



MARINHA DO BRASIL

CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM MANAUS

EDITAL

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2026 (Processo Administrativo nº 63401.000264/2026-16)

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 GGPAA Nº 21, de 29 de julho de 2025.

O Centro de Intendência da Marinha em Manaus, pessoa jurídica de direito público, com sede na rua Rio Itaquai, s/nº, Vila Buriti, Manaus - AM, CEP: 69072-080, inscrito no CNPJ sob o nº 00.394.502/0401-03, representado neste ato pelo Capitão de Fragata (IM) ANGELO MAGALHÃES, Ordenador de Despesas, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art. 8º da Lei 14.628/2023, e na Resolução GGPAA Nº 21/2025, através da Divisão de Obtenção, 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, durante o período de 01 (um) ano.

Os interessados deverão apresentar a documentação para habilitação e proposta de venda até o dia 08 de Junho, às 10 horas, no Centro de Intendência da Marinha em Manaus, localizado à Rua Rio Itaquai s/nº, Vila Buriti, Manaus-AM.

1. OBJETO

1.1. O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares, por meio da modalidade de Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, conforme especificações presentes no Termo de Referência em anexo.

2. FONTE DE RECURSOS

2.1. Recursos provenientes do B44101002DD, UGE 788820, ND 339030.07, FR 1000000000.

3. PREÇO

3.1. Para a definição dos preços, foi adotado, prioritariamente, o disposto no art. 8º da Resolução GGPAA Nº 8, de 2024, buscando a referência junto a agricultores familiares locais,

conforme preconiza a legislação vigente. No entanto, não houve êxito na obtenção de propostas dentro dos parâmetros estabelecidos, mesmo após comunicação direta com os potenciais fornecedores da região. Dessa forma, tornou-se necessário recorrer a critérios subsidiários para garantir a viabilidade da aquisição dos gêneros alimentícios.

3.2. Diante desse cenário, aplicou-se a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, utilizando o inciso I do art. 5º, por meio da consulta ao painel de preços, assegurando que os valores praticados estivessem alinhados com o mercado e compatíveis com a realidade orçamentária. A pesquisa foi conduzida de forma criteriosa, com a exclusão de preços discrepantes, garantindo a economicidade e a legalidade do processo de contratação, sem comprometer a qualidade e o atendimento às necessidades institucionais.

4. HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE VENDA

4.1. Os beneficiários fornecedores deverão apresentar em envelope os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

4.1.1. Os Beneficiários Fornecedores:

4.1.1.1. Inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;

4.1.1.2. Extrato da DAP Física ou CAF do agricultor familiar participante, ativa;

4.1.1.3. Proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar com assinatura do agricultor participante;

4.1.1.4. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada na proposta de venda; e

4.1.1.5. Atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos no Anexo II Requisitos Mínimos De Qualidade Para Recebimento Dos Gêneros Alimentícios Perecíveis.

4.1.2. As Organizações Formais Fornecedoras:

4.1.2.1. Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

4.1.2.2. Extrato da DAP Jurídica ou CAF para associações e cooperativas, ativa;

4.1.2.3. Prova de regularidade com a Receita Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

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

4.1.2.5. Proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar assinada pelo seu representante legal;

4.1.2.6. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

4.1.2.7. Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados; e

4.1.2.8. Atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos no Anexo II Requisitos Mínimos De Qualidade Para Recebimento Dos Gêneros Alimentícios Perecíveis.

4.1.3. Demais grupos fornecedores:

4.1.3.1. Número do Cadastro de Pessoa Física – CPF;

4.1.3.2. Extrato da DAP Física ou CAF de cada agricultor familiar participante, ativa;

4.1.3.3. Proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar com assinatura de todos os agricultores participantes;

4.1.3.4. Atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos no Anexo II Requisitos Mínimos De Qualidade Para Recebimento Dos Gêneros Alimentícios Perecíveis; e

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

5. CRITÉRIOS DE PRIORIZAÇÃO DAS PROPOSTAS

5.1. Para a seleção, as propostas de venda habilitadas devem ser classificadas de acordo com a seguinte ordem de prioridade:

- 5.1.1. projetos de fornecedores do próprio município;
- 5.1.2. projetos das regiões geográficas imediatas;
- 5.1.3. projetos das regiões geográficas intermediárias;
- 5.1.4. projetos da mesma Unidade da Federação (UF); e
- 5.1.5. projetos de outras UFs.

