob refrigeração por 5 a 7 dias. A polpa pode ser congelada e conservada por até 4 meses.	De acordo com o Anexo III.
<b>MELANCIA:</b> A melancia é uma fruta da espécie Citrullus lanatus. Podem ser redondos ou ovalados, com ou sem sementes, com a polpa vermelha, amarela ou alaranjada. A casca pode apresentar diferentes tonalidades de verde. No Brasil, os frutos mais comuns são os de polpa vermelha.	A casca deve ser relativamente lisa, mas com pequenas marcas na casca já cicatrizadas são comuns e não afetam a qualidade. Em um dos lados, a casca deve apresentar uma mancha clara de cor amarelo creme, que corresponde ao local que se encostava no solo. Se o fruto não tiver	O fruto inteiro pode ser conservado à temperatura ambiente por vários dias sem perda de qualidade. Depois de cortada, a melancia deve ser mantida sob refrigeração para melhor preservar o frescor e a suculência. A superfície cortada deve ser coberta com filme de plástico para evitar sua desidratação e	De acordo com o Anexo III.

Descrição detalhada do item	Condições para o recebimento	Medidas para conservação do produto	Melhores meses para a realização do consumo
	essa marca, pode indicar que a colheita foi prematura, o que afeta negativamente a textura, o sabor e a suculência da polpa. Preferencialmente, escolher a fruta mais pesada se os tamanhos forem similares.	a absorção do cheiro de outros alimentos.	
<b>MELÃO:</b> O melão é uma fruta da espécie Cucumis melo L. de formato redondo ou ovalado. As cultivares de melão estão distribuídas em dois grupos: inodorus (de casca firme e polpa usualmente branca), e aromáticos (de casca mais frágil e com aroma e sabor mais fortes).	A casca deve ser relativamente lisa, mas pequenas marcas na casca já cicatrizadas são comuns e não afetam a qualidade. A coloração deve ser amarela bem forte, sem áreas e faixas verdes (que indicam que o fruto foi colhido antes da época certa); o fruto deve ser firme e pesado, sem áreas amolecidas e escuras. Para verificar o ponto de amadurecimento pressionar levemente o “umbigo”, na parte inferior do melão (oposta à haste) e verificar se cede um pouco, caso contrário pode estar verde.	O fruto inteiro pode ser conservado à temperatura ambiente por vários dias sem perda de qualidade. Depois de cortado, o melão deve ser mantido sob refrigeração para melhor preservar o frescor e a suculência. A superfície cortada deve ser coberta com filme de plástico para evitar sua desidratação e a absorção do cheiro de outros alimentos.	De acordo com o Anexo III.
<b>MORANGO:</b> O morango é um receptáculo floral da espécie Fragaria vesca, de formato de coração, coloração vermelha com pequenos pontos pretos, textura macia, aroma intenso e sabor levemente ácido.	Preferencialmente devem apresentar tamanho médio, coloração vermelho vivo e com talos bem verdes. A superfície deve estar íntegra sem sinais de murchamento, bolores, podridões ou defeitos causados por pragas.	Os morangos são muito perecíveis e devem ser estocados sob refrigeração por 3 a 5 dias. Somente devem ser lavados antes do consumo, para permitir um maior tempo de conservação.	De acordo com o Anexo III.
<b>TANGERINA:</b> A tangerina é uma fruta pertencente a espécie Citrus reticulata, de cor alaranjada, cujo formato e tamanho variam de acordo com a variedade. Internamente é constituída por gomos, cujo sabor varia do doce ao levemente ácido.	A fruta deve apresentar casca lisa e brilhante, sem rachaduras ou sinais de murchamento, bolores, podridões ou defeitos causados por pragas. Optar por frutas mais pesadas, pois contêm mais sumo.	Pode ser armazenada à temperatura ambiente de 5 a 7 dias. Para aumentar sua durabilidade, conservar sob refrigeração dentro de saco plástico, por até 3 a 4 semanas.	De acordo com o Anexo III.
<b>UVA:</b> A uva é uma fruta pertencente a espécie Vitis vinifera L. As bagas apresentam forma arredondada, com polpa doce, gelatinosa a firme, com ou sem sementes. A coloração da casca é variável, entre o verde, amarelo, rosa, roxo e preto.	Os cachos devem apresentar as bagas bem fixadas ao caule. As bagas devem apresentar textura firme, com a casca de coloração brilhante e uniforme, sem rachaduras ou sinais de murchamento, bolores, podridões ou defeitos causados por pragas.	Conservar sob refrigeração dentro de saco plástico, por até 5 dias.	De acordo com o Anexo III.

