



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR
(REGIÃO MENDONÇA FURTADO)**

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2022

(Processo Administrativo nº 018/2022)

(NUP nº 64321.008939/2022-96)

PROJETO BÁSICO Nº 01/2022-APROV

1 – OBJETO:

1.1. O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios (QR) da Agricultura Familiar, por meio da modalidade Compra Institucional do Programa Alimenta Brasil, para prover as Organizações Militares pertencentes à guarnição de Manaus, conforme condições, quantidades, exigência e estimativas estabelecidas neste instrumento.

2 – OBJETIVO:

2.1. Fornecer alimentação de qualidade e diversificada para o efetivo de militares lotados nas seguintes Organizações Militares (OM) da Guarnição de Manaus:

- 2.1.1. Comando da 12ª Região Militar (Cmdo 12ª RM);
- 2.1.2. 1º Batalhão de Infantaria de Selva Aeromóvel (1º BIS (Amv));
- 2.1.3. 4º Batalhão de Aviação do Exército (4º BAVEx);
- 2.1.4. Centro de Embarcações do Comando Militar da Amazônia (CECMA);
- 2.1.5. 1º Batalhão de Comunicações de Selva (1º B Com SI);
- 2.1.6. 4º Centro de Geoinformação (4º CGEO);
- 2.1.7. Centro de Instrução de Guerra na Selva (CIGS);
- 2.1.8. Colégio Militar de Manaus (CMM);
- 2.1.9. Comando do 2º Grupamento de Engenharia (Cmdo 2º Gpt E);
- 2.1.10. Comando Militar da Amazônia (Cmdo CMA);
- 2.1.11. Comissão Regional de Obras/12 (CRO/12);
- 2.1.12. 12º Batalhão de Suprimento (12º B Sup);
- 2.1.13. Hospital Militar de Área de Manaus (HMAM);
- 2.1.14. Parque Regional de Manutenção/12 (P R Mnt/12); e
- 2.1.15. 7º Batalhão de Polícia do Exército – 7º BPE.

2.2. ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS E CONSOLIDAÇÃO DO QUANTITATIVO DAS ORGANIZAÇÕES MILITARES

Item	Descrição	Und	Total	Cmdo 12ª RM	CMM	2º Gpt E	7º BPE E	1º B Com SI	1º BIS	4º BAVEx	CECMA	CRO/12	HMAM	Pq R Mnt/12	4º CGEO	CMDO CMA	12º BSUP	CIGS
1	Abacate in natura - Kg	Kg	2.431	80	400	156	125	70	90	180	180	20	60	180	40	300	150	400
2	Abacaxi comum - Kg	Kg	4.873	100	400	288	400	100	90	180	900	30	300	216	144	600	525	600
3	Abóbora regional - Kg	Kg	3.780	100	20	156	125	180	180	360	360	24	200	120	80	600	675	600
4	Abóbora regional processada - Kg	Kg	2.556	120	20	156	150	40	180	120	120	0	100	120	80	600	150	600
5	Acelga in natura - Kg	Kg	1.383	100	80	156	100	80	72	120	60	0	70	120	0	150	225	50
6	Açúcar mascavo	kg	578	60	20	3	50	0	180	9	36	0	40	45	0	50	75	10
7	Agrião espécie verde in natura - Kg	Kg	1.240	120	40	150	0	50	144	210	96	50	75	78	0	92	75	60
8	Alface americano - Maço com no mínimo 3 pés (peso médio 400g)	Mç	5.990	240	400	312	100	200	720	450	360	60	90	18	40	800	2100	100
9	Alface roxo - Maço com no mínimo 3 pés (peso médio 400g)	Mç	5.282	240	200	312	100	120	180	450	360	20	130	150	40	800	2100	80
10	Alface, espécie crespa - Maço com no mínimo 3 pés (peso médio 400g)	Mç	10.344	240	600	624	200	440	1440	1200	1260	110	330	300	400	1000	2100	100
11	Alho comum - Kg	Kg	2.035	240	10	156	175	240	180	120	240	60	80	60	40	300	54	80
12	Amendoim - Kg	Kg	663	40	6	3	0	40	36	90	18	0	40	15	0	250	105	20
13	Amido de milho	kg	1.800	160	20	30	200	100	360	60	240	60	120	60	10	100	180	100
14	Banana in natura, espécie prata/ maçã - Kg	Kg	6.917	400	400	312	400	300	720	600	1200	60	350	150	200	800	525	500

15	Banana in natura, espécie pacovã - Kg	Kg	4.161	400	200	156	250	160	180	240	180	60	200	150	160	800	525	500
16	Barra de Cereal	Und	6.110	240	1000	90	400	1000	720	600	180	20	400	300	400	350	210	200
17	Batata Cará roxo - Kg	Kg	3.072	240	200	156	50	300	180	96	360	30	300	240	20	200	300	400
18	Batata doce, espécie rosada - Kg	Kg	5.553	160	600	312	400	480	180	576	600	60	600	615	70	250	450	200
19	Biscoito diversos, cupuaçu, castanha, maracujá, maisena, amanteigado e leite, embalagem de 500 g	Und	3.095	400	20	30	100	600	360	180	180	20	150	255	100	500	150	50
20	Brócolis in natura - Kg	Kg	2.792	240	100	156	250	300	360	150	36	20	40	120	70	250	300	400
21	Café, tipo premium	Und	977	24	20	156	0	0	90	12	18	0	50	15	0	42	150	400
22	Canela em pó embalagem com 30g	Und	1.169	80	4	30	50	100	45	120	240	20	40	30	0	240	150	20
23	Carne suína, Bacon - Kg	Kg	4.460	240	20	312	75	168	720	180	180	60	100	255	250	950	750	200
24	Carne suína, Costela - Kg	Kg	5.151	240	20	156	150	540	1440	180	90	60	300	375	150	950	300	200
25	Carne suína, Costelinha defumada - Kg	Kg	4.996	240	20	156	150	300	1440	180	360	50	250	375	100	950	225	200
26	Carne suína, Leitão inteiro - Kg	Kg	3.236	240	0	3	25	0	1440	120	120	0	150	63	0	600	375	100
27	Carne suína, Linguiça - Kg	Kg	4.626	240	20	156	250	320	720	360	180	60	200	195	100	950	375	500
28	Carne suína, Orelha, sem máscara - Kg	Kg	2.321	240	20	0	25	40	720	120	180	0	100	36	20	500	120	200
29	Carne suína, Paio - Kg	Kg	2.770	240	20	0	25	200	720	120	90	0	200	90	80	500	285	200
30	Carne suína, Pele - Kg	Kg	2.455	240	20	0	25	40	720	120	180	0	30	30	0	950	0	100
31	Carne suína, Pernil - Kg	Kg	3.936	240	40	156	250	200	1440	150	90	40	300	240	200	500	30	60

