

24º BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA

Edital 12/2026**Informações Básicas**

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
12/2026	160105-24º BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA	CARLOS EDUARDO BARBOSA DE QUEIROZ	24/03/2026 10:32 (v 0.10)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		64076.000314/2026-59

EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA Nº 1/2026

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

Chamada Pública nº 01/2026 para aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e empreendimentos familiares rurais 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, com dispensa de licitação, com fulcro no art. 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 na Resolução GGPAА nº 21, de 29 de julho de 2025.

O 24º BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA, pessoa jurídica de direito público, com sede na Avenida São Marçal, CEP 65040-000, inscrito no CNPJ sob o nº 09.644.867/0001-54, representado neste ato pelo Sr. Ten Cel JOÃO CARLOS DUQUE, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art. 8º, da Lei 14.628 /2023, e na Resolução GGPAА nº 21, de 29 de julho de 2025, através da Seção de Aquisições, Licitações e Contratos (SALC), vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e empreendimentos familiares rurais conforme a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2023, por meio da Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, com dispensa de licitação, para o período de 12 (doze) meses, a contar da assinatura do contrato ou até ser atingido o limite de valor de fornecimento estabelecido pela legislação.

Os interessados deverão apresentar em único envelope toda a documentação e proposta de venda, **até às 16h00 do dia 27 de abril de 2026**, na Seção de Aquisições, Licitações e Contratos, do 24º Batalhão de Infantaria de Selva.

Os ENVELOPES com a documentação para habilitação e proposta de venda deverão estar LACRADOS e a entrega será de segunda-feira a quinta-feira das 09h30 às 11h30 e 13h30 às 16h00 e na sexta-feira das 08h00 às 11h30.

Obs.: Só estará habilitado a participar da **Sessão Pública no dia 28 de abril de 2026**, o interessado que entregar a documentação no prazo previsto (até o dia 27 de abril de 2026), ou seja, até o dia útil anterior à sessão.

ABERTURA DOS ENVELOPES:

Data da sessão: 28/04/2026

Horário: às 08:30 (horário de Brasília-DF)

Local: Centro de Coordenação de Operações – COP, do 24º Batalhão de Infantaria de Selva, localizada na Avenida São Marçal, S/Nº, Bairro João Paulo, São Luís / MA – CEP 65.040-000.

Critério de Julgamento: Conforme art. 18, da Resolução GGPAA nº 21/2025 / menor preço por item

Valor total estimado da contratação: R\$ 959.228,50 (novecentos e cinquenta e nove mil, duzentos e vinte e oito reais e cinquenta centavos)

Contatos: Telefone (98) 3243-1155 / E-mail: salc24bis@gmail.com

OBJETO

1.1. O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e demais beneficiários da Lei nº 11.326/2006, por meio da modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), cujas especificações técnicas, quantitativos e estimativas de preços encontram-se detalhados na Tabela de Itens, Apêndice ao Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

FONTE DE RECURSOS

2.1. As despesas para atender a esta chamada pública estão programadas em dotação orçamentária de 2026, a seguir especificada:

GESTÃO: 00001

FONTE DOS RECURSOS: 0100000000 e 01511689332

PROGRAMA DE TRABALHO: 088961 e 093364

ELEMENTO DA DESPESA: 33.90.30

PI: E6SUPLJA1QR, E6SUCOLA1RR e B2798108012

PREÇO

3.1. A definição dos preços observou o art. 13 da Resolução GGPAA nº 21, de 29 de julho de 2025.

3.2. O preço indicado na Tabela de Itens, Apêndice ao Termo de Referência, é o valor máximo estipulado para aquisição dos produtos (na qualidade especificada, inclusos todos os custos operacionais, taxas, tributos e frete até a entrega no local indicado), referenciado por pesquisa representativa do mercado local/regional, devidamente registrada e arquivada em processo específico.

3.3. O valor máximo global estimado para esta Chamada Pública é de R\$ 959.228,50 (novecentos e cinquenta e nove mil, duzentos e vinte e oito reais e cinquenta centavos).

HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE VENDA

DA HABILITAÇÃO

4.1. A fase de Habilitação antecederá a fase de julgamento das propostas. Os fornecedores deverão apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação, no ENVELOPE nº 01, devidamente lacrado e com a seguinte identificação:

<p style="text-align: center;">24º BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA</p> <p style="text-align: center;">ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO</p> <p style="text-align: center;">CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2026 – 24º BIS</p> <p>À SEÇÃO DE AQUISIÇÕES, LICITAÇÕES E CONTRATOS (SALC)</p> <p>BENEFICIÁRIO FORNECEDOR (escrever aqui o nome da pessoa que vai fornecer)</p> <p>CPF Nº (colocar aqui o número do CPF do beneficiário fornecedor)</p>

4.2. Os Beneficiários Fornecedores (Fornecedor Individual):

- 4.2.1. Inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- 4.2.2. O extrato do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF ativo do agricultor ou agricultora participante;
- 4.2.3. A Declaração de Produção Própria do Agricultor Familiar, relacionada na proposta de venda, conforme Anexo II deste Edital; e
- 4.2.4. Atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso.