5.2. Para organizações fornecedoras da agricultura familiar, o município considerado será aquele em que houver a maior quantidade, em números absolutos, de CAFs válidas integrantes da CAF jurídica.

5.3. Para a aquisição dos alimentos, os órgãos ou entidades compradoras deverão priorizar os seguintes grupos de beneficiários fornecedores:

- 5.3.1. inscritos no CadÚnico;
- 5.3.2. povos indígenas;
- 5.3.3. povos e comunidades tradicionais;
- 5.3.4. assentados da reforma agrária;
- 5.3.5. pescadores;
- 5.3.6. negros;
- 5.3.7. mulheres;
- 5.3.8. jovens entre 18 e 29 anos;

5.3.9. fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos;

5.4. Para o cálculo de prioridade, deverá ser considerado o número ou porcentagem de beneficiários fornecedores elencados em cada um dos grupos, o qual será informado pela organização fornecedora.

5.5. Devem ser priorizadas organizações cujos beneficiários fornecedores enquadrem-se em mais de um grupo, conforme número ou porcentagem informada pela organização fornecedora.

5.6. No caso de empate entre organizações fornecedoras, têm prioridade as organizações produtivas com maior porcentagem de associados e cooperados que se enquadrem nestes grupos.

5.7. No caso de empate entre as demais organizações fornecedoras, têm prioridade as organizações produtivas com maior percentual de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados e cooperados, conforme CAF jurídica.

5.8. No caso de persistência do empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poder-se-á optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

6.1. Não será exigida amostra dos produtos.

7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

7.1. Os gêneros alimentícios adquiridos deverão ser entregues nos locais definidos no Termo de Referência, Anexo I deste Edital, conforme periodicidade a ser definida.

8. PAGAMENTO

8.1. O pagamento será realizado em até **10 (dez) dias úteis** após a última entrega do mês, por meio de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado.

9. DA IMPUGNAÇÃO E DO PEDIDO DE 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, pelo seguinte e-mail: **ceimma.licitacoes@marinha.mil.br**

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.

10. 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 pelo seguinte e-mail: **ceimma.licitacoes@marinha.mil.br**.

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.

11. DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida no Centro de Intendência da Marinha em Manaus, no horário de 08:00 horas até 16:00 horas, de segunda a sexta-feira, ou 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 beneficiários 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 beneficiários 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 Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF por ano civil, por órgão comprador, previsto no Decreto N° 11.802 de 28 de novembro de 2023.

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

ANEXOS:

- Anexo I – Termo De Referência;
 - Apêndice I – Relação dos itens com quantidade total;
 - Apêndice II – Relação dos itens por OM apoiada;
 - Anexo II – Modelo De Declaração De Produção Própria Do Agricultor Familiar Para Beneficiários Fornecedores (Fornecedor Individual);
 - Anexo III – Modelo De Declaração De Produção Própria Do Agricultor Familiar Para Organizações Formais Fornecedoras;
 - Anexo IV – Modelo De Declaração De Produção Própria Do Agricultor Familiar Para Demais Grupos Fornecedores;
 - Anexo V – Modelo De Contrato De Aquisição De Gêneros Alimentícios Da Agricultura Familiar;
 - Anexo VI – Modelo De Proposta De Venda De Gêneros Alimentícios Da Agricultura Familiar;
 - Anexo VII – Modelo De Declaração De Responsabilidade Pelo Controle Do Atendimento Do Limite Individual De Venda Dos Cooperados/Associados;
 - Anexo VIII – Modelo Do Termo De Recebimento E Aceitabilidade Compra Institucional;
- e
- Anexo IX – Requisitos Mínimos De Qualidade Para Recebimento Dos Gêneros Alimentícios Perecíveis.