32	Carne suína, Pés - Kg	Kg	2.153	240	20	0	25	40	720	120	180	0	30	36	42	500	120	80
33	Carne suína, Toucinho defumado - Kg	Kg	2.718	240	20	78	25	200	720	120	150	30	120	120	70	500	225	100
34	Castanha de caju - Kg	Kg	584	160	10	6	25	20	90	12	36	0	20	45	10	80	30	40
35	Castanha do Brasil sem casca, embalagem a vácuo - Kg	Kg	800	300	4	60	25	0	90	30	36	0	20	45	0	150	0	40
36	Cebola in natura - Kg	Kg	6.920	100	600	468	100	192	720	600	1200	60	350	180	200	800	750	600
37	Cebolinha roxa e comum in natura - Maço peso médio 500g	Mç	3.063	140	100	78	100	70	360	240	180	20	200	75	50	600	750	100
38	Cenoura in natura - Kg	Kg	5.238	200	200	468	100	100	720	480	540	50	250	180	200	800	450	500
39	Cheiro verde misto (Trio: coentro/cebolinha/chicória) - Maço peso médio 200g	Mç	5.191	80	200	624	375	194	720	288	960	90	400	120	80	200	750	110
40	Chicória in natura - Kg	Kg	1.379	100	10	78	25	30	360	144	60	0	60	12	0	150	300	50
41	Chocolato ao leite	kg	665	120	10	30	25	10	90	15	60	30	20	8	20	92	75	60
42	Chocolato meio amargo	kg	1.241	120	20	15	600	16	90	15	60	40	20	8	10	92	75	60
43	Chuchu in natura - Kg	Kg	1.689	240	100	78	100	80	72	144	30	0	200	45	0	250	150	200
44	Coco seco in natura - Kg	Kg	474	72	20	30	0	0	90	60	36	0	60	15	0	36	15	40
45	Coco verde in natura - Kg	Kg	626	160	20	30	0	0	90	60	36	0	80	15	0	80	15	40
46	Coentro, espécie comum - Maço peso médio 500g	Mç	2.016	80	100	78	75	40	360	180	240	30	80	113	40	200	300	100
47	Colorau, tempero regional natural de urucum - Kg	Kg	1.667	240	1	51	50	28	360	150	24	40	100	45	48	300	30	200
48	Couve, espécie manteiga -	Mç	5.604	600	600	624	100	60	360	660	900	50	150	90	60	500	750	100

49	Maço peso médio 500g Doce de banana tipo Bananadinha. Embalagem individual em pacotes de 1Kg	Und	2.700	240	100	15	750	260	360	150	60	40	100	30	100	350	45	100
50	Doce de leite, embalagem de 500g	Kg	2.504	200	100	9	750	150	360	120	90	50	100	30	100	300	45	100
51	Doce tipo Rapadurinha. Embalagem individual em pacotes de 1Kg	Kg	1.740	240	100	15	250	30	360	60	90	20	100	30	0	300	45	100
52	Espinafre (peso do maço 300g) - in natura	Mç	1.365	160	40	78	100	20	90	120	18	0	200	18	0	96	375	50
53	Essência de baunilha embalagem 30g	Und	893	90	1	1,5	25	100	90	150	150	20	10	30	10	150	15	50
54	Farinha de kibe	kg	694	10	2	1,5	100	80	30	105	90	0	80	15	0	90	30	60
55	Farinha de mandioca Uarini Ovinha - Kg	Kg	4.131	800	600	156	250	10	540	120	90	20	70	375	60	400	600	40
56	Feijão de metro - maço	mç	1.918	200	200	78	0	30	90	300	180	10	150	120	0	200	300	60
57	Feijão de Praia - Kg	Kg	1.908	50	40	78	0	30	180	60	240	0	100	150	100	540	300	40
58	Geléia extra de frutas, morango, abacaxi, amora, cupuaçu, uva e sabores diversos, embalagem de 250 g	Und	2.586	240	20	30	250	16	720	150	180	0	200	150	10	400	120	100
59	Gengibre - Kg	Kg	398	100	0	3	50	20	45	15	6	10	30	9	0	50	0	60
60	Goiaba in natura, espécie vermelha - Kg	Kg	1.472	80	20	312	75	40	180	120	60	20	100	45	0	100	120	200

61	Laranja regional - Kg	Kg	4.778	120	60	468	300	160	720	360	360	60	300	180	240	800	150	500
62	Leite em pó desnatado	Und	2.301	200	200	312	0	0	720	6	18	20	150	180	20	160	15	300
63	Limão espécie Taiti - Kg	Kg	3.947	160	200	312	450	120	180	420	360	60	160	180	170	350	525	300
64	Linguiça mista, suína e bovina - Kg	Kg	3.630	120	200	90	250	70	720	240	240	40	200	120	120	520	300	400
65	Macaxeira - Kg	Kg	3.773	60	200	312	150	200	180	540	480	30	400	180	120	96	525	300
66	Macaxeira processada - Kg	Kg	2.461	50	20	156	250	480	180	60	240	0	300	150	0	400	75	100
67	Mamão espécie Havaí - Kg	Kg	4.117	50	200	312	300	60	180	480	180	60	300	240	280	400	675	400
68	Mamão espécie papaia - Kg	Kg	3.406	120	100	156	300	60	180	240	240	30	200	240	280	380	480	400
69	Manga haden in natura - Kg	Kg	2.391	240	100	156	300	200	180	300	90	0	200	90	0	200	135	200
70	Manteiga - Kg	Kg	1.830	120	100	60	0	100	180	60	90	40	50	120	130	400	180	200
71	Maxixe comum - Kg	Kg	1.493	80	100	156	25	0	180	144	120	30	200	18	20	200	120	100
72	Mel de abelha puro - embalagem de 500 g	L	628	160	20	15	0	40	45	24	18	0	70	9	2	80	45	100
73	Melancia in natura - Kg	Kg	11.532	400	1200	312	400	160	900	1560	1800	60	200	900	740	1000	900	1000
74	Melão - Kg	Kg	7.697	300	1200	312	400	140	720	720	840	50	400	240	200	600	675	900
75	Milho Verde - Kg	Kg	1.862	120	60	156	50	80	180	120	240	0	200	38	48	350	120	100
76	Molho shoyo	L	2.041	80	20	6	100	80	720	90	180	60	120	45	50	180	109,5	200
77	Caixa de ovos com 12 cartelas - cada cartela com 30 ovos.	Und	500	50	50	30	50	30	70	30	20	10	40	20	20	40	20	20
78	Pepino in natura - Kg	Kg	4.866	200	200	156	100	120	720	600	540	60	300	180	110	800	180	600
79	Pescado, Pirarucu fresco em manta - Kg	Kg	4.545	30	0	0	400	300	1440	150	180	40	100	600	0	1000	105	200
80	Pescado, Tambaqui roelo	Kg	5.912	60	100	312	600	1200	720	240	180	40	200	300	300	1000	420	240

peso médio 3 Kg

81	Pimenta de cheiro - Kg	Kg	1.251	30	2	78	150	20	180	120	90	60	60	18	48	250	45	100
82	Pimenta dedo de moça - Kg	Kg	432	80	2	30	50	8	36	45	12	20	30	9	3	42	45	20
83	Pimenta, espécie murupi - Kg	Kg	402	60	2	30	50	0	54	45	12	0	30	9	3	42	45	20
84	Pimentão regional - Kg	Kg	2.675	120	2	156	150	40	180	600	120	60	150	105	100	42	750	100
85	Polpa de abacaxi, fruta processada e congelada. Embalagem de 1Kg	Kg	5.774	80	400	0	1200	300	720	294	720	60	350	390	460	350	150	300
86	Polpa de Açaí, fruta processada e congelada. Embalagem de 1Kg	Kg	3.099	80	200	60	600	200	360	144	120	30	150	195	160	350	150	300
87	Polpa de Acerola, fruta processada e congelada. Embalagem de 1Kg	Kg	3.431	80	200	156	600	200	360	150	360	30	200	195	100	350	150	300
88	Polpa de Cupuaçu, fruta processada e congelada. Embalagem de 1Kg	Kg	6.853	80	400	624	1200	300	720	294	840	70	350	525	650	350	150	300
89	Polpa de Goiaba, fruta processada e congelada. Embalagem de 1Kg	Kg	3.315	80	200	180	600	300	36	144	360	40	150	195	230	350	150	300
90	Polpa de Manga, fruta processada e congelada. Embalagem de 1Kg	Kg	3.069	80	100	180	600	160	360	144	180	30	100	195	140	350	150	300
91	Polpa de Maracujá, fruta processada e congelada. Embalagem de 1Kg	Kg	3.803	80	100	624	600	140	360	144	240	40	150	195	230	350	150	400
92	Polpa de Taperebá, fruta	Kg	3.599	80	200	180	600	160	360	144	360	40	100	225	250	350	150	400

processada e congelada.