<p style="text-align: center;">24º BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA</p> <p style="text-align: center;">ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO</p> <p style="text-align: center;">CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2026 – 24º BIS</p> <p>À SEÇÃO DE AQUISIÇÕES, LICITAÇÕES E CONTRATOS (SALC)</p> <p>ORGANIZAÇÃO FORNECEDORA (escrever aqui o nome da organização)</p> <p>CNPJ Nº (colocar aqui o número do CNPJ da organização)</p>

4.3. As Organizações Fornecedoras:

- 4.3.1. Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- 4.3.2. Extrato do Cadastro Nacional da Agricultura familiar - CAF/CNPJ ativo para associações, cooperativas e empreendimentos rurais da agricultura familiar;
- 4.3.3. Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, ou alternativamente, a Comissão Permanente de Licitação – CPL poderá realizar consultas quanto às seguintes certidões: Certidões negativas junto ao INSS, FGTS, Receita Federal, Dívida Ativa da União, CNDT;
- 4.3.4. Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente, registrado na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações;
- 4.3.5. Declaração das organizações fornecedoras de que os produtos são de produção própria dos agricultores familiares, conforme Anexo III deste Edital;
- 4.3.6. Declaração de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda dos fornecedores, conforme modelo constante no Anexo IV deste Edital;
- 4.3.7. Atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso;
- 4.3.8. Cópia da Carteira de Identidade e do CPF (autenticadas ou acompanhadas do original) do(s) representante(s) legal(is) da entidade proponente; e
- 4.3.9. Declaração conjunta de anuência das famílias, quando se tratar de proposta coletiva de venda.

DA PROPOSTA DE VENDA

4.4. Os fornecedores deverão entregar no ENVELOPE nº 02 a PROPOSTA DE PREÇOS conforme modelo apresentado no Anexo VI, situação em que formaliza seu interesse em vender os produtos listados, com indicação das quantidades ofertadas, total ou parcial, e os preços unitários e totais

correspondentes. A proposta de venda deve ser entregue em envelope lacrado, com a seguinte identificação:

**24º BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA
ENVELOPE Nº 02 – PROPOSTA DE PREÇOS**

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2026 – 24º BIS

À SEÇÃO DE AQUISIÇÕES, LICITAÇÕES E CONTRATOS (SALC)

ORGANIZAÇÃO FORNECEDORA ou BENEFICIÁRIO FORNECEDOR (escrever aqui o nome da organização ou nome da pessoa que vai fornecer)

CNPJ ou CPF (colocar aqui o número do CNPJ ou CPF do fornecedor)

4.5.1. A Proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar deverá estar assinada pelo seu representante legal, conforme modelo constante no Anexos VI deste Edital;

4.5.2. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, fretes e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

4.5.3. As propostas apresentadas pelos fornecedores terão validade de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de apresentação da proposta, conforme previsto no art. 48, § 3º, da Lei nº 14.133/2021.

CRITÉRIOS DE PRIORIZAÇÃO DAS PROPOSTAS

5.1. De acordo com as prioridades estabelecidas no art. 18 da Resolução GGPAA nº 21/2025.

5.2. Caso o total de propostas de venda apresentadas supere a demanda de gêneros alimentícios ou o limite financeiro disponível, a seleção observará a seguinte ordem de prioridade territorial:

5.2.1. Fornecedores Locais e Regionais: Município de São Luís/MA e demais municípios integrantes da Região Metropolitana de São Luís;

5.2.2. Fornecedores do Estado: Demais municípios do Estado do Maranhão que não integram a Região Metropolitana; e

5.2.3. Fornecedores Interestaduais: Municípios localizados nos demais estados da Federação.

5.3. Dentro de cada grupo de prioridade territorial estabelecido no item 5.2, será observada a seguinte ordem de preferência para seleção dos beneficiários fornecedores:

5.3.1. Com maior porcentagem de povos indígenas, de comunidades quilombolas, de povos e comunidades tradicionais, de assentados de reforma agrária, contabilizados pelo número de CAF/NIS individual vinculados ao CNPJ da proponente, não havendo prioridade entre estes; e

5.3.2. Com maior porcentagem de agricultores familiares vinculados ao CNPJ da proponente, que produzam alimentos orgânicos ou agroecológicos que constam na Chamada Pública, de acordo com a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003.

5.4. A seleção das propostas será devidamente registrada em Ata de Seleção, respeitando-se o limite financeiro anual de R\$ 30.000,00 (trinta mil reais) por unidade familiar (CAF), conforme legislação vigente para a modalidade Compra Institucional do PAA.

5.5. DA DISTRIBUIÇÃO E LIMITAÇÃO DE ITENS POR FORNECEDOR

5.5.1. Com o objetivo de promover a democratização do acesso ao Programa, a desconcentração da renda e o fortalecimento do maior número possível de unidades produtivas familiares, a Administração limitará a quantidade de itens adjudicados por cada Beneficiário Fornecedor (Individual, Grupo Informal ou Organização Formal).