Manaus, AM, na data da assinatura.

ANGELO MAGALHÃES
Capitão de Fragata (IM)
Ordenador de Despesas
ASSINADO DIGITALMENTE

CHAMADA PÚBLICA 2026						
Apêndice I – Relação dos itens com quantidade total						
ITEM	DESCRIÇÃO	UF	CATMAT	QUANTIDADE TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL
1	Queijo coalho - de 1ª qualidade, embalagem original a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente. Conter os dados de identificação, informações nutricionais, nº de lote, quantidade de 1kg. Com certificação SIF/SIM ou SI.	KG	447072	5695	R\$ 40,81	R\$ 232.412,95
2	Legume in natura, tipo abóbora cabotia	KG	463748	14279	R\$ 6,66	R\$ 95.098,14
3	Verdura in natura, tipo alface, espécie crespa.	UN	463832	12508	R\$ 4,09	R\$ 51.157,72
4	Batata inglesa - de 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, tamanho médio.	KG	463762	28811	R\$ 5,24	R\$ 150.969,64
5	Batata doce - branca ou roxa, de 1ª qualidade, tamanho médio, íntegra e fresca, com casca sã, sem defeitos.	KG	463761	13588	R\$ 5,21	R\$ 70.793,48
6	Beterraba de 1ª qualidade com consistência e coloração bem firme e de tamanho médio. Casca lisa, sem rachaduras e com folhas brilhantes, com ausência de ramas.	KG	463768	9311	R\$ 5,54	R\$ 51.582,94
7	Cebola ovalada média extra, bulbos firmes, com casca seca e pescoço seco e cicatrizado, ausência de bulbos brotados, com feridas, áreas amolecidas e mofo.	KG	463782	27411	R\$ 3,97	R\$ 108.821,67
8	Cenoura - sem folhas, tamanho médio, de 1ª qualidade, sem rupturas.	KG	463773	20234	R\$ 5,60	R\$ 113.310,40
9	Verdura in natura, tipo couve, espécie comum/bruxelas (maço de 120 gramas)	MÇ	481109	8406	R\$ 4,76	R\$ 40.012,56
10	Legume in natura, tipo macaxeira, espécie comum (Branca / Amarela)	KG	463795	13251	R\$ 6,73	R\$ 89.179,23
11	Repolho liso japonês, médio, firme, compacto e sem rachaduras. As folhas livres de manchas e de perfurações.	KG	481121	9859	R\$ 4,88	R\$ 48.111,92
12	Fruta in natura, tipo laranja, espécie pêra	KG	464393	19377	R\$ 4,43	R\$ 85.840,11
13	Fruta in natura, tipo abacaxi, espécie comum, características sem coroa.	UN	464375	25653	R\$ 7,14	R\$ 183.162,42
14	Fruta in natura, tipo banana, espécie prata	KG	464381	29801	R\$ 7,25	R\$ 216.057,25
15	Limão, Regional, in natura, acondicionado em embalagem apropriada, produto próprio para consumo humano.	KG	464398	13037	R\$ 5,26	R\$ 68.574,62
16	Fruta in natura, tipo mamão, espécie Havaí	KG	464350	15268	R\$ 8,38	R\$ 127.945,84
17	Maçã, de primeira qualidade, tipo fuji, vermelha, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	464401	23100	R\$ 8,74	R\$ 201.894,00
18	Fruta in natura, tipo melancia, espécie redonda	KG	464418	35163	R\$ 4,61	R\$ 162.101,43
19	Melão tipos 8 ou 10, de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação adequado, isento de substâncias terrosas, sujidades, acondicionados em sacos de polietileno frestados, com identificação do peso.	KG	464422	14930	R\$ 7,60	R\$ 113.468,00