### 1.1.3. DEMAIS MATERIAIS:

Descrição detalhada do item	Condições para o recebimento	Medidas para conservação do produto
<p><b>POLPA DE FRUTA:</b> Entende-se por polpa de fruta o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido teor mínimo de sólidos em suspensão.</p>	<p>a) Embalagem A principal embalagem para o acondicionamento de polpa de fruta são do tipo flexível com as seguintes características: - envelope plástico: deve apresentar resistência adequada e integridade para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem.</p> <p>b) Rotulagem Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- denominação de venda;</li> <li>- lista de ingredientes;</li> <li>- informação nutricional;</li> <li>- identificação da origem;</li> <li>- conteúdo líquido;</li> <li>- condições de conservação;</li> <li>- lote e prazo de validade; e</li> <li>- modo de preparo.</li> </ul>	<p>Armazenagem sob temperatura de congelamento durante todo o período de validade.</p>
<p><b>DOCE EM PASTA:</b> Entende-se por doce em pasta o produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador do pH e outros ingredientes e aditivos permitidos, até uma consistência apropriada, sendo finalmente, acondicionado de forma a assegurar sua perfeita conservação.</p> <p>Podem ser classificados quanto sua consistência como:</p> <p><b>a) cremoso:</b> quando a pasta for homogênea e de consistência mole, não devendo oferecer resistência e nem possibilidade de corte; e</p> <p><b>b) em massa:</b> quando a pasta for homogênea e de consistência que possibilite o corte.</p> <p>Para fins de aquisição enquadram-se nessa categoria:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) <b>goiabada;</b></li> <li>b) <b>bananada;</b></li> <li>c) <b>doce de batata-doce</b> (marrom glacê); e</li> <li>d) <b>cocada cremosa.</b></li> </ul>	<p>a) Embalagem As principais embalagens para o acondicionamento de doce em pasta são do tipo rígida ou semirrígida com as seguintes características: - metálica com verniz interno: deve estar íntegra, sem sinais de estufamento, amassamento ou ferrugem. A tampa deve proporcionar hermeticidade adequada para a conservação do produto;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- filme laminado multicamada: deve apresentar hermeticidade adequada, sem perfurações ou outras avarias e resistência que proporcione proteção ao produto durante todo período de armazenagem; e</li> <li>- pote ou balde plástico: deve estar íntegro, sem sinais de perfurações, rachaduras, trincas ou vazamentos. A tampa deve apresentar vedação completa e que permita a proteção adequada ao produto.</li> </ul> <p>b) Rotulagem Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- denominação de venda;</li> <li>- lista de ingredientes;</li> <li>- informação nutricional;</li> <li>- identificação da origem;</li> <li>- conteúdo líquido;</li> <li>- condições de conservação; e</li> </ul>	<p>Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.</p>

Descrição detalhada do item	Condições para o recebimento	Medidas para conservação do produto
<p><b>FEIJÃO CAUPI (feijão de corda ou feijão macassar):</b>  O feijão caupi é uma leguminosa proveniente da espécie <i>Vigna unguiculata</i> (L) Walp . No Brasil as classes de feijão caupi são consumidas principalmente na culinária regional nordestina. As classes de feijão caupi mais utilizadas são a branca e a cores.  Para fins de aquisição enquadram-se as seguintes cultivares:  <b>a) feijão fradinho:</b> é uma cultivar com grão branco e um grande halo preto característico; e  <b>b) feijão verde:</b> é uma cultivar que possui o tegumento e/ou cotilédone de coloração verde.</p>	<p>- lote e prazo de validade.</p> <p>a) Embalagem  A principal embalagem para o acondicionamento do feijão caupi é do tipo flexível com as seguintes características:  - saco plástico: deve apresentar resistência adequada e integridade para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem.</p> <p>b) Rotulagem  Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:  - denominação de venda;  - lista de ingredientes;  - informação nutricional;  - identificação da origem;  - conteúdo líquido;  - grupo, classe e tipo;  - condições de conservação;  - lote e prazo de validade; e  - modo de preparo, se for o caso.</p>	<p>Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. A manutenção em ambiente seco é importante para evitar absorção de água pelo grão, evitando a proliferação de fungos.</p>
<p><b>OVO EM NATUREZA:</b> Entende-se por ovo em natureza o produto fresco em casca e que não foi conservado por qualquer processo. Para fins de aquisição enquadram-se os ovos das seguintes espécies:  <b>a) galinha;</b> e  <b>b) codorna.</b></p>	<p>Todos os produtos de origem animal recebidos pelo sistema de subsistência devem ser produzidos, obrigatoriamente, em estabelecimentos sob serviço de inspeção. A verificação deste requisito deve ser realizada através da verificação do selo de inspeção que deve, obrigatoriamente, constar na rotulagem do produto (<b>Anexo IV</b>).</p> <p>a) Embalagem  As unidades devem apresentar a casca íntegra, sem rachaduras ou resíduo de fezes.  A principal embalagem para o acondicionamento de ovos é do tipo rígida ou semirrígida com as seguintes características:  - bandeja com alvéolos de material plástico, isopor ou cartonada, armazenadas conjuntamente em caixa de papelão, que deve proporcionar resistência adequada para manter a integridade do produto.</p> <p>b) Rotulagem  Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:  - denominação de venda;  - informação nutricional;  - identificação da origem;  - conteúdo líquido;  - lote e prazo de validade;  - condições de conservação; e</p>	<p>Armazenar sob temperatura de refrigeração durante todo o período de validade.</p>