Embalagem de 1Kg

93	Pupunha - Kg	Kg	1.382	20	20	30	250	40	180	30	90	0	80	60	52	320	150	60
94	Queijo coalho - Kg	Kg	3.515	80	40	30	200	60	720	240	180	50	200	135	80	500	900	100
95	Queijo Minas padrão - Kg	Kg	2.439	50	60	9	200	50	720	180	120	30	150	75	20	500	75	200
96	Rapadura - Kg	Kg	993	160	0	6	50	0	360	60	24	0	80	12	0	96	45	100
97	Repolho roxo regional - Kg	Kg	3.426	40	200	156	75	80	360	420	180	40	200	135	30	800	510	200
98	Repolho verde regional - Kg	Kg	4.471	40	200	156	75	80	720	420	360	60	200	135	100	800	525	600
99	Rúcula in natura- Kg	Kg	1.571	40	60	156	150	30	720	33	60	30	60	23	0	96	52,5	60
100	Salame - Kg	Kg	1.637	120	100	9	125	64	720	36	36	30	70	27	70	100	120	10
Suco de uva integral em																		
101	garrafa de 1,5L sem adição de água e açúcar, tinto ou branco	Kg	3.249	40	6	90	50	30	900	150	108	10	350	90	100	600	525	200
102	Tomate cereja in natura - Kg	Kg	3.456	50	300	30	400	200	720	60	36	30	250	135	100	500	525	120
103	Tomate regional in natura - Kg	Kg	6.854	160	500	468	400	200	720	720	600	60	300	180	220,8	800	525	1000



3 – FUNDAMENTOS DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

3.1. MOTIVAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

3.1.1. Atender o objetivo apresentado pelo Setor de Aprovisionamento das OM's, conforme consta no item anterior.

3.1.2. A partir da edição de regulamentação específica de aquisição de gêneros alimentícios, abriu-se espaço para a produção e comercialização da agricultura familiar, sendo que a aquisição dessa especificidade de gêneros alimentícios, além de promover o consumo de alimentos in natura e oriundos da Agricultura Familiar por parte dos militares, também permite a redução e a oferta de alimentos processados, preserva hábitos alimentares e culturais saudáveis, primando-se pelo consumo de alimentos mais frescos e com teor nutricional mais alto que os produzidos em larga escala.

3.2. BENEFÍCIOS DIRETOS E INDIRETOS OBJETO DA CONTRATAÇÃO

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

3.3. CONEXÃO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO EXISTENTE

3.3.1. O planejamento das despesas decorrentes da aquisição de gêneros alimentícios estará previsto nos recursos alocados ao Exército Brasileiro para esta finalidade. Os quantitativos demandados estão tomando como base a descentralização de créditos para a aquisição de Quantitativo de Rancho (QR) ocorrida no ano de 2021.

4 – AGRUPAMENTO DE ITENS EM LOTES:

4.1. Não se aplica.

5 – CRITÉRIOS AMBIENTAIS, SOCIAIS E CULTURAIS ADOTADOS:

5.1. Manter critérios especiais para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

5.2. Substituir sempre que possível substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

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

5.4. Acondicionar os produtos, preferencialmente, em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

5.5. Evitar utilizar produtos que contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs);

5.6. Usar esponjas fabricadas com solvente à base d'água;

5.7. Usar produtos que possuem comercialização em refil;

5.8. Realizar sem ônus para a contratante, treinamento periódico de seus



empregados/cooperados sobre práticas de sustentabilidade no desempenho de suas atribuições, em especial sobre redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e sobre a separação adequada de resíduos recicláveis;

5.9. Acondicionar adequadamente os resíduos gerados e as embalagens dos produtos utilizados nas atividades de copeiragem, para fins de disponibilização à coleta seletiva;

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

5.11. Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e

5.12. Evitar danos à fauna, flora, eco-sistema local e ao meio ambiente.

6 – TIPAGEM E SERVIÇO E NATUREZA DO OBJETO:

6.1. Tipagem do Serviço: Não se aplica.

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

7 – REFERÊNCIA A ESTUDOS PRELIMINARES:

7.1. Foram analisadas as Chamadas Públicas nº 02/2019 e 02/2020 QR (Quantitativo de Rancho), realizadas pelo Comando da 12ª Região Militar (UASG 160014), as quais possuem itens com características semelhantes aos pretendidos neste Projeto Básico (PB).

8 – RELAÇÃO ENTRE A DEMANDA PREVISTA E QUANTIDADE DE BENS A SER CONTRATADA POR OM's:

8.1. O Consumo Médio Mensal (CMM) levou em consideração o período de 12 (doze) meses do ano de 2021, conforme tabela abaixo:

Item	Descrição	Und	Qtd	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
1	Abacate in natura - Kg	Kg	2431	110	221	221	221	221	221	221	221	221	221	221	110	2430
2	Abacaxi comum - Kg	Kg	4873	221	444	444	444	444	444	444	444	444	444	444	221	4882
3	Abóbora regional - Kg	Kg	3780	171	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	171	3782
4	Abóbora regional processada - Kg	Kg	2556	116	233	233	233	233	233	233	233	233	233	233	116	2562
5	Acelga in natura - Kg	Kg	1383	62	126	126	126	126	126	126	126	126	126	126	62	1384
6	Açúcar mascavo	kg	578	26	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	26	572
7	Agrião espécie verde in natura - Kg	Kg	1240	56	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	56	1242
8	Alface americano - Maço com no mínimo 3 pés (peso médio 400g)	Mç	5990	272	546	546	546	546	546	546	546	546	546	546	272	6004
9	Alface roxo - Maço com	Mç	5282	239	482	482	482	482	482	482	482	482	482	482	239	5298