5.5.2. Cada proponente poderá ser contemplado com, no máximo, 25 (vinte e cinco) itens do Termo de Referência, observada a ordem de prioridade estabelecida nos itens 5.2. e 5.3.

5.5.3. Caso um fornecedor apresente a melhor proposta (menor preço ou maior prioridade) para um número de itens superior ao limite estabelecido no subitem anterior, a Comissão de Seleção procederá da seguinte forma:

I - O fornecedor será consultado para indicar em quais itens deseja manter sua proposta, até o limite permitido;

II - Os itens remanescentes serão ofertados aos demais proponentes classificados, respeitando-se rigorosamente a ordem de prioridade e os preços de referência deste Edital.

5.5.4. A limitação de itens prevista nesta cláusula poderá ser flexibilizada pela Administração caso não haja outros fornecedores habilitados para os itens excedentes, visando garantir o pleno abastecimento do 24º Batalhão de Infantaria de Selva e evitar o fracasso do certame.

5.6. DO CRITÉRIO DE MENOR PREÇO E CLASSIFICAÇÃO FINAL

5.6.1. A classificação das propostas de venda será realizada com base no critério de MENOR PREÇO POR ITEM, respeitados os preços máximos de referência estabelecidos no Anexo I - Termo de Referência.

5.6.2. As propostas que apresentarem valores superiores aos preços de referência constantes no Edital serão automaticamente desclassificadas para o item correspondente.

5.6.3. Para fins de classificação final, a Comissão observará a seguinte ordem de análise:

I - Aplicação dos Critérios de Prioridade Territorial (Item 5.2.) e Social (Item 5.3.);

II - Dentro de cada grupo de prioridade, a classificação dar-se-á pela ordem crescente de preços (do menor para o maior); e

III - Aplicação da Limitação de Itens por fornecedor (Item 5.5.2.), para garantir a pulverização da compra.

5.6.4. Caso ocorra empate de preços entre fornecedores que possuam o mesmo nível de prioridade (territorial e social), e ambos estejam dentro do limite de itens permitidos, a Comissão de Seleção adotará os seguintes procedimentos, nesta ordem:

I - Divisão do Item: Havendo consenso entre os proponentes empatados, a quantidade total do item será dividida em partes iguais entre eles, desde que a logística de entrega não seja prejudicada e que cada parcela respeite o limite financeiro individual de R\$ 30.000,00.

II - Preferência de Grupo: Não havendo consenso para a divisão, a preferência será dada a Organizações Formais (Cooperativas/Associações) sobre Grupos Informais, e a estes sobre Fornecedores Individuais.

III - Sorteio Público: Persistindo o impasse ou a impossibilidade técnica de divisão do fornecimento, a classificação será definida mediante sorteio público, realizado na sede do 24º Batalhão de Infantaria de Selva, em data e horário previamente comunicados.

DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

6.1. Fica dispensada a entrega prévia de amostras para a presente Chamada Pública. A avaliação da qualidade e a conformidade dos gêneros alimentícios ocorrerão no ato do recebimento de cada entrega, conforme o Cronograma de Fornecimento.

6.1.1. O não atendimento aos padrões de qualidade, sanidade e embalagem estabelecidos no Termo de Referência e seu apêndice, ensejará a recusa imediata do lote pelo responsável pelo recebimento, sem ônus para a Administração Pública.

LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA

7.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no 24º Batalhão de Infantaria de Selva, conforme cronograma e periodicidade a serem estabelecidos pelo Setor Requisitante (Setor de Aprovisionamento), de acordo com as necessidades de consumo da Unidade.

7.1.1. Endereço de entrega: Serviço de Aprovisionamento do 24º BIS – Av São Marçal, S/Nr, João Paulo, CEP 65040-000, São Luís-MA. O recebimento dos gêneros será efetuado nos horários: das 08:00h às 12:00h e das 13:30h às 16:30h nos dias úteis.

7.2. As convocações para entrega serão realizadas com antecedência mínima de 05 (cinco) dias úteis, via e-mail e/ou telefone e/ou WhatsApp, indicando os itens, quantidades e horários específicos para o recebimento, devendo ser respeitado o período de colheita e a sazonalidade de cada produto ofertado.

7.1.1.1. Caso o fornecedor não disponha do produto em razão do fim do ciclo de colheita ou fatores climáticos adversos, deverá comunicar formalmente ao 24º BIS com antecedência, podendo a Administração, a seu critério, aceitar a substituição por outro item de valor equivalente ou suprimir a entrega sem aplicação de sanções, desde que devidamente justificado.

7.1.2. O recebimento dos produtos será realizado por servidor ou comissão designada, que atestará a conformidade dos gêneros com as especificações técnicas e de qualidade descritas no Termo de Referência e seu apêndice.

PAGAMENTO

8.1. O pagamento será realizado em até 5 (cinco) dias úteis após a última entrega do mês, após a confirmação de recebimento dos produtos conforme o Termo de Recebimento e Aceitabilidade e/ou nota fiscal.