Descrição detalhada do item	Condições para o recebimento	Medidas para conservação do produto
<p><b>BEBIDA LÁCTEA:</b> Entende-se como bebida láctea o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.</p>	<p>- registro do produto no Órgão fiscalizador.</p> <p>Todos os produtos de origem animal recebidos pelo sistema de subsistência devem ser produzidos, obrigatoriamente, em estabelecimentos sob serviço de inspeção. A verificação deste requisito deve ser realizada através da verificação do selo de inspeção que deve, obrigatoriamente, constar na rotulagem do produto (<b>Anexo IV</b>).</p> <p>a) Embalagem As principais embalagens para o acondicionamento de bebida láctea são do tipo rígida ou semirrígida com as seguintes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- garrafa plástica: deve estar íntegra, sem sinais de perfurações, rachaduras, trincas ou vazamentos. A tampa rosqueável deve apresentar o lacre íntegro;</li> <li>- pote plástico: deve estar íntegro, sem sinais de perfurações, rachaduras, trincas ou vazamentos. A tampa deve apresentar vedação completa e que permita a proteção adequada ao produto; e</li> <li>- cartonada (caixa): deve estar íntegra, sem sinais de estufamento e apresentar resistência adequada para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem.</li> </ul> <p>b) Rotulagem Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- denominação de venda;</li> <li>- lista de ingredientes;</li> <li>- informação nutricional;</li> <li>- identificação da origem;</li> <li>- conteúdo líquido;</li> <li>- condições de conservação;</li> <li>- lote e prazo de validade; e</li> <li>- registro do produto no Órgão fiscalizador.</li> </ul>	<p>De acordo com o processo de fabricação e tipo de embalagem pode ser armazenada em temperatura ambiente ou sob refrigeração. Devem ser seguidas as orientações da rotulagem.</p>
<p><b>IOGURTE:</b> Entende-se como iogurte o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da coagulação e da diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias.</p>	<p>Todos os produtos de origem animal recebidos pelo sistema de subsistência devem ser produzidos, obrigatoriamente, em estabelecimentos sob serviço de inspeção. A verificação deste requisito deve ser realizada através da verificação do selo de inspeção que deve, obrigatoriamente, constar na rotulagem do produto (<b>Anexo IV</b>).</p> <p>a) Embalagem As principais embalagens para o acondicionamento de iogurte são do tipo rígida ou semirrígida com as seguintes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- garrafa plástica: deve estar íntegra, sem sinais de perfurações, rachaduras, trincas, vazamentos ou estufamento. A tampa rosqueável deve apresentar o lacre íntegro; e</li> <li>- pote plástico: deve estar íntegro, sem sinais de perfurações, rachaduras, trincas, vazamentos ou estufamento. A tampa deve ser termosoldada, sem sinais de violação,</li> </ul>	<p>Armazenagem sob temperatura de refrigeração durante todo o período de validade. Após abertura seguir as recomendações do fabricante.</p>