	no mínimo 3 pés (peso médio 400g)															
10	Alface, espécie crespa - Maço com no mínimo 3 pés (peso médio 400g)	Mç	10344	469	944	944	944	944	944	944	944	944	944	944	469	10378
11	Alho comum - Kg	Kg	2035	92	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185	92	2034
12	Amendoim - Kg	Kg	663	30	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	30	660
13	Amido de milho	kg	1800	81	164	164	164	164	164	164	164	164	164	164	81	1802
14	Banana in natura, espécie prata/ maçã - Kg	Kg	6917	314	631	631	631	631	631	631	631	631	631	631	314	6938
15	Banana in natura, espécie pacovã - Kg	Kg	4161	189	379	379	379	379	379	379	379	379	379	379	189	4168
16	Barra de Cereal	Und	6110	277	557	557	557	557	557	557	557	557	557	557	277	6124
17	Batata Cará roxo - Kg	Kg	3072	139	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	139	3078
18	Batata doce, espécie rosada - Kg	Kg	5553	252	506	506	506	506	506	506	506	506	506	506	252	5564
19	Biscoito diversos, cupuaçu, castanha, maracujá, maisena, amanteigado e leite, embalagem de 500 g	Und	3095	140	282	282	282	282	282	282	282	282	282	282	140	3100
20	Brócolis in natura - Kg	Kg	2792	126	254	254	254	254	254	254	254	254	254	254	126	2792
21	Café, tipo premium	Und	977	44	89	89	89	89	89	89	89	89	89	89	44	978
22	Canela em pó embalagem com 30g	Und	1169	53	106	106	106	106	106	106	106	106	106	106	53	1166
23	Carne suína, Bacon - Kg	Kg	4460	202	407	407	407	407	407	407	407	407	407	407	202	4474
24	Carne suína, Costela - Kg	Kg	5151	234	470	470	470	470	470	470	470	470	470	470	234	5168
25	Carne suína, Costelinha defumada - Kg	Kg	4996	226	455	455	455	455	455	455	455	455	455	455	226	5002
26	Carne suína, Leitão inteiro - Kg	Kg	3236	147	295	295	295	295	295	295	295	295	295	295	147	3244
27	Carne suína, Linguiça - Kg	Kg	4626	210	422	422	422	422	422	422	422	422	422	422	210	4640
28	Carne suína, Orelha, sem máscara - Kg	Kg	2321	105	211	211	211	211	211	211	211	211	211	211	105	2320
29	Carne suína, Paio - Kg	Kg	2770	125	252	252	252	252	252	252	252	252	252	252	125	2770
30	Carne suína, Pele - Kg	Kg	2455	111	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	111	2462
31	Carne suína, Pernil - Kg	Kg	3936	178	359	359	359	359	359	359	359	359	359	359	178	3946
32	Carne suína, Pés - Kg	Kg	2153	97	196	196	196	196	196	196	196	196	196	196	97	2154
33	Carne suína, Toucinho defumado - Kg	Kg	2718	123	248	248	248	248	248	248	248	248	248	248	123	2726
34	Castanha de caju - Kg	Kg	584	26	53	53	53	53	53	53	53	53	53	53	26	582
35	Castanha do Brasil sem casca, embalagem a vácuo - Kg	Kg	800	36	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	36	802
36	Cebola in natura- Kg	Kg	6920	314	631	631	631	631	631	631	631	631	631	631	314	6938
37	Cebolinha roxa e comum in natura - Maço peso médio 500g	Mç	3063	139	279	279	279	279	279	279	279	279	279	279	139	3068
38	Cenoura in natura - Kg	Kg	5238	237	478	478	478	478	478	478	478	478	478	478	237	5254

39	Cheiro verde misto (Trio: coentro/cebolinha/chicória) - Maço peso médio 200g	Mç	5191	235	473	473	473	473	473	473	473	473	473	473	235	5200
40	Chicória in natura - Kg	Kg	1379	62	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	62	1374
41	Chocolate ao leite	kg	665	30	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	30	660
42	Chocolate meio amargo	kg	1241	56	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	56	1242
43	Chuchu in natura - Kg	Kg	1689	76	154	154	154	154	154	154	154	154	154	154	76	1692
44	Coco seco in natura - Kg	Kg	474	21	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	21	472
45	Coco verde in natura - Kg	Kg	626	28	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	28	626
46	Coentro, espécie comum - Maço peso médio 500g	Mç	2016	91	183	183	183	183	183	183	183	183	183	183	91	2012
47	Colorau, tempero regional natural de urucum - Kg	Kg	1667	75	152	152	152	152	152	152	152	152	152	152	75	1670
48	Couve, espécie manteiga - Maço peso médio 500g	Mç	5604	254	511	511	511	511	511	511	511	511	511	511	254	5618
49	Doce de banana tipo Bananadinha. Embalagem individual em pacotes de 1Kg	Und	2700	122	246	246	246	246	246	246	246	246	246	246	122	2704
50	Doce de leite, embalagem de 500g	Kg	2504	113	228	228	228	228	228	228	228	228	228	228	113	2506
51	Doce tipo Rapadurinha. Embalagem individual em pacotes de 1Kg	Kg	1740	79	158	158	158	158	158	158	158	158	158	158	79	1738
52	Espinafre (peso do maço 300g) - in natura	Mç	1365	62	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	62	1364
53	Essência de baunilha embalagem 30g	Und	892	40	81	81	81	81	81	81	81	81	81	81	40	890
54	Farinha de kibe	kg	693	31	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	31	692
55	Farinha de mandioca Uarini Ovinha - Kg	Kg	4131	187	377	377	377	377	377	377	377	377	377	377	187	4144
56	Feijão de metro - maço	mç	1918	87	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175	87	1924
57	Feijão de Praia - Kg	Kg	1908	86	174	174	174	174	174	174	174	174	174	174	86	1912
58	Geléia extra de frutas, morango, abacaxi, amora, cupuaçu, uva e sabores diversos, embalagem de 250 g	Und	2586	117	236	236	236	236	236	236	236	236	236	236	117	2594
59	Gengibre - Kg	Kg	398	18	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	18	396
60	Goiaba in natura, espécie vermelha - Kg	Kg	1472	66	134	134	134	134	134	134	134	134	134	134	66	1472
61	Laranja regional - Kg	Kg	4778	217	436	436	436	436	436	436	436	436	436	436	217	4794
62	Leite em pó desnatado	Und	2301	104	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	104	2308
63	Limão espécie Taiti - Kg	Kg	3947	179	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	179	3958
64	Linguiça mista, suína e bovina - Kg	Kg	3630	164	331	331	331	331	331	331	331	331	331	331	164	3638
65	Macaxeira - Kg	Kg	3773	171	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	171	3782
66	Macaxeira processada - Kg	Kg	2461	111	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	111	2462
67	Mamão espécie Havaí - Kg	Kg	4117	187	375	375	375	375	375	375	375	375	375	375	187	4124
68	Mamão espécie papaia - Kg	Kg	3406	154	310	310	310	310	310	310	310	310	310	310	154	3408
69	Manga haden in natura - Kg	Kg	2391	108	218	218	218	218	218	218	218	218	218	218	108	2396

70	Manteiga - Kg	Kg	1830	83	167	167	167	167	167	167	167	167	167	167	83	1836
71	Maxixe comum - Kg	Kg	1493	67	136	136	136	136	136	136	136	136	136	136	67	1494
72	Mel de abelha puro - embalagem de 500 g	L	628	28	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	28	626
73	Melancia in natura - Kg	Kg	11532	523	1052	1052	1052	1052	1052	1052	1052	1052	1052	1052	523	11566
74	Melão - Kg	Kg	7697	349	702	702	702	702	702	702	702	702	702	702	349	7718
75	Milho Verde - Kg	Kg	1862	84	169	169	169	169	169	169	169	169	169	169	84	1858
76	Molho shoyo	L	2041	92	186	186	186	186	186	186	186	186	186	186	92	2044
77	Caixa de ovos com 12 cartelas - cada cartela com 30 ovos.	Und	500	25	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	25	500
78	Pepino in natura - Kg	Kg	4866	221	444	444	444	444	444	444	444	444	444	444	221	4882
79	Pescado, Pirarucu fresco em manta - Kg	Kg	4545	206	414	414	414	414	414	414	414	414	414	414	206	4552
80	Pescado, Tambaqui roelo peso médio 3 Kg	Kg	5912	268	539	539	539	539	539	539	539	539	539	539	268	5926
81	Pimenta de cheiro - Kg	Kg	1251	56	114	114	114	114	114	114	114	114	114	114	56	1252
82	Pimenta dedo de moça - Kg	Kg	432	19	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	19	428
83	Pimenta, espécie murupi - Kg	Kg	402	18	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	18	396
84	Pimentão regional - Kg	Kg	2675	121	244	244	244	244	244	244	244	244	244	244	121	2682
85	Polpa de abacaxi, fruta processada e congelada. Embalagem de 1Kg	Kg	5774	262	526	526	526	526	526	526	526	526	526	526	262	5784
86	Polpa de Açaí, fruta processada e congelada. Embalagem de 1Kg	Kg	3099	140	282	282	282	282	282	282	282	282	282	282	140	3100
87	Polpa de Acerola, fruta processada e congelada. Embalagem de 1Kg	Kg	3431	155	313	313	313	313	313	313	313	313	313	313	155	3440
88	Polpa de Cupuaçu, fruta processada e congelada. Embalagem de 1Kg	Kg	6853	311	625	625	625	625	625	625	625	625	625	625	311	6872
89	Polpa de Goiaba, fruta processada e congelada. Embalagem de 1Kg	Kg	3315	150	302	302	302	302	302	302	302	302	302	302	150	3320
90	Polpa de Manga, fruta processada e congelada. Embalagem de 1Kg	Kg	3069	139	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	139	3078
91	Polpa de Maracujá, fruta processada e congelada. Embalagem de 1Kg	Kg	3803	172	347	347	347	347	347	347	347	347	347	347	172	3814
92	Polpa de Taperebá, fruta processada e congelada. Embalagem de 1Kg	Kg	3599	163	328	328	328	328	328	328	328	328	328	328	163	3606
93	Pupunha - Kg	Kg	1382	62	126	126	126	126	126	126	126	126	126	126	62	1384
94	Queijo coalho - Kg	Kg	3515	159	320	320	320	320	320	320	320	320	320	320	159	3518
95	Queijo Minas padrão - Kg	Kg	2439	110	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	110	2440
96	Rapadura - Kg	Kg	993	45	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	45	990

