



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

**ANEXO I - EDITAL
TERMO DE REFERÊNCIA**

Processo nº 64076.010667/2024-03

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei Federal nº 11.326/2006, por meio da modalidade de Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, conforme especificações abaixo:

1.2. O prazo de vigência da contratação é até o fim do exercício financeiro do ano de 2025, em 31 de dezembro de 2025, contados a partir da assinatura do termo de contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

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

1.4. O custo estimado total da contratação é de R\$ 929.591,67 (novecentos e vinte e nove mil quinhentos e noventa e um reais e sessenta e sete centavos), conforme custos unitários apostos no **anexo II** do Edital – Relação de Itens.

FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.5. A presente Chamada Pública nº 1/2025 tem como objetivo a aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e empreendimentos familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem no disposto na Lei nº 11.326, de 2006, para atender as necessidades do 24º Batalhão de Infantaria de Selva. Essa aquisição será realizada conforme a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, por meio da modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos - PAA, como dispensa de licitação, nos termos do arts. 2º, 4º e 8º da Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, no inciso V do art. 3º do Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, e Arts. 4º e 9º da Resolução GGPAA nº 8, de julho de 2024.

1.6. A necessidade de realizar uma chamada pública para a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar para atender as necessidades do 24º Batalhão de Infantaria de Selva, diante da perspectiva do interesse público, a aquisição por meio desse procedimento representa um mecanismo transparente e democrático para a seleção de fornecedores. Esse processo permite a participação de diversos agricultores familiares, promovendo a competitividade e a

equidade na distribuição de recursos públicos. Além disso, reforça os princípios da eficiência e economicidade na administração pública, uma vez que busca assegurar a obtenção de produtos de qualidade a preços justos.

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

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

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

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

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

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

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

1.14. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual do ano de 2025, conforme detalhamento a seguir:

1. ID PCA no PNCP: 00394452000103-0-000174/2025 ;
2. Data de publicação no PNCP: 08/05/2024;
3. Classe/Grupo: Bens;
4. Identificador da Futura Contratação: Gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar.

2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

2. 1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, no item 6, apêndice deste Termo de Referência.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3. 1. As obrigações das organizações fornecedoras e dos beneficiários fornecedores encontram-se pormenorizada em tópico específico do Edital, no item 10.

4. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

4. 1. O prazo de entrega dos gêneros alimentícios é de 10 (dez) dias corridos, contados do(a) emissão do recebimento da Nota de Empenho, conforme pedido do setor requisitante.

4. 2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, o beneficiário ou organização fornecedora deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 2 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

4. 3. Os bens deverão ser entregues no endereço previsto no item 6.1. do Edital.

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

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

risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.
Manteiga
Manteiga de 1ª qualidade, com sal, embalagem com 500g, dizeres de rotulagem data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.
Bolos
Os Bolos devem ter ótima qualidade, serem íntegro, produzidos de forma artesanal a partir de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser plástico transparente, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada.
Cortes de Frango
Devem apresentar-se congelados, não-fermentado, com teor mínimo de sólidos totais, provenientes da parte comestível do frango, preparado com frangos sadios, limpos, isentos de parasitas e de detritos. Não deve conter fragmentos de partes não-comestíveis, nem de substâncias estranhas a sua composição normal. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade, nem umidade externa anormal (“textura gosmenta”). Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.
Mel
O produto deve ser da espécie abelha silvestre, de cor natural. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade, nem umidade externa anormal (“textura gosmenta”). Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.
Queijos
O produto deve ser apresentado com data de validade não inferior a um ano e embalagem íntegra e temperatura inferior a 8° C. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade, nem umidade externa anormal (“textura gosmenta”). Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.
Peixes
Devem ser entregues vivos, em reservatório de água a ser devolvido ao fornecedor, livre de defeitos congênitos ou físicos, sem escoriações. Os produtos que não respeitarem às condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.
Animais Vivos Para Abate
Deve ser de idade adulta, livre de defeitos congênitos ou físicos, sem escoriações ou injúrias corporais. Os produtos que não respeitarem às condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

4.5. 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 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5. DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

5. 1. Não haverá garantia contratual.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6. 1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).

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 (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

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

6. 4. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

6. 5. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

6. 6. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

6. 7. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

6. 8. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

6. 9. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

6. 10. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 5/2017, art. 44, §2º).

6. 11. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (IN 5/2017, art. 44, §1º).

6. 12. Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação do beneficiário ou organização fornecedora junto ao SICAF.

6. 13. 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.

6. 14. 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.

6. 15. 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.

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

7.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de dispensa de licitação por meio de chamada pública.

Forma de fornecimento

7.2. O fornecimento do objeto será parcelado de acordo com a demanda da contratante, sendo observado o disposto no item 4 deste Termo de Referência.

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, o fornecedor deverá cumprir integralmente o disposto no item 4 do Edital.

São Luís, MA, 26 de março de 2025.

DIEGO PATRESE COIMBRA CASTRO – 1º Ten
Integrante Requisitante

ÉLIDA MARIA DE MEDEIROS SARAIVA - 3º Sgt
Integrante Técnico

MARCUS VINICIUS COELHO CUNHA – Maj
Fiscal Administrativo do 24º BIS

JOÃO CARLOS DUQUE – Ten Cel
Ordenador de Despesas do 24º BIS