Descrição detalhada do item	Condições para o recebimento	Medidas para conservação do produto
	<p>apresentar vedação completa e que permita a proteção adequada ao produto.</p> <p>b) Rotulagem</p> <p>Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- denominação de venda e classificação;</li> <li>- lista de ingredientes;</li> <li>- informação nutricional;</li> <li>- identificação da origem;</li> <li>- conteúdo líquido;</li> <li>- condições de conservação;</li> <li>- lote e prazo de validade; e</li> <li>- registro do produto no Órgão fiscalizador.</li> </ul>	
<p><b>QUEIJOS:</b></p> <p>Entende-se por queijo o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído - integral, parcial ou totalmente desnatado - ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos.</p> <p>Para fins de aquisição enquadram-se os seguintes tipos:</p> <p><b>a) Mussarela:</b> é um queijo de média, alta ou muito alta umidade e extragordo, gordo a semigordo. Obtido por filagem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas.</p> <p><b>b) Prato:</b> é um queijo gordo, de média umidade. Queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulante apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas.</p>	<p>Todos os produtos de origem animal recebidos pelo sistema de subsistência devem ser produzidos, obrigatoriamente, em estabelecimentos sob serviço de inspeção. A verificação deste requisito deve ser realizada através da verificação do selo de inspeção que deve, obrigatoriamente, constar na rotulagem do produto ( <b>Anexo IV</b>).</p> <p>a) Embalagem</p> <p>A principal embalagem para o acondicionamento de queijos é do tipo flexível com as seguintes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- filme laminado multicamada (termoformado): deve apresentar hermeticidade adequada, sem perfurações ou outras avarias e resistência que proporcione proteção ao produto durante todo período de armazenagem. Não deve apresentar estufamento.</li> </ul> <p>b) Rotulagem</p> <p>Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- denominação de venda;</li> <li>- lista de ingredientes;</li> <li>- informação nutricional;</li> <li>- identificação da origem;</li> <li>- conteúdo líquido;</li> <li>- condições de conservação;</li> <li>- lote e prazo de validade; e</li> <li>- registro do produto no Órgão fiscalizador.</li> </ul>	<p>Armazenagem sob temperatura de refrigeração durante todo o período de validade. Após abertura seguir as recomendações do fabricante.</p>

Descrição detalhada do item	Condições para o recebimento	Medidas para conservação do produto
<p><b>c) coalho:</b> é um queijo de média a alta umidade, de massa semicozida ou cozida. Obtido por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas e comercializado normalmente com até 10 (dez) dias de fabricação;</p> <p><b>d) ricota fresca:</b> é um queijo de muito alta umidade e desnatado, magro ou semigordo. Obtido pela precipitação a quente de proteínas do soro de leite, com ou sem adição de ácido, com adição de leite em até 20% (vinte por cento) do seu volume; e</p> <p><b>e) Minas frescal:</b> é um queijo semigordo, de alta umidade, consumido fresco. Obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas.</p>		
<p><b>ESPECIARIAS:</b> Entende-se por especiarias os produtos constituídos de partes (<b>raízes, rizomas, bulbos, cascas, folhas, flores, frutos, sementes, talos</b>) de uma ou mais espécies vegetais, tradicionalmente <b>utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas.</b></p> <p><b>Para fins de aquisição enquadram-se as seguintes especiarias:</b></p> <p><b>a) açafraão</b> (Crocus sativus L.);</p> <p><b>b) alcaparra</b> (Capparis spinosa L.);</p> <p><b>c) alecrim</b> (Rosmarinus officinalis L.);</p> <p><b>d) alho</b> (Allium sativum L.);</p> <p><b>e) baunilha</b> (Vanilla planifolia Jacks.);</p> <p><b>f) canela-da-china</b> (Cinnamomum cassia Ness ex Blume);</p> <p><b>g) cebola</b> (Allium cepa L.);</p> <p><b>h) coentro</b> (Coriandrum sativum L.);</p> <p><b>i) cominho</b> (Cuminum cyminum L.);</p> <p><b>j) cravo-da-índia</b> (Caryophyllus aromaticus L. ou Eugenia caryophyllata Thumb);</p> <p><b>k) curry</b> (Murraya koenigii (L.) Spreng);</p> <p><b>l) erva-doce ou anis ou anis doce</b> (Pimpinella anisum L.);</p>	<p>a) Embalagem</p> <p>As principais embalagens para o acondicionamento de especiarias são do tipo rígida ou flexível com as seguintes características:</p> <p>- vidro: deve estar íntegro sem sinais de rachadura. A tampa deve apresentar o lacre íntegro;</p> <p>- filme laminado multicamada: deve apresentar hermeticidade adequada, sem perfurações ou outras avarias e resistência que proporcione proteção ao produto durante todo período de armazenagem; e</p> <p>- pote plástico: deve estar íntegro, sem sinais de perfurações, rachaduras ou trincas. A tampa sem sinais de violação, apresentar vedação completa e que permita a proteção adequada ao produto.</p> <p>b) Rotulagem</p> <p>Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:</p> <p>- denominação de venda;</p> <p>- lista de ingredientes;</p> <p>- informação nutricional;</p> <p>- identificação da origem;</p> <p>- conteúdo líquido;</p> <p>- condições de conservação; e</p>	<p>Armazenar em potes bem vedados, em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade.</p>