97	Repolho roxo regional - Kg	Kg	3426	155	312	312	312	312	312	312	312	312	312	312	155	3430
98	Repolho verde regional - Kg	Kg	4471	203	408	408	408	408	408	408	408	408	408	408	203	4486
99	Rúcula in natura- Kg	Kg	1570	71	143	143	143	143	143	143	143	143	143	143	71	1572
100	Salame - Kg	Kg	1637	74	149	149	149	149	149	149	149	149	149	149	74	1638
101	Suco de uva integral em garrafa de 1,5L sem adição de água e açúcar, tinto ou branco	L	3249	147	296	296	296	296	296	296	296	296	296	296	147	3254
102	Tomate cereja in natura - Kg	Kg	3456	157	315	315	315	315	315	315	315	315	315	315	157	3464
103	Tomate regional in natura - Kg	Kg	6854	311	625	625	625	625	625	625	625	625	625	625	311	6872

8.2. Especificações dos itens e quantidades conforme tabela constante no Item 2.2.

9 – REQUISITOS DOS MATERIAIS:

9.1 - Requisitos Legais

9.1.1. Lei nº 8.666/1993 e suas alterações; Lei nº 11.326/2006; Lei nº 12.188/2010, Lei nº 12.512/2011; Lei nº 14.284/2021, Decreto nº 10.880/2021 e da Resolução nº GGPAB nº 3, publicada no DOU de 20 de junho de 2022.

9.2 - Requisitos de materiais (insumos)

9.2.1. Conforme descrito no item 2.2 deste Projeto Básico.

9.3 - Requisito de Comunicação

9.3.1. A Contratada deverá informar ao Setor de Aprovisionamento das OM relacionadas no item 2.1 deste Projeto Básico, por escrito, o nome completo e o número do telefone do preposto da empresa para que, caso necessário, seja acionado a fim de sanar qualquer problema que venha a ocorrer com o produto fornecido durante o período de validade do processo licitatório.

9.4. Requisito de treinamento

9.4.1. Não se aplica.

10 – ESTIMATIVA DE CUSTO DA CONTRATAÇÃO:

10.1. O custo total deste Projeto Básico está estimado **R\$ 6.934.976,44** (seis milhões, novecentos e trinta e quatro mil, oitocentos e setenta e seis reais e quarenta e quatro centavos.) conforme tabela abaixo:

Item	Descrição	Und	Qtd	Valor de Referência	TOTAL
1	Abacate in natura – Kg	Kg	2.431	R\$ 22,00	R\$ 53.482,00
2	Abacaxi comum - Kg	Kg	4.873	R\$ 5,72	R\$ 27.885,74
3	Abóbora regional - Kg	Kg	3.780	R\$ 5,54	R\$ 20.931,75
4	Abóbora regional processada - Kg	Kg	2.556	R\$ 9,36	R\$ 23.924,16
5	Acelga in natura - Kg	Kg	1.383	R\$ 30,00	R\$ 41.490,00

6	Açúcar mascavo	kg	578	R\$ 19,75	R\$ 11.415,50
7	Agrião espécie verde in natura - Kg	Kg	1.240	R\$ 25,25	R\$ 31.310,00
8	Alface americano - Maço com no mínimo 3 pés (peso médio 400g)	Mç	5.990	R\$ 13,33	R\$ 79.866,67
9	Alface roxo - Maço com no mínimo 3 pés (peso médio 400g)	Mç	5.282	R\$ 11,38	R\$ 60.082,75
10	Alface, espécie crespa - Maço com no mínimo 3 pés (peso médio 400g)	Mç	10.344	R\$ 9,39	R\$ 97.104,30
11	Alho comum - Kg	Kg	2.035	R\$ 31,75	R\$ 64.611,25
12	Amendoim - Kg	Kg	663	R\$ 28,75	R\$ 19.061,25
13	Amido de milho	kg	1.800	R\$ 13,13	R\$ 23.625,00
14	Banana in natura, espécie prata/ maçã - Kg	Kg	6.917	R\$ 9,10	R\$ 62.944,70
15	Banana in natura, espécie pacovã - Kg	Kg	4.161	R\$ 10,75	R\$ 44.730,75
16	Barra de Cereal	Und	6.110	R\$ 3,25	R\$ 19.842,23
17	Batata Cará roxo - Kg	Kg	3.072	R\$ 11,00	R\$ 33.792,00
18	Batata doce, espécie rosada - Kg	Kg	5.553	R\$ 7,29	R\$ 40.481,37
19	Biscoito diversos, cupuaçu, castanha, maracujá, maisena, amanteigado e leite, embalagem de 500 g	Und	3.095	R\$ 14,59	R\$ 45.156,05
20	Brócolis in natura - Kg	Kg	2.792	R\$ 30,50	R\$ 85.156,00
21	Café, tipo premium	Und	977	R\$ 51,20	R\$ 50.022,40
22	Canela em pó embalagem com 30g	Und	1.169	R\$ 5,25	R\$ 6.134,33
23	Carne suína, Bacon - Kg	Kg	4.460	R\$ 56,20	R\$ 250.652,00
24	Carne suína, Costela - Kg	Kg	5.151	R\$ 41,73	R\$ 214.925,48
25	Carne suína, Costelinha defumada - Kg	Kg	4.996	R\$ 55,73	R\$ 278.402,10
26	Carne suína, Leitão inteiro - Kg	Kg	3.236	R\$ 37,97	R\$ 122.879,01
27	Carne suína, Linguiça - Kg	Kg	4.626	R\$ 41,23	R\$ 190.706,85
28	Carne suína, Orelha, sem máscara - Kg	Kg	2.321	R\$ 34,50	R\$ 80.068,70
29	Carne suína, Paio - Kg	Kg	2.770	R\$ 55,97	R\$ 155.043,83
30	Carne suína, Pele - Kg	Kg	2.455	R\$ 36,75	R\$ 90.221,25
31	Carne suína, Pernil - Kg	Kg	3.936	R\$ 40,47	R\$ 159.299,76
32	Carne suína, Pés - Kg	Kg	2.153	R\$ 33,60	R\$ 72.335,42
33	Carne suína, Toucinho defumado - Kg	Kg	2.718	R\$ 53,47	R\$ 145.338,26
34	Castanha de caju - Kg	Kg	584	R\$ 96,00	R\$ 56.064,00
35	Castanha do Brasil sem casca, embalagem a vácuo - Kg	Kg	800	R\$ 125,75	R\$ 100.600,00
36	Cebola in natura- Kg	Kg	6.920	R\$ 8,59	R\$ 59.460,10
37	Cebolinha roxa e comum in natura - Maço peso médio 500g	Mç	3.063	R\$ 16,38	R\$ 50.156,63
38	Cenoura in natura - Kg	Kg	5.238	R\$ 8,47	R\$ 44.378,96
39	Cheiro verde misto (Trio: coentro/cebolinha/chicória) - Maço peso médio 200g	Mç	5.191	R\$ 15,35	R\$ 79.668,87
40	Chicória in natura - Kg	Kg	1.379	R\$ 27,75	R\$ 38.267,25

