



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
3º BATALHÃO DE ENGENHARIA DE CONSTRUÇÃO
(1º Batalhão de Engenharia/1942)
BATALHÃO VISCONDE DA PARNAÍBA**



PROJETO BÁSICO

1. OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei Federal nº 11.326/2006, por meio da modalidade COMPRA INSTITUCIONAL, no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA-CI.

2. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

Item	Especificação	Unid	Qtde
01	Abacate in natura	Kg	480
02	Abacaxi in natura	Kg	500
03	Abóbora in natura	Kg	750
04	Acelga in natura	Kg	150
05	Alface in natura tipo americana	Kg	300
06	Alho Branco de primeira	Kg	450
07	Banana prata in natura	Kg	1000
08	Batata doce vermelha in natura	Kg	750
09	Batata inglesa de primeira – in natura	Kg	1000
10	Berinjela, espécie comum	Kg	200
11	Beterraba de primeira in natura	Kg	400
12	BOLO variado	Kg	30
13	Caju in natura	Kg	100
14	Castanha de caju torrada	Kg	180
15	Cebola branca in natura	Kg	1200
16	Cenoura de primeira - in natura	Kg	700
17	Cheiro verde	Kg	480
18	Chuchu in natura	Kg	300
19	Couve, espécie comum/manteiga	Kg	245
20	Doce de leite	Kg	100
21	Doce em massa - bananada	kg	100
22	Doce em massa - goiabada	Kg	100
23	Feijão de corda	Kg	150
24	Feijão verde	Kg	150
25	Goma para tapioca hidratada e pronta	Kg	500
26	Laranja pêra in natura	Kg	800
27	Limão taiti in natura	Kg	300
28	Maçã nacional in natura	Kg	300
29	Macaxeira in natura	Kg	1000
30	Manjerição in natura	Kg	60
31	Mamão formosa – in natura	Kg	600



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
3º BATALHÃO DE ENGENHARIA DE CONSTRUÇÃO
(1º Batalhão de Engenharia/1942)
BATALHÃO VISCONDE DA PARNAÍBA**



32	Manga rosa	Kg	300
33	Manteiga da terra - 500g	Und	65
34	Maracujá in natura	Kg	300
35	Maxixe in natura	Kg	150
36	Melancia in natura	Kg	5400
37	Melão in natura	Kg	600
38	Milho verde - espiga	Und	150
39	Pepino in natura	Kg	450
40	Pimenta de cheiro	Kg	300
41	Pimentão verde in natura	Kg	500
42	Quiabo in natura	Kg	40
43	Repolho branco in natura	Kg	500
44	Repolho roxo in natura	Kg	350
45	Rúcula in natura	Kg	50
46	Salsa in natura	Kg	45
47	Suco POLPA de ACEROLA, congelada, natural	Kg	500
48	Suco POLPA de GOIABA, congelada, natural	Kg	500
49	Suco POLPA de CAJÁ, congelada, natural	Kg	500
50	Suco POLPA de MANGA, congelada, natural	Kg	500
51	Tomate de primeira in natura	Kg	800
52	Uva roxa – tamanho médio – in natura	Kg	240
53	Uva verde – tamanho médio – in natura	Kg	240
54	Farinha de mandioca, branca ou amarela, fina, torrada ou crua	Kg	2000

3. DAS JUSTIFICATIVAS

O 3º Batalhão de Engenharia de Construção gêneros alimentícios de organizações da agricultura familiar e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei Federal nº 11.326/2006 para o Setor de Aprovisionamento do 3º Batalhão de Engenharia de Construção, por intermédio da realização de Chamada Pública, pelos seguintes motivos:

a. A aquisição de gêneros alimentícios de organizações da agricultura familiar e demais beneficiários nas quantidades ora requisitadas, faz-se necessária para possibilitar ao 3º BEC o suporte na preparação das refeições dos militares do Batalhão, visando às atividades diárias, reuniões administrativas, cursos, estágios, seminários, simpósios, palestras e conferências;



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
3º BATALHÃO DE ENGENHARIA DE CONSTRUÇÃO
(1º Batalhão de Engenharia/1942)
BATALHÃO VISCONDE DA PARNAÍBA**



b. O preparo de 04 (quatro) refeições diárias no 3º BEC: café, almoço, janta e ceia, sendo café e almoço para um efetivo de aproximadamente 770 (setecentos e setenta) militares, e jantar e ceia para um efetivo aproximado de 60 (sessenta) militares;

c. Realizar a inclusão social e econômica do homem no campo, um dos objetivos do Programa de Aquisições de Alimentos (PAA); e

d. Realizar a inclusão de gêneros alimentícios regionais e variados, respeitando a cultura local, as tradições e os hábitos alimentares

Está caracterizada a dispensa de licitação, com amparo no Art. 17º da Lei nº 12.512 de 14/10/2011.