Descrição detalhada do item	Condições para o recebimento	Medidas para conservação do produto
<p><b>m) gergelim</b> (Sesamum indicum L.);  <b>n) hortelã ou hortelã-pimenta</b> (Mentha piperita L.);  <b>o) louro</b> (Laurus nobilis L.);  <b>p) manjerição ou alfavaca ou basilico</b> (Ocimum basilicum L.);  <b>q) manjerona</b> (Majorana hortensis Moench. ou Origanum majorana L.);  <b>r) noz-moscada ou macis</b> (Myristica fragrans Houtt);  <b>s) orégano chileno</b> (Origanum vulgare L.);  <b>t) páprica</b> (Capsicum annum L.);  <b>u) pimentas diversas</b>;  <b>v) salsa</b> (Petroselinum sativum Hoffm. ou Petroselinum crispum (Mill.) Nyman.); e  <b>x) tomilho</b> (Thymus vulgaris L.);  <b>z) urucum ou colorau</b> (Bixa orellana).</p>	<p>- lote e prazo de validade.</p>	
<p><b>BISCOITOS E BOLACHAS:</b> Entende-se por biscoito ou bolacha o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas ou não, e outras substâncias alimentícias.</p> <p>Os produtos de panificação devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação.</p> <p>Os biscoitos ou bolachas são classificados de acordo com o ingrediente que o caracteriza ou forma de apresentação:</p> <p><b>a) biscoitos ou bolachas salgadas:</b> produtos que contêm cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, além das substâncias normais desses produtos;  <b>b) biscoitos ou bolachas doces:</b> produtos que contêm açúcar, além das substâncias normais nesse tipo de produtos;  <b>c) recheados:</b> quando possuírem um recheio apropriado;  <b>d) revestidos:</b> quando possuírem um revestimento</p>	<p>a) Embalagem  As principais embalagens para o acondicionamento de biscoitos e bolachas são do tipo flexível com as seguintes características:  - filme laminado multicamada: deve apresentar hermeticidade adequada, sem perfurações ou outras avarias e resistência que proporcione proteção ao produto durante todo período de armazenagem; e  - saco plástico: deve estar completamente íntegro e hermético, isento de perfurações ou avarias.</p> <p>b) Rotulagem  Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- denominação de venda;</li> <li>- lista de ingredientes;</li> <li>- informação nutricional;</li> <li>- identificação da origem;</li> <li>- condições de conservação;</li> <li>- conteúdo líquido; e</li> <li>- lote e prazo de validade.</li> </ul>	<p>Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.</p>

Descrição detalhada do item	Condições para o recebimento	Medidas para conservação do produto
<p>apropriado;</p> <p><b>e) grissini:</b> produto preparado com farinha de trigo, manteiga ou gordura, água e sal e apresentados sob a forma de cilindros finos e curtos; e</p> <p><b>f) palitos para aperitivos ou pretsel:</b> produto preparado com farinha, água, sal, manteiga ou gordura e fermento-biológico; a massa é moldada em forma de varetas, que podem ser dobradas em forma de oito, e são submetidas a prévio cozimento rápido em banho alcalino, antes de assadas.</p>		

## **Anexo II - Safras Hortaliças.pdf**



MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
BASE ADMINISTRATIVA DA GUARNIÇÃO DE FORTALEZA

Fortaleza-CE, 20/10/2023

ANEXO II – ETP 36/2023

SAFRA DE HORTALIÇAS

1. De acordo com o subitem 2.1 do Catálogo de alimentos complementares do Exército Brasileiro, 2ª Edição 2022 (EB 40-C-30.405), o período de safra é a melhor época de disponibilidade do produto no mercado consumidor. As vantagens do consumo é o preço mais baixo e a qualidade superior das hortaliças. a estação da colheita pode ser dividida da seguinte forma:

- a) período de **Safra: preços baixos e melhor qualidade dos produtos;**
- b) período de **início ou final de Safra: preços intermediários;** e
- c) período de **entres Safra: preços elevados** e qualidade baixa dos produtos.