IMPUGNAÇÃO E DO ESCLARECIMENTO

9.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

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

9.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, por intermédio do e-mail salc24bis@gmail.com ou presencialmente na Seção de Aquisições, Licitações e Contratos do 24º Batalhão de Infantaria de Selva, situado na Avenida São Marçal, S/Nº, João Paulo, CEP 65040-000, São Luís-MA.

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

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

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

DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

10.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da intimação, devendo ser encaminhado de forma eletrônica, por intermédio do e-mail salc24bis@gmail.com ou presencialmente na Seção de Aquisições, Licitações e Contratos do 24º Batalhão de Infantaria de Selva, situado na Avenida São Marçal, S/Nº, João Paulo, CEP 65040-000, São Luís-MA.

10.2. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

10.3. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.4. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais participantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

10.5. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

10.6. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. O presente Edital de Chamada Pública poderá ser obtido junto à SALC do 24º Batalhão de Infantaria de Selva, Av. São Marçal, s/nº, bairro João Paulo, CEP 65.040-000, São Luís-MA, nos dias úteis, de segunda-feira a quinta-feira das 09h30 às 11h30 e 13h30 às 16h00 e na sexta-feira das 08h00 às 11h30, ou através do correio eletrônico salc24bis@gmail.com. ou ainda, através dos sítios eletrônicos do órgão comprador e do Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA).

11.2. Os gêneros alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária.

11.3. Os gêneros alimentícios adquiridos devem ser de produção própria dos beneficiários fornecedores, observando que os gêneros alimentícios in natura, processados, beneficiados ou industrializados, resultantes das atividades dos agricultores familiares, das suas organizações são considerados produção própria destes fornecedores.

11.4. Os fornecedores podem contratar serviços de terceiros, em uma ou diversas etapas do processo produtivo, para o fornecimento de gêneros alimentícios beneficiados, processados ou industrializados, sendo necessária a apresentação do contrato.

11.5. Os valores a serem pagos aos fornecedores correspondem aos preços de aquisição de cada gênero alimentício, compatíveis com os vigentes no mercado varejista local e discriminados nesta chamada pública.

11.6. O limite individual de venda do Agricultor Familiar deverá respeitar o valor máximo por Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF por ano civil, por órgão comprador, previsto no Decreto nº 11.802, de 2023.

11.7. O limite de venda por organização fornecedora deverá respeitar o valor máximo por CAF Pessoa Jurídica, por ano civil, por órgão comprador.


11.8. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

- Anexo I – Termo de Referência;
- Tabela de Itens - Apêndice ao Anexo I
- Anexo II – Declaração de Produção Própria do Agricultor Familiar para beneficiários Fornecedores (Fornecedor Individual)
- Anexo III – Declaração de Produção Própria do Agricultor Familiar para organizações Formais Fornecedoras
- Anexo IV – Declaração de Responsabilidade pelo Controle do Atendimento do Limite Individual de Venda
- Anexo V – Minuta de Termo de Contrato
- Anexo VI – Proposta de Venda
- Anexo VII - Termo de Recebimento e Aceitabilidade Compra Institucional

1. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

JOAO CARLOS
DUQUE:04435732637
37



Assinado de forma digital
por JOAO CARLOS
DUQUE:04435732637

JOAO CARLOS DUQUE

Ordenador de Despesas

24º BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA

Termo de Referência - Agricultura Familiar 3/2026

Informações Básicas

Número do artefato UASG	Editado por	Atualizado em
3/2026	160105-24º BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA ELIDA MARIA DE MEDEIROS SARAIVA	18/03/2026 13:54 (v 0.6)
Status		
CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
Não se aplica/Não se aplica		64076.000314/2026-59

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, por meio da modalidade de Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, conforme tabela com os itens, Apêndice I ao Termo de Referência.

1.2. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura do contrato ou da data de recebimento de instrumento equivalente (Nota de Empenho), sendo prorrogável nos termos 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\$ 959.228,50 (novecentos e cinquenta e nove mil, duzentos e vinte e oito reais e cinquenta centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

a) Só será admitida a participação e oferta de produtos de agricultores familiares rurais e dos demais beneficiários da Lei n. 11.326, de 2006;

b) Os produtos devem estar adequados de acordo com os regulamentos vigentes, em especial os requisitos higiênico-sanitários;

c) Deverá ser garantido o percentual mínimo de 50% de mulheres como fornecedoras.

3.2. 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 saudáveis, 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. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

4.1. O prazo de entrega dos gêneros alimentícios é de 05 (cinco) dias corridos, contados da emissão do recebimento da Nota de Empenho, conforme pedido do setor requisitante, com aproximadamente 02 (duas) entregas por semana.

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 seguinte endereço: Serviço de Aprovisionamento do 24º BIS – Av São Marçal, S/Nr, João Paulo, CEP 65040-000, São Luís-MA. O recebimento dos gêneros será efetuado nos horários: das 08:00h às 12:00h e das 13:30h às 16:30h nos dias úteis.

5. DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

5.1. Não será exigida garantia para contratação.

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, de 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, de 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, de 2021, art. 117, caput).

6.4. O fiscal do contrato anotar 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, de 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, de 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, de 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, de 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, de 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, de 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.