4. DAS RAZÕES DA ESCOLHA DA EMPRESA

A empresa selecionada será escolhida em razão de apresentar a proposta de preços com valor mais baixo dentre as empresas consultadas.

5. VALOR DA AQUISIÇÃO

O valor estimado da aquisição é de: R\$ 248.223,95 (duzentos e quarenta e oito mil, duzentos e vinte e três reais e noventa e cinco centavos).

No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da aquisição.

6 - DA NOTA DE EMPENHO

O 3º Batalhão de Engenharia de Construção emitirá Nota de Empenho, tipo global, e será enviada à empresa para fins de documento hábil de vínculo para a aquisição de material, conforme prescreve o Art. 62 da Lei 8.666/93.

7 - ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

Método de entrega: os gêneros alimentícios, deverão ser fornecidos de forma parcelada, de acordo com a demanda, em estrita observância às especificações de que trata este Projeto Básico, no seguinte endereço: Avenida Senador Helvídio Nunes, sem número, bairro Jardim Natal. Picos / PI, CEP: 64606-000.

Prazo de entrega: 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



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
3º BATALHÃO DE ENGENHARIA DE CONSTRUÇÃO
(1º Batalhão de Engenharia/1942)
BATALHÃO VISCONDE DA PARNAÍBA**



Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Eles deverão estar em perfeitas condições, devidamente acondicionados, embalados, identificados, e dentro do prazo de validade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela **Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Saúde, Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – Suasa/MAPA , ou serviços de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal** (Instrução Normativa Conjunta SDA/MAPA e ANVISA nº 02 de 07 de fevereiro de 2018, lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, Decreto nº 6.268/2007, Instrução Normativa nº 31, de 15 de agosto de 2013, e demais Instruções Normativas e Portarias sobre qualidade e controle higiênico-sanitário de alimentos)

Somente admitir-se-á prorrogação de prazo para entrega do produto 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.

Horário de recebimento dos gêneros será efetuado das 07:00h às 11:00h e das 14:00h às 16:30h de segunda a quinta-feira.

Condições de recebimento: o recebimento provisório acontecerá no momento da entrega do material no Aprovisionamento.

O recebimento definitivo ficará a cargo do Aprovisionamento e acontecerá em até 24 (vinte e quatro) horas após o recebimento provisório, mediante termo circunstanciado ou assinatura em comprovante de entrega, 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.

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.

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

Itens: 1, 2, 7, 13, 23, 24, 26, 27, 28, 31, 32, 34 a 38, 40 a 46, 52 e 53

Devem apresentar-se devidamente embalados e identificados, frescos, limpos, com casca, firmes, não imaturos e com aromas característicos das espécies. Produtos íntegros, firmes, sem



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
3º BATALHÃO DE ENGENHARIA DE CONSTRUÇÃO
(1º Batalhão de Engenharia/1942)
BATALHÃO VISCONDE DA PARNAÍBA**



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 de 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: 4 a 06, 17, 19, 30, 47

Devem apresentar-se devidamente embalados e identificados, 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, ferimentos e umidade. 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: 3, 8 a 11, 15, 16, 18, 29

Devem apresentar-se devidamente embalados e identificados, 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, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

Item: 12

Devem apresentar-se devidamente embalados e identificados (com dados de identificação do produto, prazo de validade e peso líquido), frescos, macios e úmidos, sem queimaduras e com aromas característicos. Produtos íntegros, firmes e isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos que afetem a aparência, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres insetos de mofo ou bolor, larvas ou mucosidade, nem umidade externa anormal (“textura gosmenta”). Produtos de origem vegetal que passaram por algum tipo de processamento devem ser analisados pela Anvisa e suas instâncias em âmbito estadual, regional e municipal. 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.



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
3º BATALHÃO DE ENGENHARIA DE CONSTRUÇÃO
(1º Batalhão de Engenharia/1942)
BATALHÃO VISCONDE DA PARNAÍBA**



Item: 14

Devem apresentar-se devidamente embalados e identificados (com dados de identificação do produto, prazo de validade e peso líquido), com aromas característicos das espécies. Produtos íntegros, firmes, sem casca, sem 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 e umidade. 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”). Produtos de origem vegetal que passaram por algum tipo de processamento devem ser analisados pela Anvisa e suas instâncias em âmbito estadual, regional e municipal. 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: 20 a 22

Devem apresentar-se frescos, cremoso ou pastoso, sem cristais perceptíveis sensorialmente, sabor doce característico, sem sabores e odores estranhos. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Não deve conter fragmentos de partes não-comestíveis da fruta nem de substâncias estranhas a sua composição normal. Devem se apresentar devidamente armazenados e identificados (com dados de identificação do produto, prazo de validade e peso líquido), em embalagens limpas, esterilizadas ou pasteurizadas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade, nem umidade externa anormal (“textura gosmenta”). Produtos de origem vegetal que passaram por algum tipo de processamento devem ser analisados pela Anvisa e suas instâncias em âmbito estadual, regional e municipal. 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: 25