41	Chocolate ao leite	kg	665	R\$ 32,25	R\$ 21.446,25
42	Chocolate meio amargo	kg	1.241	R\$ 33,98	R\$ 42.162,98
43	Chuchu in natura - Kg	Kg	1.689	R\$ 15,40	R\$ 26.010,60
44	Coco seco in natura - Kg	Kg	474	R\$ 10,47	R\$ 4.963,97
45	Coco verde in natura - Kg	Kg	626	R\$ 9,22	R\$ 5.773,29
46	Coentro, espécie comum - Maço peso médio 500g	Mç	2.016	R\$ 13,68	R\$ 27.574,85
47	Colorau, tempero regional natural de urucum - Kg	Kg	1.667	R\$ 13,48	R\$ 22.462,83
48	Couve, espécie manteiga - Maço peso médio 500g	Mç	5.604	R\$ 8,32	R\$ 46.639,29
49	Doce de banana tipo Bananadinha. Embalagem individual em pacotes de 1Kg	Und	2.700	R\$ 20,58	R\$ 55.560,60
50	Doce de leite, embalagem de 500g	Kg	2.504	R\$ 26,75	R\$ 66.982,00
51	Doce tipo Rapadurinha. Embalagem individual em pacotes de 1Kg	Kg	1.740	R\$ 28,50	R\$ 49.590,00
52	Espinafre (peso do maço 300g) - in natura	Mç	1.365	R\$ 20,70	R\$ 28.255,50
53	Essência de baunilha embalagem 30g	Und	893	R\$ 5,65	R\$ 5.041,88
54	Farinha de kibe	kg	694	R\$ 14,49	R\$ 10.057,80
55	Farinha de mandioca Uarini Ovinha - Kg	Kg	4.131	R\$ 12,48	R\$ 51.534,23
56	Feijão de metro - maço	mç	1.918	R\$ 8,65	R\$ 16.585,91
57	Feijão de Praia - Kg	Kg	1.908	R\$ 19,13	R\$ 36.490,50
58	Geléia extra de frutas, morango, abacaxi, amora, cupuaçu, uva e sabores diversos, embalagem de 250 g	Und	2.586	R\$ 19,75	R\$ 51.073,50
59	Gengibre - Kg	Kg	398	R\$ 51,50	R\$ 20.497,00
60	Goiaba in natura, espécie vermelha - Kg	Kg	1.472	R\$ 15,13	R\$ 22.264,00
61	Laranja regional - Kg	Kg	4.778	R\$ 8,85	R\$ 42.273,36
62	Leite em pó desnatado	Und	2.301	R\$ 30,18	R\$ 69.444,18
63	Limão espécie Taiti - Kg	Kg	3.947	R\$ 10,00	R\$ 39.460,13
64	Linguiça mista, suína e bovina - Kg	Kg	3.630	R\$ 36,23	R\$ 131.496,75
65	Macaxeira - Kg	Kg	3.773	R\$ 7,25	R\$ 27.344,82
66	Macaxeira processada - Kg	Kg	2.461	R\$ 17,60	R\$ 43.313,60
67	Mamão espécie Havaí - Kg	Kg	4.117	R\$ 6,56	R\$ 27.017,81
68	Mamão espécie papaia - Kg	Kg	3.406	R\$ 7,12	R\$ 24.259,24
69	Manga haden in natura - Kg	Kg	2.391	R\$ 10,36	R\$ 24.770,76
70	Manteiga - Kg	Kg	1.830	R\$ 69,20	R\$ 126.628,68
71	Maxixe comum - Kg	Kg	1.493	R\$ 13,63	R\$ 20.342,13
72	Mel de abelha puro - embalagem de 500 g	L	628	R\$ 46,25	R\$ 29.045,00
73	Melancia in natura - Kg	Kg	11.532	R\$ 5,32	R\$ 61.379,07
74	Melão - Kg	Kg	7.697	R\$ 8,08	R\$ 62.153,28

75	Milho Verde - Kg	Kg	1.862	R\$ 7,80	R\$ 14.523,60
76	Molho shoyo	L	2.041	R\$ 14,73	R\$ 30.053,73
77	Caixa de ovos com 12 cartelas - cada cartela com 30 ovos.	Und	500	R\$ 247,00	R\$ 123.500,00
78	Pepino in natura - Kg	Kg	4.866	R\$ 7,16	R\$ 34.840,56
79	Pescado, Pirarucu fresco em manta - Kg	Kg	4.545	R\$ 49,25	R\$ 223.841,25
80	Pescado, Tambaqui roelo peso médio 3 Kg	Kg	5.912	R\$ 35,25	R\$ 208.398,00
81	Pimenta de cheiro - Kg	Kg	1.251	R\$ 16,63	R\$ 20.797,88
82	Pimenta dedo de moça - Kg	Kg	432	R\$ 39,50	R\$ 17.064,00
83	Pimenta, espécie murupi - Kg	Kg	402	R\$ 34,75	R\$ 13.969,50
84	Pimentão regional - Kg	Kg	2.675	R\$ 15,25	R\$ 40.793,75
85	Polpa de abacaxi, fruta processada e congelada. Embalagem de 1Kg	Kg	5.774	R\$ 24,25	R\$ 140.019,50
86	Polpa de Açaí, fruta processada e congelada. Embalagem de 1Kg	Kg	3.099	R\$ 24,25	R\$ 75.150,75
87	Polpa de Acerola, fruta processada e congelada. Embalagem de 1Kg	Kg	3.431	R\$ 24,25	R\$ 83.201,75
88	Polpa de Cupuaçu, fruta processada e congelada. Embalagem de 1Kg	Kg	6.853	R\$ 24,25	R\$ 166.185,25
89	Polpa de Goiaba, fruta processada e congelada. Embalagem de 1Kg	Kg	3.315	R\$ 24,25	R\$ 80.388,75
90	Polpa de Manga, fruta processada e congelada. Embalagem de 1Kg	Kg	3.069	R\$ 24,25	R\$ 74.423,25
91	Polpa de Maracujá, fruta processada e congelada. Embalagem de 1Kg	Kg	3.803	R\$ 24,25	R\$ 92.222,75
92	Polpa de Taperebá, fruta processada e congelada. Embalagem de 1Kg	Kg	3.599	R\$ 24,25	R\$ 87.275,75
93	Pupunha - Kg	Kg	1.382	R\$ 34,50	R\$ 47.679,00
94	Queijo coalho - Kg	Kg	3.515	R\$ 46,25	R\$ 162.568,75
95	Queijo Minas padrão - Kg	Kg	2.439	R\$ 56,00	R\$ 136.584,00
96	Rapadura - Kg	Kg	993	R\$ 31,00	R\$ 30.783,00
97	Repolho roxo regional - Kg	Kg	3.426	R\$ 13,75	R\$ 47.107,50
98	Repolho verde regional - Kg	Kg	4.471	R\$ 9,75	R\$ 43.592,25
99	Rúcula in natura- Kg	Kg	1.571	R\$ 23,50	R\$ 36.918,50
100	Salame - Kg	Kg	1.637	R\$ 89,75	R\$ 146.912,57
101	Suco de uva integral em garrafa de 1,5L sem adição de água e açúcar, tinto ou branco	Kg	3.249	R\$ 27,50	R\$ 89.339,38
102	Tomate cereja in natura - Kg	Kg	3.456	R\$ 24,25	R\$ 83.808,00
103	Tomate regional in natura - Kg	Kg	6.854	R\$ 16,25	R\$ 111.377,50
TOTAL DA CONTRATAÇÃO:					R\$6.934.734,82