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

6.17 São obrigações da Contratante:

- a) receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital de Chamada Pública;
- b) exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- c) verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos gêneros alimentícios recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- d) notificar a Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido; no total ou em parte, às suas expensas;
- e) acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- f) efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Edital de Chamada Pública;
- g) a Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados;
- h) aplicar ao Contratado as sanções previstas em lei e neste Contrato;
- i) cientificar o órgão de representação judicial (da Advocacia-Geral da União ou outro do estado/município) para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- j) explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;
- k) arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- l) cumprir rigorosamente o cronograma de execução estabelecido, de acordo com as datas e prazos estipulados para a entrega dos gêneros alimentícios da agricultura familiar;
- m) qualquer atraso ou descumprimento do cronograma por parte da CONTRATANTE deverá ser comunicado ao CONTRATADO com antecedência, por escrito, de forma a permitir negociações para ajustar as datas, desde que tal ajuste seja viável e não cause prejuízos excessivos ao CONTRATADO.

6.18 São obrigações da Contratada:

- a) efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital, acompanhado da respectiva nota fiscal;
- b) substituir por objeto semelhante ou de mesmo gênero alimentício acordado com a contratante, às suas expensas, em prazo de 10 (dez) dias, a contar da sua notificação, o objeto com vícios ou defeitos;
- c) comunicar à Contratante, no prazo máximo de 02 (dois) dias que antecedem a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- d) manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;
- e) indicar responsável para representá-la durante a execução do contrato;
- f) cumprir os limites financeiros de participação por unidade familiar e por organização previstos na alínea b, inciso I, art. 6º do Decreto nº 11802, de 2023 e alínea b, inciso II, art. 6º do referido Decreto, quando for o caso;
- g) cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas;
- h) responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante.

6.19 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

6.20 Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
 - ii. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
 - iii. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- iv. Multa:
- 1. 1. Moratória de 5% (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
 - 1. 2. Moratória de 5% (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 15% (quinze por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.
- i. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

7. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

7.2 A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/unidade: 00001;

II) Fonte de recursos: 0100000000 e 01511689332;

III) Programa de trabalho: 088961 e 093364;

IV) Elemento de despesa: 339030; e

V) Plano interno: E6SUPLJA1QR, E6SUCOLA1RR e B2798108012.


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

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECED

8.1 Com base no art. 18 da Resolução GGPA n° 21, de 2025.


9. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

Documento assinado digitalmente
 **JOAO PEDRO BORTOLOTTI**
Data: 19/03/2026 08:10:13-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>


JOAO PEDRO BORTOLOTTI

Integrante Requisitante

Documento assinado digitalmente
 **ELIDA MARIA DE MEDEIROS SARAIVA**
Data: 18/03/2026 13:58:04-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

ELIDA MARIA DE MEDEIROS SARAIVA

Integrante Técnico

Documento assinado digitalmente
 **MARCUS VINICIUS COELHO CUNHA**
Data: 19/03/2026 13:39:54-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

MARCUS VINICIUS COELHO CUNHA

Fiscal Administrativo do 24 BIS

JOAO CARLOS DUQUE:04435732637
Assinado de forma digital por JOAO CARLOS DUQUE:04435732637

JOAO CARLOS DUQUE

Ordenador de Despesas do 24 BIS



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

APÊNDICE AO ANEXO I

RELAÇÃO DOS ITENS A SEREM ADQUIRIDOS

ITEM	CATMAT	Especificação	Und	Qtd Minima	Qtd Máxima	Valor unit	Valor total
1	464374	Abacaxi: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	KG	400	500	10,67	5.333,33
2	467424	Abóbora: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes	KG	600	800	8,80	7,040,00

3	463752	Abobrinha verde de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes	KG	300	400	8,30	3.320,00
4	463918	Acelga, verdura in natura, espécie comum, sem manchas, sem danos às folhas, cor verde clara, Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho, apresentando grau de evolução completa do tamanho aroma e cor próprias, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo.	KG	600	800	15,63	12.506,67
5	464348	Açaí in natura, cacho, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	300	400	22,00	6.600,00
6	463819	Agrião de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto	MÇ	150	250	9,40	2.350,00

7	463832	Alface, Crespa, fresca, tamanho médio, livre de sujidades	MÇ	600	800	6,97	5.573,33
8	463836	Alface, Roxa, fresca, tamanho médio, livre de sujidades	MÇ	600	800	7,97	6.373,33
9	463938	Alho em cabeça de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes	KG	300	400	38,00	15.200,00
10	453246	Aves mestiças, tipo Galinha Caipira, tipo comercial, sem registro, para abate e consumo de animal vivo, linhagem mestiça, idade adulto, características adicionais sem registro; livre de defeitos congênitos ou físicos; livre de escoriações ou injúrias corporais, aplicação abate e consumo	KG	200	300	40,00	12.000,00
11	447645	Aves mestiças, tipo Peru, tipo comercial, sem registro, para abate e consumo de animal vivo, linhagem mestiça, idade adulto, características adicionais sem registro; livre de defeitos congênitos ou físicos; livre de escoriações ou injúrias corporais, aplicação abate e consumo	KG	200	360	25,00	9.000,00