PRODUTOS	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
ABOBORA	Safra	Safra	Fim de Safra	-	-	Safra	Safra	-	-	-	Início de Safra	Safra
ABOBRINHA	Safra	Safra	Safra	Safra	Fim de Safra	-	-	-	Início de Safra	Safra	Safra	Safra
ACELGA	-	-	-	Início de Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Fim de Safra
AGRIÃO	-	-	-	Início de Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Fim de Safra
ALFACE	Fim de Safra	-	-	Início de Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra
ALHO	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Fim de Safra	-	-	-	Início de Safra
BATATA	Safra	Safra	Safra	Fim de Safra	-	-	-	Início de Safra	Safra	Safra	Safra	Safra
BATATA-DOCE	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Fim de Safra	-	-	Início de	Início de	Safra

PRODUTOS	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
										Safra	Safra	
<b>BERINJELA</b>	Safra	Início de Safra	Safra	Safra	Safra	Fim de Safra	Início de Safra	Safra	Safra	Safra	Fim de Safra	-
<b>BETERRABA</b>	Safra	Fim de Safra	-	-	-	-	-	Início de Safra	Safra	Safra	Safra	Safra
<b>BRÓCOLIS</b>	Fim de Safra	-	-	-	Início de Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Fim de Safra
<b>CEBOLA</b>	Safra	Safra	Safra	Fim de Safra	-	-	-	Início de Safra	Safra	Safra	Safra	Safra
<b>CEBOLINHA</b>	Início de Safra	Safra	Safra	Safra	Fim de Safra	-	-	-	Início de Safra	Safra	Safra	Safra
<b>CENOURA</b>	Safra	Fim de Safra	-	-	Início de Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra
<b>CHUCHU</b>	Fim de Safra	-	Início de Safra	Safra	Safra	Fim de Safra	-	-	Início de Safra	Safra	Safra	Safra
<b>COENTRO</b>	-	-	-	Início de Safra	Safra	Safra	Fim de Safra	-	Início de Safra	Safra	Safra	Fim de Safra
<b>COUVE</b>	Safra	Fim de Safra	-	-	-	Início de Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra
<b>COUVE-FLOR</b>	-	-	-	-	-	Início de Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Fim de Safra	-
<b>ERVILHA</b>	-	-	-	-	Início de Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Fim de Safra	-	-
<b>ESCAROLA</b>	Safra	Fim de Safra	-	-	Início de Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Fim de Safra	Início de Safra	Safra
<b>ESPINAFRE</b>	Fim de Safra	-	-	-	Início de Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra
<b>INHAME ou CARÁ</b>	-	Início de Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Fim de Safra
<b>JILÓ</b>	Safra	Fim de Safra	-	-	-	-	-	Início de Safra	Safra	Safra	Safra	Safra
<b>MANDIOCA</b>	-	Início de Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Fim de Safra	Fim de Safra	-	-	-	-
<b>MANDIOQUINHA</b>	Safra	Fim de	-	-	-	-	-	Início de	Safra	Safra	Safra	Safra

PRODUTOS	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
		Safra						Safra				
MAXIXE	Safra	Safra	Safra	Fim de Safra	-	Safra	Safra	-	-	Início de Safra	Safra	Safra
MILHO VERDE	Safra	Safra	Safra	Fim de Safra	-	-	-	-	-	-	-	Início de Safra
MORANGA	Safra	Safra	Fim de Safra	-	Início de Safra	Safra	Safra	Safra	Fim de Safra	-	-	Início de Safra
PEPINO	Safra	Safra	Safra	Fim de Safra	-	-	-	-	Início de Safra	Safra	Safra	Safra
PIMENTA	Safra	Safra	Fim de Safra	-	-	-	-	-	Início de Safra	Safra	Safra	Safra
PIMENTÃO	Safra	Safra	Fim de Safra	-	-	-	-	-	Início de Safra	Safra	Safra	Safra
QUIABO	Safra	Safra	Safra	Safra	Fim de Safra	-	-	-	-	Início de Safra	Safra	Safra
REPOLHO	Safra	Safra	Fim de Safra	-	-	-	-	Início de Safra	Safra	Safra	Safra	Safra
RÚCULA	Fim de Safra	-	-	Início de Safra	Safra	Fim de Safra	-	Início de	Safra	Safra	Safra	Safra
SALSA	Fim de Safra	-	-	Início de Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra
TOMATE	Safra	Fim de Safra	-	-	Início de Safra	Safra	Fim de Safra	-	Início de Safra	Safra	Safra	Safra
VAGEM	Safra	Fim de Safra	-	-	-	-	-	Início de Safra	Safra	Safra	Safra	Safra

2. Diante do Exposto sempre que possível o Setor demandante deverá optar pelo consumo dos produtos durante o período de SAFRA.