11 – FORMAS DE PAGAMENTO

11.1. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias úteis após a última entrega da semana, mediante apresentação da nota fiscal correspondente ao fornecimento efetuado em determinado período, por meio de Ordem Bancária (OB) para crédito em banco, agência e conta corrente, indicados pelo contratado, ou por meio de fatura com utilização do código de barras OB/FATURA, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado.

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

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

11.4. Na hipótese de pagamento por meio de organizações fornecedoras, os custos operacionais de transporte, armazenamento, beneficiamento ou processamento poderão ser reduzidos do valor a ser pago aos beneficiários fornecedores, desde que previamente acordados com estes beneficiários (art. 11, Decreto nº 10.880/2021).

12 – CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

12.1. A organização fornecedora e/ou o agricultor familiar deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

12.1.1. 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 (conforme anexo do Edital);
- d) declaração de que gêneros alimentos a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada na proposta de venda (conforme anexo do Edital); e
- e) prova de atendimento de requisitos previstos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso.

12.1.2. As Organizações Fornecedoras:

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) extrato da DAP Jurídica ou CAF para associações e cooperativas, emitida 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;
- d) cópia do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

- e) a proposta de Venda de Produtos da Agricultura Familiar assinado pelo seu representante legal (conforme anexo do Edital);
- f) a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados (conforme anexo do Edital);
- g) a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados (conforme anexo do Edital); e
- h) prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso.

12.1.3. 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 gêneros alimentícios da agricultura familiar com assinatura de todos os agricultores participantes (conforme anexo do Edital);
- d) prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e
- e) declaração de que gêneros alimentos a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada na proposta de venda (conforme anexo do Edital).

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

12.2. Na análise das propostas de venda para aquisição dos produtos alimentícios, terão prioridade as propostas dos grupos de projetos de fornecedores locais; grupo de projetos estaduais, grupo de projetos regionais e grupos de projetos do país, consoante com o disposto no art. 10 da Resolução GGPAB nº 3/2022.

13 – PRAZOS E FORMA DE EXECUÇÃO:

13.1. Entrega:

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

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

13.1.3. Somente admitir-se-á prorrogação de prazo para entrega do produto licitado quando verificada a ocorrência de uma das hipóteses previstas nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666/1993, devendo ser adotado o procedimento previsto no § 2º do citado dispositivo legal, mediante solicitação expressa.



13.1.4. Os produtos de origem animal deverão atender a PORTARIA Nº 121/2020/ADAF-AM, onde regulamenta a rotulagem e os modelos de rótulos a serem utilizados pelo Serviço de Inspeção Estadual do estado do Amazonas (SIE/AM), da Agência de Defesa Agropecuária e Florestal do Estado do Amazonas (ADAF).

13.1.5. Os endereços de entrega dos materiais são:

Comando da 12ª Região Militar (Cmdo 12ª RM)	Av. Coronel Teixeira, nº 6.155, bairro Ponta Negra, Manaus-AM, CEP 69037-000, telefone: (92) 3659-1263 e 99284-4612.	Horário de entrega: 07:30h às 12:00h e das 13:00h às 16:30h nos dias úteis.
1º Batalhão de Infantaria de Selva Aeromóvel (1º BIS Amv)	Av. São Jorge nº 650, bairro São Jorge, Manaus-AM, CEP 69033-000, telefone: (92) 3625-2030 e 992783-2430.	Horário de entrega: 07:30h às 12:00h e das 13:00h às 16:30h nos dias úteis.
4º Batalhão de Aviação do Exército (4º BAVEx)	Estrada do Paredão, s/nº, bairro Colônia Oliveira Machado, Vila Militar do Rio Negro, Manaus-AM, CEP 69070-000, telefone: (92) 3301-5690.	Horário de entrega: 07:30h às 12:00h e das 13:00h às 16:30h nos dias úteis.
Centro de Embarcações do Comando Militar da Amazônia (CECMA)	Av. Coronel Teixeira, nº 6.123, bairro Ponta Negra, Manaus-AM, CEP 69037-010, telefone: (92) 99503-6734.	Horário de entrega: 07:30h às 12:00h e das 13:00h às 16:30h nos dias úteis.
1º Batalhão de Comunicações e Guerra Eletrônica de Selva (1º B Com GE SI)	Av. Coronel Teixeira, nº 5345, bairro Ponta Negra, Manaus - AM, CEP 69037-000, telefone: (92) 3659-1272.	Horário de entrega: 07:30h às 12:00h e das 13:00h às 16:30h nos dias úteis.
4º Centro de Geoinformação (4º CGEO)	Rua Marechal Bittencourt, nº 97, bairro Compensa, Manaus-AM, CEP 69027-140, telefone: (92) 99375-3326 e 99208-0182.	Horário de entrega: 07:30h às 12:00h e das 13:00h às 16:30h nos dias úteis.
Centro de Instrução de Guerra na Selva (CIGS)	Av. São Jorge, nº 750, bairro São Jorge, Manaus-AM, CEP 69033-000, telefone: (92) 99130-5111 e 99306-0764.	Horário de entrega: 07:30h às 12:00h e das 13:00h às 16:30h nos dias úteis.
Colégio Militar de Manaus (CMM)	Rua São Clemente, nº 157, bairro Centro, Manaus-AM, CEP 69070-010, telefone: (92) 3633-3555, Ramal 214 e 98412-8680.	Horário de entrega: 07:30h às 12:00h e das 13:00h às 16:30h nos dias úteis.

Comando do 2º Grupamento de Engenharia (Cmdo 2º Gpt E)	Av. Coronel Teixeira, nº 5.513, bairro Ponta Negra, Manaus-AM, CEP 69037-043, telefone: (92) 3659-1060.	Horário de entrega: 07:30h às 12:00h e das 13:00h às 16:30h nos dias úteis.
Comando do Comando Militar da Amazônia (Cmdo CMA)	Av. Coronel Teixeira, nº 4.715, bairro Ponta Negra, Manaus-AM, CEP 69037-000, telefone: (92) 3659-1180 e 98192-7038.	Horário de entrega: 07:30h às 12:00h e das 13:00h às 16:30h nos dias úteis.
Comissão Regional de Obras/12 (CRO/12)	Av. Coronel Teixeira, nº 2.061, bairro Ponta Negra, Manaus-AM, CEP 69037-473, telefone: (92) 3238-7514 e 99189-9089.	Horário de entrega: 07:30h às 12:00h e das 13:00h às 16:30h nos dias úteis.
12º Batalhão de Suprimento (12º B Sup)	Av. Marechal Bittencourt, nº 55, bairro Santo Antônio, Manaus-AM, CEP 69029-160, telefone: (92) 98174-3948 e (32) 99100-3001.	Horário de entrega: 07:30h às 12:00h e das 13:00h às 16:30h nos dias úteis.
Hospital Militar de Área de Manaus (HMAM)	Rua Professor Ernani Simão, nº 1421, bairro Cachoeirinha, Manaus-AM, CEP 69065-390, telefone: (92) 2126-2001 e 98142-8368.	Horário de entrega: 07:30h às 12:00h e das 13:00h às 16:30h nos dias úteis.
Parque Regional de Manutenção/12 (P R Mnt/12)	Av. Coronel Teixeira, nº 1985, bairro Compensa, Manaus-AM, CEP 69030-480, telefone: (92) 98142-6684 e (24) 98139-9743.	Horário de entrega: 07:30h às 12:00h e das 13:00h às 16:30h nos dias úteis.
7º Batalhão de Polícia do Exército (7º BPE)	Av. São Jorge, s/nº, bairro São Jorge, Manaus-AM, CEP 69030-460, telefone: (92) 3671-5222.	Horário de entrega: 07:30h às 12:00h e das 13:00h às 16:30h nos dias úteis.