20	Pêra tipo Williams com característica ácida e dura, casca amarelada, tendendo para o dourado, com polpa fina e suculenta. Fruto sem rachadura, picadas de insetos ou com danos físicos de transporte.	KG	464425	9688	R\$ 11,60	R\$ 112.380,80
21	Ovos de 1ª qualidade extra sem rachaduras, tamanho médio, com peso de aproximadamente 60g, embalagem em lâminas de papelão forte, inodoros e secos, em caixilhos ou divisórios celulares para 30 unidades, com certificação. Fornecimento de bandeja com 30 unidades	UN	467577	25020	R\$ 22,14	R\$ 553.942,80
22	Peixe Tambaqui grande fresco para churrascos e recepções, sem cabeça e sem espinha.	KG	448968	18412	R\$ 28,46	R\$ 524.005,52
23	Filé de Pirarucu congelado em manta sem dorso e sem pele e gordura, sem a presença de manchas escuras, com boa consistência e odor, coloração característica e sem danos físicos.	KG	460250	47328	R\$ 38,20	R\$ 1.807.929,60
24	Pimentão verde de 1ª qualidade, íntegros e frescos, com casca sã, sem ruptura.	KG	463809	12392	R\$ 9,65	R\$ 119.582,80
25	Polpa de açaí SEM AÇUCAR congelada em saco plástico de 1kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	464493	11673	R\$ 19,22	R\$ 224.355,06
26	Polpa de abacaxi SEM AÇUCAR congelada em saco plástico de 1kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	464468	7705	R\$ 12,20	R\$ 94.001,00
27	Polpa de acerola SEM AÇUCAR congelada em saco plástico único de 1kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	464484	7693	R\$ 12,18	R\$ 93.700,74
28	Polpa de cupuaçu SEM AÇUCAR congelada em saco plástico único de 1kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	464488	8788	R\$ 17,30	R\$ 152.032,40
29	Polpa de goiaba SEM AÇUCAR congelada em saco plástico único de 1kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	464514	6146	R\$ 12,35	R\$ 75.903,10
30	Polpa de graviola SEM AÇUCAR congelada em saco plástico único de 1kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	464491	5666	R\$ 17,57	R\$ 99.551,62
31	Polpa de maracujá SEM AÇUCAR congelada em saco plástico único de 1kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	464474	7296	R\$ 22,90	R\$ 167.078,40
32	Fruta in natura, tipo banana maçã	KG	464376	12142	R\$ 9,29	R\$ 112.799,18
33	Condimento, tipo alho, apresentação natural, adicional cabeça	KG	463938	13260	R\$ 19,59	R\$ 259.763,40
34	Tomate maduro comum extra A.	KG	463805	19100	R\$ 6,50	R\$ 124.150,00
35	Pimenta De Cheiro Fresca	KG	463923	4802	R\$ 17,24	R\$ 82.786,48
36	Fruta in natura, tipo pitaya, característica cor rosa.	KG	464452	1548	R\$ 25,09	R\$ 38.839,32
37	Fruta in natura, tipo manga, espécie tommey.	KG	464406	5272	R\$ 7,55	R\$ 39.803,60
38	Fruta in natura, tipo uva, cor roxa.	KG	464441	2578	R\$ 17,10	R\$ 44.083,80