**Anexo III - Safras Frutas.pdf**



PRODUTOS	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
	Safra			Safra								
LIMÃO	Início de Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Fim de Safra	Fim de Safra	-	-	-
MAÇÃ	-	-	Início de Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Fim de Safra	Fim de Safra
MAMÃO	-	-	Início de Safra	Safra	Safra	Safra	Fim de Safra	Fim de Safra	Início de Safra	Safra	Safra	Fim de Safra
MANGA	Safra	Fim de Safra	-	-	-	-	-	-	Início de Safra	Safra	Safra	Safra
MARACUJÁ	Safra	Safra	Safra	Fim de Safra	Fim de Safra	-	-	-	-	-	Início de Safra	Safra
MELANCIA	Safra	Fim de Safra	Fim de Safra					Início de Safra	Início de Safra	Safra	Safra	Safra
MELÃO	Início de Safra	Início de Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Fim de Safra	Fim de Safra
MORANGO	Safra	Safra	Safra	Safra	Início de Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Fim de Safra	-	-
TANGERINA MORGOTE	-	-	-	-	-	Início de Safra	Safra	Safra	Safra	Fim de Safra	-	-
TANGERINA PONKAN	-	-	Início de Safra	Safra	Safra	Safra	Safra	Fim de Safra	-	-	-	-
UVA ITÁLIA	Safra	Safra	Safra	Safra	Fim de Safra	Fim de Safra	-	-	-	-	-	-
UVA NIÁGARA	Safra	Safra	Fim de Safra	Fim de Safra	-	-	-	-	-	-	-	-

2. Diante do Exposto sempre que possível o Setor demandante deverá optar pelo consumo dos produtos durante o período de SAFRA.

**Anexo IV - Modelo dos Selos de inspeções.pdf**



**MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
BASE ADMINISTRATIVA DA GUARNIÇÃO DE FORTALEZA**

**Fortaleza-CE, 20/10/2023**

**ANEXO IV – ETP 36/2023**

**MODELOS DE SELOS DE INSPEÇÃO DE ALIMENTOS**

1. De acordo com os subitens 3.1 - Carnes e Derivados, 3.2 - Pescados e Derivados, 3.3 - Ovos e Derivados, 3.4 - Leite e Derivados e Anexo C do Catálogo de alimentos complementares do Exército Brasileiro, 2ª Edição 2022 (EB 40-C-30.405), todos os produtos de origem animal recebidos pelo sistema de subsistência devem ser produzidos, obrigatoriamente, em estabelecimentos sob serviço de inspeção. A verificação deste requisito deve ser realizada através da verificação do selo de inspeção que deve, obrigatoriamente, constar na rotulagem do produto.



- a) SELO SIM: selo associado à Secretaria Municipal de Agricultura. O produto que recebe o selo SIM (Serviço de Inspeção Municipal) pode ser comercializado dentro dos limites do município em que foi produzido.
- b) SELO SIE: selo associado ao Serviço de Inspeção Estadual. O produto que recebe o selo SIE pode ser comercializado dentro da esfera estadual.
- c) SELO SIF: selo fornecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) é exigido para comercializar produtos em todo o território nacional, bem como para produtos destinados à exportação.



d) SELO SISBI: qualquer estabelecimento em nível municipal ou estadual que comprovam a qualidade de seus produtos com a mesma eficiência e equivalência só Serviço de Inspeção Federal(SIF). Dessa forma podem comercializar seus produtos no âmbito nacional e não apenas no município ou estado.

**2. Diante do Exposto os produtos de origem animal oferecidos e aceitos nos processos de aquisição deverão possuir os respectivos Selos de Inspeções.**

**Anexo V - Modelo de Proposta.pdf**

ANEXO V – ETP 36/2023

MODELO DA PROPOSTA

TIMBRE DA EMPRESA

**Ao Comandante da Base Administrativa da Guarnição de Fortaleza**  
**Pregão Eletrônico Nº /2023-B Adm Gu Fortaleza**

**PROCESSO DE ORIGEM (NUP):**

- **Razão Social:**

- **CNPJ:**

- **Insc Est:**

- **Insc Mun:**

- **Endereço Completo:**

- **Contato:** ( )

- **e-mail:** (da empresa)

- **e-mail:** (do representante legal)

- **Banco:**

- **Agência:**

- **Conta-corrente:**

1. A empresa acima qualificada, por seu representante legal, está ciente das condições e prazos previstos no Edital e seus anexos.