13.2. Recebimento:

13.2.1. O recebimento provisório acontecerá no momento da entrega do material no Setor de Aprovisionamento.

13.2.2. O recebimento definitivo ficará a cargo do Setor de Aprovisionamento e acontecerá em até 72 (setenta e duas) horas após o recebimento provisório, mediante termo circunstanciado, onde serão verificados a conformidade com as especificações, a não apresentação de avarias ou adulteração, obrigando-se o adjudicatário a repor o gênero danificado, fora da norma legal, que porventura for detectado, com base na Lei nº 8.666/1993 e no Código de Defesa do Consumidor, em tudo o que couber.

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



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

Itens: 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 20, 36, 37, 38, 39, 40, 43, 46, 48, 52, 60, 61, 63, 67, 68, 69, 71, 73, 74, 75, 77, 78, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 93, 94, 95, 97, 98, 99, 101, 102, 103.

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

Item: 6, 16, 19, 21, 22, 34, 35, 41, 42, 47, 49, 50, 51, 53, 57, 58, 62, 70, 72, 76, 96, 100.

Devem apresentar-se secos, com sua cor característica, limpos, isentos de parasitas, não poderá estar fermentado ou rançoso e com embalagem característica do produto. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos internos como terra, bolor ou mucosidade, nem umidade anormal ("textura gosmenta"). Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

Itens: 13, 54, 55.

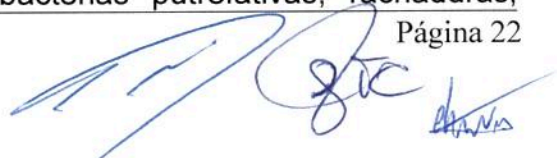
Devem apresentar-se secas, amarela ou branca, limpas, isentas de parasitas, não poderá estar fermentada ou rançosa e com características do produto. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos internos como terra, bolor ou mucosidade, nem umidade anormal ("textura gosmenta"). Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

Itens: 56.

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

Item: 44, 45.

Devem apresentar-se frescos, com casca dura e escura, não imaturos e com aromas característicos das espécies. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras,



perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade, nem umidade externa anormal ("textura gosmenta"). Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

Itens: 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 64, 79, 80.

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

Itens: 17, 18, 59, 65.

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

Itens: 66, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92.

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

13.2.4. Se as especificações dos gêneros entregues não corresponderem às exigidas deste Projeto Básico, os mesmos serão devolvidos ao fornecedor para substituição no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, ou este deverá demonstrar a improcedência da recusa no prazo máximo de 02 (dois) dias corridos de sua ocorrência, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

14 – GARANTIA/VALIDADE:

14.1. Conforme item 13.1.2 deste Projeto Básico.

15 – PRODUTIVIDADE DE REFERÊNCIA:

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

16 – NECESSIDADE DE VISTORIA:

16.1. Não se aplica.

17 – ORDEM DE SERVIÇO:

17.1. Não se aplica.

18 – NÍVEL DE SERVIÇO:

18.1. Não se aplica.

19 – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

19.1. Esta informação será fornecida pelo Ordenador de Despesas.

20 – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

20.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Projeto Básico.

20.2. 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.

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

20.4. Acompanhar e fiscalizar o fornecimento do objeto, por meio de servidores especialmente designados para esse fim, na forma prevista na Lei nº 8.666/1993 e alterações, procedendo ao atesto das respectivas notas fiscais/faturas, com as ressalvas e/ou glosas que se fizerem necessárias, sendo permitida a contratação de terceiros para assisti-lo e subsidiá-lo de informações pertinentes a essa atribuição.

20.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Projeto Básico.

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

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

20.8. Responder pelas consequências de suas ações ou omissões.

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

21 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

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

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

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

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

21.5. Substituir, às suas expensas, no prazo fixado neste Projeto Básico, o objeto que esteja sem condições de consumo.

21.6. Comunicar ao Setor de Aprovisionamento da OM, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que anteceda a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

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

21.8. Indicar preposto para representá-la durante ao período de validade do processo licitatório.

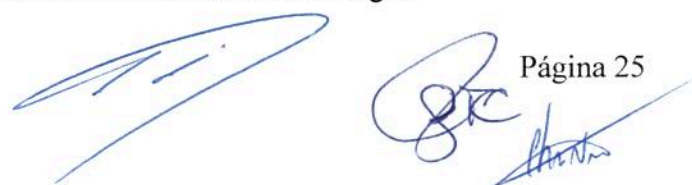
21.9. Aceitar, nas mesmas condições pactuadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no produto licitado, até o limite previsto no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/1996.

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

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

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

21.13. Submeter à aprovação das OM participantes toda e qualquer alteração ocorrida nas especificações, em face de imposições técnicas, de cunho administrativo legal.



Página 25

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

22 – DA SUBCONTRATAÇÃO:

22.1. Não será admitida a subcontratação do objeto.

23 – FISCALIZAÇÃO (CONTROLE DA EXECUÇÃO):

23.1. Nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

23.1.1. Caso o recebimento do material seja de valor superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) será nomeada comissão de, no mínimo, 03 (três) membros, designados pela Administração.

23.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, conforme previsto no art. 70 da Lei nº 8.666/1993.

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

23.4. O setor que participará da execução da fiscalização será o Setor de Aprovisionamento das OM participantes.

23.5. O atesto das notas fiscais ficará a cargo do Encarregado do Programa de Alimentação das OM participantes.

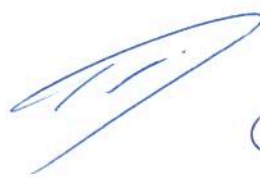
24 - MULTAS E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

24.1. Não se aplica.

25 - ELEMENTOS CONSTITUTIVOS:

25.1. Não há.

Manaus – AM, 22 de julho de 2022.

  Página 26



CHRISTIANY DE OLIVEIRA NUNES – 2º Ten
Chefe do Setor de Aprovisionamento da 12ª Região Militar

De acordo:



GLAUCIO MAURÍCIO DE LIMA – Ten Cel
Fiscal Administrativo do Comando da 12ª Região Militar

Aprovo o presente Projeto Básico, de acordo com o Artigo 34º da Lei nº 14.284, de 29 de dezembro de 2021, no no art. 17 do Decreto nº 10.880, de 02 de dezembro de 2021 e na Resolução GGPAB nº 3, publicada no DOU de 20 de junho de 2022.



EBER DEWET MOREIRA DA SILVA – Ten Cel
Ordenador de Despesas do Comando da 12ª RM