Devem apresentar-se húmida, de cor branco a branco acinzentada, com aroma e sabor característicos da espécie. Ausência de sujidades, larvas e parasitas. Não deve apresentar coloração amarelada, rosa ou roxo, nem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade. Produto embalado e identificado (com dados de identificação do produto, prazo de validade e peso líquido), em saco plástico transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 1 (um) kg. Produtos de origem vegetal que passaram por algum tipo de processamento devem ser analisados pela Anvisa e suas instâncias em âmbito estadual, regional e municipal. 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: 33

Devem se apresentar devidamente armazenados e identificados (com dados de identificação do produto, prazo de validade e peso líquido), em embalagens limpas, esterilizadas ou pasteurizadas. Produtos íntegros, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
3º BATALHÃO DE ENGENHARIA DE CONSTRUÇÃO
(1º Batalhão de Engenharia/1942)
BATALHÃO VISCONDE DA PARNAÍBA**



físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Todos os produtos de origem animal, inclusive ovos e mel, bebidas e polpas de frutas necessitam da avaliação sanitária do Ministério da Agricultura. 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: 48 a 51

Devem apresentar-se devidamente embalados e identificados, congelados, não- fermentados, não-concentrados e não-diluídos, 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. Todos os produtos de origem animal, inclusive ovos e mel, bebidas e polpas de frutas necessitam da avaliação sanitária do Ministério da Agricultura. 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: 52 a 54

Devem apresentar-se devidamente embalados e identificados, 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, fermentos e umidade. 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

Item: 54

Devem apresentar-se devidamente embalados e identificados (com dados de identificação do produto, prazo de validade e peso líquido. Produtos íntegros, firmes e isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos que afetem a aparência, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres insetos de mofo ou bolor, larvas 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

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



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
3º BATALHÃO DE ENGENHARIA DE CONSTRUÇÃO
(1º Batalhão de Engenharia/1942)
BATALHÃO VISCONDE DA PARNAÍBA**



Dentro dos preços constantes da Dispensa de licitação já devem estar inclusos os valores de fretes, seguros, impostos, taxas e outros que possam influenciar direta ou indiretamente nos preços dos itens solicitados.

8 – DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado pelo 3º Batalhão de Engenharia de Construção no prazo de 30 (trinta) dias, contados da apresentação da Nota Fiscal/Fatura contendo os materiais empregados, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela empresa selecionada.

Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

A apresentação da Nota Fiscal/Fatura deverá ocorrer no prazo de 7 (sete) dias, contado da data final do período de adimplemento da parcela da aquisição de material a que aquela se referir.

O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente, condicionado este ato à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada em relação aos materiais adquiridos.

Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à aquisição, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a empresa selecionada 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 3º Batalhão de Engenharia de Construção.

Antes do pagamento à empresa selecionada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da empresa selecionada, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
3º BATALHÃO DE ENGENHARIA DE CONSTRUÇÃO
(1º Batalhão de Engenharia/1942)
BATALHÃO VISCONDE DA PARNAÍBA**



ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do 3º Batalhão de Engenharia de Construção.

Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o 3º BEC deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da empresa selecionada, 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.

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

A empresa selecionada regularmente optante pelo Simples Nacional 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.

Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a empresa selecionada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo 3º BEC, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

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

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

9 – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
3º BATALHÃO DE ENGENHARIA DE CONSTRUÇÃO
(1º Batalhão de Engenharia/1942)
BATALHÃO VISCONDE DA PARNAÍBA**



Caso a empresa selecionada não cumprir a Lei nº 8.666, de 1993 sofrerá as sanções da mesma.

10 – APRESENTAÇÃO DA NOTA FISCAL-FATURA/BOLETO DE PAGAMENTO

A empresa selecionada apresentará a Nota Fiscal-Fatura, após a aquisição dos materiais, a qual será atestada por militar especificamente designado para fins de liquidação e pagamento.

Picos-PI, 13 de março de 2023.

**ATAUAN DA SILVA TRISCH – 2º Ten
Chefe do Setor de Aprovisionamento**

DESPACHO DO ORDENADOR DE DESPESAS:

1. Aprovo o Projeto Básico e determino a abertura do processo correspondente;
2. A SALC tome as providências cabíveis de acordo com as normas em vigor;
3. Para fins do Art. 38, da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, empregar os recursos do PTRES 193894, PI E6SUPLJA1QR, ND 3.3.9.0.30, FONTE 0100000000 ou recursos de outras fontes enviadas para a mesma finalidade.

Quartel em Picos-PI, de março de 2023.

**JOSÉ ALEX DE SOUSA LEAL – Ten Cel
Ordenador de Despesas do 3º BEC**