39	Fruta in natura, tipo uva, cor verde	KG	464455	2538	R\$ 14,56	R\$ 36.953,28
40	Fruta in natura, tipo morango.	KG	464328	2948	R\$ 27,92	R\$ 82.308,16
41	Café Apresentação: Torrado Moído Tipo: Unico Empacotamento: Vácuo Característica Adicional: Grãos Café Arábica Pacote de 500gr	UN	618302	11232	R\$ 39,58	R\$ 444.562,56
42	Café Apresentação: Torrado Moído Tipo: Unico Empacotamento: Vácuo Característica Adicional: Grãos Café Arábica Pacote de 250gr	UN	618302	8064	R\$ 22,95	R\$ 185.068,80
43	Arroz Beneficiado Tipo: Agulhinha , Subgrupo: Integral , Classe: Longo Fino , Qualidade: Tipo 1	KG	458906	53136	R\$ 7,28	R\$ 386.830,08
44	Feijão Preto , Tipo: Tipo 1	KG	464552	41595	R\$ 6,16	R\$ 256.225,20
45	Tipo Animal: Frango Tipo Corte: Filé De Peito Apresentação: Fatiado Estado De Conservação: Congelado(A) Processamento: Sem Pele, Sem Osso	KG	447582	84786	R\$ 19,25	R\$ 1.632.130,50
46	Tipo Animal: Frango Tipo Corte: Coxa e sobrecoxa Apresentação: Inteiro Estado De Conservação: Congelado(A) Processamento: Com Pele, Com Osso	KG	447638	82690	R\$ 10,25	R\$ 847.572,50
47	Carne bovina in natura, tipo corte miolo ou coração da alcatra, apresentação peça inteira, estado de conservação congelado(a)	KG	467079	3000	R\$ 41,30	R\$ 123.900,00
48	Carne bovina in natura, tipo corte bucho, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a)	KG	447493	12	R\$ 15,97	R\$ 191,64
49	Bacon defumado , ingredientes carne suína com gordura, apresentação em manta	KG	447666	288	R\$ 27,92	R\$ 8.040,96
50	Carne salgada, tipo charque – corte traseiro, origem bovina, apresentação em mantas, estado de conservação seco(a)	KG	480424	60	R\$ 31,99	R\$ 1.919,40
51	Carne bovina in natura, tipo corte contrafilé, apresentação peça inteira, processamento sem capa de gordura, estado de conservação congelado(a)	KG	447465	1980	R\$ 40,48	R\$ 80.150,40
52	Carne bovina in natura, tipo corte costela, apresentação cortada, estado de conservação congelado(a)	KG	448300	180	R\$ 28,15	R\$ 5.067,00
53	Carne bovina in natura, tipo corte coxão mole, apresentação bife a rolê, processamento recheio de bacon interfoliado, estado de conservação congelado(a)	KG	456557	396	R\$ 38,45	R\$ 15.226,20
54	Carne bovina in natura, tipo corte filado, apresentação peça inteira, estado de conservação congelado(a)	KG	447484	174	R\$ 13,99	R\$ 2.434,26
55	Carne processada, variedade hambúrguer, tipo bovino, temperado, estado de conservação congelado(a)	KG	447747	24	R\$ 13,55	R\$ 325,20
56	Carne bovina in natura, tipo corte lagarto, apresentação peça inteira, processamento com osso, estado de conservação congelado(a)	KG	447445	756	R\$ 41,60	R\$ 31.449,60
57	Embutido, tipo linguiça toscana, tamanho grossa, tipo preparação fresca, estado de conservação resfriado(a)	KG	447705	78	R\$ 17,89	R\$ 1.395,42