12	464379	Banana Pacovan, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	120	1200	9,50	1.140,00
13	464449	Banana prata de 1º qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar o transporte e a manipulação, com ausência de sujidades, em pencas	KG	2000	2800	8,57	23.986,67
14	617162	Batata doce rosa, o produto deve ser tamanho regular, de 1º qualidade; produtos frescos e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos	KG	500	850	9,73	8.273,33
15	463762	Batata inglesa o produto deve ser tamanho regular, de 1º qualidade; produtos frescos e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos	KG	2000	2400	11,00	26.400,00
16	463768	Beterraba, de primeira qualidade, consistência firme, tamanho médio; produtos frescos e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos	KG	500	900	10,33	9.300,00

17	460587	Bolo de mandioca (aipim) sem recheio, ingredientes, farinha de trigo, leite, ovos, fermento e sal – peso aproximado de 500gr	UND	200	250	22,02	5.504,17
18	460589	Bolo sabor de cenoura, sem recheio, ingredientes, farinha de trigo, leite, ovos, fermento e sal – peso aproximado de 500gr	UND	200	250	24,38	6.095,00
19	610529	Bolo sabor de laranja, sem recheio, ingredientes, farinha de trigo, leite, ovos, fermento e sal – peso aproximado de 500gr	UND	200	250	24,96	6.240,00
20	445194	Bolo tipo cupcake - sabores variados (aipim e coco, chocolate, laranja com açúcar mascavo). Embalados individualmente em recipiente atóxico e asséptico. Alternar sabores na entrega. Unidades de aproximadamente 50g	UND	3000	3600	8,04	28.956,00
21	463847	Brócolis, cabeças, de boa textura e grande número de ramificações laterais, coloração verde brilhante	KG	300	450	19,40	8.730,00
22	606256	Caprinos mestiços, tipo comercial, sem registro, para abate e consumo de animal vivo, linhagem mestiça, idade adulto, características adicionais sem registro; livre de defeitos congênicos ou físicos; livre de escoriações ou injúrias corporais, aplicação abate e consumo	KG	100	150	46,50	6.975,00

23	464338	Carambola, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	40	60	18,00	1.080,00
24	389677	Castanha de Caju Torrada, descascada inteira a granel, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	80	125	125,00	10.000,00
25	463784	Cebola branca, de primeira, com casca protetora, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo com ausência de sujidades, parasitas e larvas	KG	1000	1500	9,47	14.200,00
26	463780	Cebola Roxa, de primeira, com casca protetora, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo com ausência de sujidades, parasitas e larvas	KG	400	600	12,27	7.360,00

27	463880	Cebolinha, folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgesciente, intacta, firme e bem desenvolvida	MÇ	250	450	4,17	1.875,00
28	463773	Cenoura, de primeira qualidade, consistência firme, tamanho médio	KG	800	1000	10,00	10.000,00
29	463885	Cheiro verde de coloração clara ou escura, íntegra e livre de sujidades	MÇ	500	650	4,33	2.816,67
30	463779	Chuchu, tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da Semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas	KG	200	350	9,33	3.266,67
31	464390	Coco Verde in natura, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	UND	100	300	14,17	4.250,00
32	447595	Cortes congelados de frango, peito sem osso e sem pele. Embalado em pacotes de plástico atóxico. Cada embalagem deverá apresentar rótulo e registro do SIF, RISPOA. O produto a ser entregue não deverá ter prazo de validade inferior a 06 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. O mesmo precisa estar congelado. Apresentar alvará sanitário do ano vigente.	KG	100	200	27,00	5.400,00

33	479982	Cortes congelados de frango, sobrecoxa sem dorço. Embalado em pacotes contendo de plástico atóxico. Cada embalagem deverá apresentar rótulo e registro do SIF, RISPOA. O produto a ser entregue não deverá ter prazo de validade inferior a 06 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. O mesmo precisa estar congelado. Apresentar alvará sanitário do ano vigente.	KG	200	260	28,83	3.666,67
34	463846	Couve flor, cabeças, de boa textura e grande número de ramificações laterais, coloração verde brilhante	KG	300	450	28,63	12.075,00
35	463841	Couve folha manteiga, folhas grandes e macias, de coloração verde clara ou escura, íntegra e livre de sujidades	MÇ	1000	1300	5,17	6.716,67
36	462597	Doce de leite cremoso. Ingredientes: leite, açúcar, glicose e bicarbonato de sódio. Não contém glúten. Embalado em vidros contendo 1kg do produto. Prazo de validade de 18 meses. Após aberto deve ser conservado sob refrigeração	UND	120	180	23,00	4.140,00
37	458922	Farinha amarela de mandioca de boa qualidade	KG	1500	3000	18,33	55.000,00
38	464553	Feijão carioca, tipo 1, ausência de insetos ou impurezas. Grupo anão, embalagem com 1 kg, hermeticamente fechados em sacos plásticos.	KG	200	350	11,67	1.400,00