<b>Nr Item</b>	<b>Descrição / Especificação</b>	<b>Qtde</b>	<b>Unid</b>	<b>Marca/ Fabricante</b>	<b>Nr SIF/SIE/SIM (Origem Animal)</b>	<b>Valor Unitário (R\$)</b>	<b>Valor Total (R\$)</b>
<b>Preço Total da Proposta (por extenso)</b>							

2. Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

Local e data

---

Responsável ou Representante Legal  
Idt / CPF

**Anexo VI - Modelo do Cronograma de entrega de materiais.  
pdf**



MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
BASE ADMINISTRATIVA DA GUARNIÇÃO DE FORTALEZA

Fortaleza-CE, \_\_\_/\_\_\_/2023

ANEXO VI – ETP 36/2023

MODELO DE CRONOGRAMA DE ENTREGA DE MATERIAIS

Cronograma de entrega nº \_\_\_\_/2023, referente ao Pregão SRP \_\_\_/2023 e a Nota de Empenho Global Nr \_\_\_\_/2023.

1. Conforme previsto no item 8.5.5. do ETP 36/2023, a Base Administrativa da Guarnição de Fortaleza vem por meio deste Instrumento, solicitar a Empresa \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, vencedora do Pregão SRP, \_\_\_/2023, a qual assinou a Ata de Registro de Preço nº \_\_\_\_\_/2023, o(s) material(is) abaixo(s) descrito(s), conforme quadro abaixo.

Nr Item	Descrição / Especificação	Unid Medida	Qtde	Marca/ Fab	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)	Data de entrega
							Prazo mínimo de 30 dias na primeira entrega .
							As demais entrega seguira a data prevista neste instrumento

2. Endereço de entrega: Forte General Tibúrcio - Av Luciano Carneiro, nº 840, Bairro de Fátima, Fortaleza-CE, CEP 60415-510, devendo ser entregues em dias úteis (com expediente na Organização Militar) de segunda a sexta feira das 08:00 as 10:00 hs;

3. Em caso de atraso **sem as devidas justificativas por escrito (Mediante apresentação de comprovante)** e aceita pela contratante a empresa poderá sofrer sanções administrativa, mediante abertura de Processo legal, conforme previsto no Edital e seus anexos.

Local e data

---

Chefe do Setor de Aproveitamento  
**Idt / CPF**

Ciente dos prazos de Entrega.

Local e data

---

Responsável ou Representante Legal da Empresa  
**Idt / CPF**

**Anexo VII - Modelo de Declaração de Produção.pdf**

**ANEXO VII AO ETP 43/2023**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR  
FAMILIAR PARA BENEFICIÁRIOS FORNECEDORES (FORNECEDOR  
INDIVIDUAL)**

**DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº )**

Eu, \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_ e DAP ou CAF física nº \_\_\_\_\_, declaro, para fins de participação na modalidade Compra Institucional, do Programa Alimenta Brasil, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda em meu nome são oriundos de produção própria.

Local, //

Assinatura

**ANEXO VII AO ETP 43/2023**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR  
FAMILIAR PARA ORGANIZAÇÕES FORNECEDORAS**

**DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº )**

Eu, representante da Cooperativa/Associação \_\_\_\_\_, com CNPJ nº \_\_\_\_\_ e DAP ou CAF Jurídica nº \_\_\_\_\_ declaro, para fins de participação na modalidade Compra Institucional, do Programa Alimenta Brasil, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem DAP ou CAF física e compõem esta cooperativa/associação.

Local, //

Assinatura

**Anexo VIII - Declaração do Controle do Atendimento de  
Limites.pdf**

**ANEXO VIII AO ETP 43/2023**

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

O (A) (nome do Grupo Formal) , CNPJ nº\_\_\_\_\_, DAP ou CAF jurídica nº\_\_\_\_\_ com sede \_\_\_\_\_, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com a Proposta de Venda), portador (a) da Cédula de Identidade RG nº\_\_\_\_\_, CPF nº\_\_\_\_\_, nos termos do Estatuto Social, DECLARA que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ 30.000,00 (trinta mil reais) por DAP ou CAF / ANO CIVIL / ÓRGÃO COMPRADOR referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 14.284, de 29/12/2021, regulamentada pelo Decreto nº 10.880, de 02/12/2021, e suas alterações e da Resolução Nº GGALIMENTA 3, de 14/06/2022, e demais documentos normativos, no que couber.

Local,     /     /

Assinatura (apresentar a lista dos CPF e DAP física de cada agricultor participante)