Demanda

58	Embutido, tipo linguiça calabresa, tamanho grossa, tipo preparação defumada, estado de conservação resfriado(a)	KG	447702	252	R\$ 17,11	R\$ 4.311,72
59	Carne suína in natura, tipo corte costela/costelinha, apresentação salgada e em manta, estado de conservação resfriado(a)	KG	447511	24	R\$ 24,65	R\$ 591,60
60	Carne bovina in natura, tipo corte acém, apresentação peça inteira, processamento sem osso, estado de conservação congelado(a)	KG	447383	1140	R\$ 29,09	R\$ 33.162,60
61	Carne bovina in natura, tipo corte acém, apresentação moida, estado de conservação resfriado(a)	KG	447384	36	R\$ 22,11	R\$ 795,96
62	Carne bovina in natura, tipo corte rabada, apresentação cortada, processamento com osso, estado de conservação congelado(a)	KG	456551	8	R\$ 32,96	R\$ 263,68
63	Carne suína in natura, tipo corte rabo, apresentação peça inteira salgada, estado de conservação resfriado(a)	KG	447542	12	R\$ 16,77	R\$ 201,24
64	Embutido, tipo salsicha, tipo preparação cozida, estado de conservação resfriado(a)	KG	447728	144	R\$ 15,27	R\$ 2.198,88
65	Carne processada, variedade steak, tipo frango, sabor temperado, tipo preparação pré cozido, empanado, estado de conservação congelado(a)	KG	447760	12	R\$ 13,05	R\$ 156,60
66	Sorvete, tipo sorvete base leite, sabor variado, forma apresentação massa/cremoso - embalagem de 2 l	UN	462772	46	R\$ 25,00	R\$ 1.150,00
67	Iogurte natural, teor gordura integral, sabor com sabor, componentes com polpa ou pedaços de fruta - bandeja com 6 un	UN	446705	22	R\$ 7,06	R\$ 155,32
68	Manteiga, tipo extra, composição com sal, tratamento maturada - pote 500 g	UN	446393	240	R\$ 18,86	R\$ 4.526,40
69	Gordura vegetal, tipo margarina, subtipo cremosa, composição básica mínimo de 80% de gordura, sabor com sal - embalagem 500 g	UN	463699	156	R\$ 8,67	R\$ 1.352,52
70	Frios, variedade mortadela, tipo bologna, tipo preparação defumado, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a)	KG	447789	48	R\$ 14,78	R\$ 709,44
71	Frios, variedade presunto de pernil, tipo preparação cozido, composição sem capa de gordura, apresentação fatiado, estado de conservação resfriado(a)	KG	447774	96	R\$ 24,51	R\$ 2.352,96
72	Queijo, origem de vaca, variedade parmesão, apresentação ralado, teor gordura baixo teor de gordura (QUILOGRAMA)	KG	446649	18	R\$ 47,18	R\$ 849,24
73	Queijo, origem de vaca, variedade requeijão, apresentação cremoso embalagem 200 gr	UN	446671	12	R\$ 6,90	R\$ 82,80
74	Queijo, origem de vaca, variedade muçarela, apresentação peça, teor gordura baixo teor de gordura	KG	446634	168	R\$ 38,36	R\$ 6.444,48
75	Queijo, origem de vaca, variedade muçarela, apresentação fatiado	KG	446637	6	R\$ 40,23	R\$ 241,38
76	Queijo, origem de vaca, variedade prato, apresentação peça	KG	446640	12	R\$ 37,31	R\$ 447,72
77	Queijo, origem de vaca, variedade prato, apresentação fatiado	KG	446643	8	R\$ 43,94	R\$ 351,52
78	Frios, variedade salame tipo italiano, tipo preparação curado, apresentação fatiado, estado de conservação resfriado(a), marca de referência sadia ou perdigão ou seara ou de qualidade superior	KG	481099	12	R\$ 90,23	R\$ 1.082,76
79	Carne salgada, tipo corte: pé, estado de conservação resfriado(a), apresentação cortada, origem suína	KG	447745	12	R\$ 12,99	R\$ 155,88
80	Carne salgada, tipo corte: orelha, origem suína, apresentação cortada, estado de conservação resfriado(a)	KG	447737	12	R\$ 13,75	R\$ 165,00