39	464552	Feijão preto, tipo 1, ausência de insetos ou impurezas. Grupo anão, embalagem com 1 kg, hermeticamente fechados em sacos plásticos.	KG	80	120	14,00	1.680,00
40	464556	Feijão verde de coloração clara ou escura, íntegra e livre de sujidades	KG	200	350	25	8.750,00
41	448967	Filé de tambaqui congelado, sem espinhas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor; próprio, tipo de corte: em bifés de 120g em média, embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem de 500g a 5kg.	KG	400	500	52,67	26.333,33
42	448953	Filé de tilápia congelado, sem espinhas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor; próprio, tipo de corte: em bifés de 120g em média, embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem de 500g a 5kg.	KG	400	500	60,33	30.166,67

43	464392	Goiaba: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes	KG	250	350	12,73	4.456,67
44	484493	Juçara (açai) na forma de Polpa e sem mistura	KG	1200	1600	31,00	55.800,00
45	464393	Laranja comum, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.	KG	800	1100	8,83	9.716,67
46	464398	Limão Tahiti: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie	KG	350	450	11,33	5.100,00
47	463813	Macaxeira: raízes com porte médio de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes	KG	800	1200	9,00	10.800,00

48	464404	Mamão papaia fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes	KG	600	750	12,67	9.500,00
49	463906	Manjeriço colhidos ainda imaturos, coloração uniforme, firmes, sem defeitos: manchados, injúrias mecânicas e queima de sol	KG	120	190	5,83	1.108,33
50	446393	Manteiga de 1ª qualidade, com sal, tipo extra, conservação 0° a 5° C. Embalagem, pote com 500gr.	MÇ	100	120	19,33	2.320,00
51	609439	Maxixe colhidos ainda imaturos, com sementes incipientes, coloração uniforme, firmes, sem defeitos: manchados, injúrias mecânicas e queima de sol	UND	120	200	23,00	4.600,00
52	279801	Mel de abelhas natural, em embalagens pesando de 500g a 1 kg cada um. Validade de 12 meses a contar da data de entrega.	KG	80	100	54,33	5.433,33
53	467419	Melancia redonda, graúda, tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Produto selecionado com polpa firme e intacta, maduro, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte	KG	1000	1250	6,33	7.916,67

54	467420	Melão amarelo não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos	KG	1000	1200	10,17	12.200,00
55	463797	Milho verde, em espiga, de primeira qualidade, sem defeitos sérios, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, oriundos no manuseio e transporte, em perfeitas condições de conservação.	KG	240	360	13,67	4.920,00
56	606846	Ovinos da raça Santa Inês, tipo comercial, sem registro, para abate de animal vivo e consumo, idade adulto, características adicionais sem registro; saudáveis (estado de saúde hígido); livre de defeitos congênitos ou físicos; livre de escoriações ou injúrias corporais, aplicação abate e consumo.	KG	200	250	34,00	8.500,00
57	446621	Ovo caipira: extra, pesando no mínimo 55 (cinquenta e cinco) gramas por unidade; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, com odor e sabor anormais. Acondicionado em embalagem primária de bandejas, de papelão forte, com divisões celulares, contendo 30 unidades cada bandeja , com prazo mínimo de validade de 15 (quinze) dias, não pode estar com casca trincada ou quebrada, de 1º qualidade. Deve atender aos dispositivos legais de registro e Inspeção sanitária	KG	600	750	25,00	18.750,00
58	470690	Pão de forma caseiro fatiado - Unidades de aproximadamente 500 gramas, no formato "caseiro". Embalagem: saco plástico, atóxico, resistente, contendo rótulo. Validade de no mínimo 15 dias a partir da data de entrega.	BDJ	400	500	17,00	8.500,00

59	460405	Pão de forma integral caseiro fatiado - Unidades de aproximadamente 500 gramas, no formato "caseiro". Embalagem: saco plástico, atóxico, resistente, contendo rótulo. Validade de no mínimo 15 dias a partir da data de entrega.	und	400	500	18,67	3.546,67
60	480390	Peixe in natura - espécie dourado, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	UND	20	30	39,00	1.070,00
61	448908	Peixe in natura - espécie surubim, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	UND	20	30	36,50	1.095,00
62	948918	Peixe in natura - espécie pacu, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	20	30	35,00	1.050,00
63	448968	Peixe in natura - espécie tambaqui, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	20	30	31,00	930,00
64	448908	Peixe in natura - espécie piauaçu, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	20	30	20,67	620,00
65	448908	Peixe in natura - espécie piau, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	20	30	27,67	830,00
66	448964	Peixe in natura - espécie traíra, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	20	30	31,00	930,00
67	464958	Peixe in natura - espécie tilápia, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	20	30	30,00	900,00
68	448918	Peixe in natura - espécie piranha, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	20	30	28,00	840,00
69	448962	Peixe in natura - espécie tucunaré, apresentação inteiro, tipo vivo para abate	KG	20	30	35,50	975,00
70	463810	Pepino, comum frutos colhidos ainda imaturos, com sementes incipientes, coloração uniforme, firmes, sem defeitos: manchados, injúrias mecânicas e queima de sol	KG	1000	1500	8,33	12.500,00
71	463923	Pimenta de cheiro colhida ainda imatura, com sementes incipientes, coloração uniforme, firmes, sem defeitos: manchados, injúrias mecânicas e queima de sol	KG	100	200	28,33	5.666,67

72	463802	Pimentão amarelo, legume in natura, tipo pimentão, espécie amarelo, de primeira qualidade, Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho, devendo ser bem desenvolvida, firme e íntacta, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo	KG	80	120	40,67	4.880,00
73	463812	Pimentão verde, legume in natura, tipo pimentão, espécie verde, de primeira qualidade, Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho, devendo ser bem desenvolvida, firme e íntacta, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo	KG	400	600	11,67	7.000,00
74	463811	Pimentão vermelho, legume in natura, tipo pimentão, espécie vermelho, de primeira qualidade, Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho, devendo ser bem desenvolvida, firme e íntacta, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo.	KG	100	120	40,67	4.880,00

75	474205	<p>Pitomba in natura, em cachos, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões</p>	KG	50	60	15,00	900,00
76	464468	<p>Polpa de Abacaxi: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA</p>	KG	900	1000	18,33	18.333,33

77	464484	Polpa de Acerola: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA	KG	900	1000	16,33	16.333,33
78	464511	Polpa de Caju: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado kg R\$ 8,83 22359 R\$ 197.433,65 em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA	KG	900	1000	16,33	16.333,33

79	464514	Polpa de Goiaba: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e são, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA	KG	900	1000	16,33	16.333,33
80	464475	Polpa de Manga: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e são, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA	KG	900	1000	16,00	16.000,00
81	464474	Polpa de Maracujá: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e são, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA	KG	900	1000	29,00	29.000,00


82	464488	Polpa de Cupuaçu: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA	KG	900	1000	23,33	23.333,33
83	464498	Polpa de Bacuri: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA	KG	900	1000	29,00	29.000,00
84	447072	Queijo tipo coalho, ingredientes: leite e sal. Conservação 0° a 10°C. Consistência firme.	KG	200	250	64,67	16.166,67
85	446634	Queijo tipo mussarela, embalado em sacos plásticos transparente, hermeticamente vedado (a vácuo), com peso de aproximadamente 3 kg. Conservação 0° a 10°C	KG	500	600	58,33	35.000,00

86	609440	Quiabo colhidos ainda imaturos, com sementes incipientes, coloração uniforme, firmes, sem defeitos: manchados, injúrias mecânicas e queima de sol	KG	400	500	23,00	11.500,00
87	467414	Repolho branco de primeira qualidade. Peso médio entre 1,5Kg a 2,5Kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	KG	500	600	10,00	6.000,00
88	463829	Repolho roxo de primeira qualidade. Peso médio entre 1,5Kg a 2,5Kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	KG	500	600	12,00	7.200,00
89	463844	Rúcula de 1ª qualidade (folhas novas, verdes, viçosas, tenras)	KG	100	200	8,00	1.600,00


90	464351	Sapoti, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	40	60	18,50	1.110,00
91	464433	Siriguela in natura, cacho, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	MÇ	50	60	29,33	1.760,00
92	617822	Suínos, tipo comercial, para abate e consumo de animal vivo, de boa linhagem (Large White, Duroc, Pietrain, Landrace ou raças similares) idade adulto, características adicionais sem registro; livre de defeitos congênitos ou físicos; livre de escoriações ou injúrias corporais, aplicação abate e consumo	mç	400	500	29,50	14.750,00

93	464345	Tamarindo, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	50	60	17,33	1.040,00
94	464437	Tangerina murgote, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.	KG	500	600	17,67	10.600,00
95	609442	Tomate: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	800	900	12,67	11.400,00
96	464358	Coco in natura tipo Tucum, Maduro, em cachos fruto, de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	80	90	16,00	1.440,00

97	624501	Vagem: Vagem curta, tipo extra AA, característica de cultivar bem definida, bem formada, com vagem de formato retilíneo. Vagens tenras, aparência fresca, de cor verde, partindo-se nas pontas facilmente ao serem vergadas, possuir grãos salientes nas vagens, limpas, livres de danos mecânicos e pragas. Deve ter tamanho ecoloração uniforme, estar livre de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio ou transporte de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA	KG	280	380	18,33	6.966,67	
98	463841	Vinagreira folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescente, intacta, firme e bem desenvolvida	KG	200	300	6,33	1.900,00	
99	432868	Urucum in natura, fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	100	200	25,00	5.000,00	
VALOR TOTAL							R\$ 959.228,50	

Documento assinado digitalmente
 **JOAO PEDRO BORTOLOTTI**
 Data: 11/03/2026 13:59:27-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

JOÃO PEDRO BORTOLOTTI – Asp
 Integrante Requisitante

Documento assinado digitalmente
 **ELIDA MARIA DE MEDEIROS SARAIVA**
 Data: 11/03/2026 11:12:33-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

ÉLIDA MARIA DE MEDEIROS SARAIVA - 3º Sgt
 Integrante Técnico