81	Carne suína in natura, tipo corte pernil, apresentação cortada em cubos, processamento sem pele, estado de conservação congelado(a)	KG	451064	1320	R\$ 19,27	R\$ 25.436,40
82	Verdura in natura, tipo manjeriço.	GR	463906	300	R\$ 2,90	R\$ 870,00
83	Cebola Roxa	KG	463780	5000	R\$ 5,97	R\$ 29.850,00
84	Legume processado congelado, tipo macaxeira cortada natural, espécie comum (Branca / Amarela)	KG	611978	8000	R\$ 8,47	R\$ 67.760,00
85	Legume processado congelado, tipo cenoura cortada natural, tamanho médio, de 1ª qualidade.	KG	611971	5000	R\$ 11,67	R\$ 58.350,00
86	Legume processado congelado, tipo mix de vegetais (cenoura, brócolis, milho, batata, talos de brócolis, couve-flor e abóbora)	KG	612223	4000	R\$ 15,22	R\$ 60.880,00
87	Repolho roxo	KG	481114	5000	R\$ 8,70	R\$ 43.500,00
88	Pepino Japonês	KG	463801	4000	R\$ 4,31	R\$ 17.240,00
89	Condimento tipo cebolinha e coentro – apresentação natural – Unidade igual maço	UN	463881	13014	R\$ 3,43	R\$ 44.638,02
90	Verdura in natura, tipo alface, espécie americana.	UN	463845	8000	R\$ 4,53	R\$ 36.240,00
91	Verdura in natura, tipo alface, espécie roxa.	UN	463836	4000	R\$ 5,21	R\$ 20.480,00
92	Pimentão Vermelho	KG	463808	1000	R\$ 17,58	R\$ 17.580,00
93	Pimentão Amarelo	KG	463802	1000	R\$ 16,26	R\$ 16.260,00
94	Condimento, tipo alho, apresentação em pasta.	KG	463861	2000	R\$ 10,24	R\$ 20.480,00
95	Condimento, tipo alho, apresentação frito.	KG	463860	2000	R\$ 23,79	R\$ 47.580,00
96	Extrato de Tomate	KG	459670	9000	R\$ 7,74	R\$ 69.660,00
97	Molho de Tomate	KG	620460	9000	R\$ 8,69	R\$ 78.210,00
98	Condimento Tipo Páprica Doce	KG	463918	500	R\$ 17,34	R\$ 8.670,00
99	Condimento Tipo Páprica Defumada	KG	463917	500	R\$ 16,70	R\$ 8.350,00
100	Banha de Porco em Latão	KG	17302	3000	R\$ 22,11	R\$ 66.330,00
101	Condimento Tipo Chimichury	KG	626129	500	R\$ 38,03	R\$ 19.015,00
102	Condimento Tipo Limon Pepper	KG	340428	500	R\$ 13,43	R\$ 6.715,00
103	Milho enlatado em conserva tipo milho verde	KG	462832	1000	R\$ 14,38	R\$ 14.380,00
104	Legume em conserva tipo ervilha enlatada	KG	462831	1000	R\$ 16,54	R\$ 16.540,00
105	Alcaparras	KG	466788	1000	R\$ 47,10	R\$ 47.100,00
106	Champignon	KG	462830	1000	R\$ 32,81	R\$ 32.810,00
107	Azeitonas preta	KG	459648	1000	R\$ 45,29	R\$ 45.290,00
108	Azeitonas Verde	KG	459650	1000	R\$ 35,85	R\$ 35.850,00
109	Feijão Fradinho , Tipo: Tipo 1	KG	481027	9000	R\$ 12,82	R\$ 115.380,00
110	Polpa de Tucumã de primeira qualidade, obtida de frutos são, maduros e limpos, isentos de sujidades, parasitas e materiais estranhos.	KG	464358	400	R\$ 62,66	R\$ 25.064,00
111	Granola tradicional, composta por mistura de cereais integrais, tais como aveia em flocos, flocos de milho, trigo, centeio, sementes, frutas desidratadas e castanhas, própria para consumo humano. Embalagem lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade, em conformidade com as normas sanitárias vigentes, com prazo de validade mínimo de 6 meses. Pacote de 500 gramas.	UN	444323	1000	R\$ 16,22	R\$ 16.220,00
TOTAL						R\$ 12.253.773,22

JÉSSICA TEIXEIRA TARTARINI LEITE
Capitão-Tenente (IM)
Encarregada da Divisão de Abastecimento



Documento assinado digitalmente

JESSICA TEIXEIRA TARTARINI LEITE
Data: 12/04/2026 14:07:34-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

DEMANDA ANUAL CHAMADA PÚBLICA 2026								
Apêndice II – Relação dos itens por OM apoiada								
ITEM	DESCRIÇÃO	UF	Batalhão	CHN-9	COMFLOTAM	COM9DN	CEIMMA	TOTAL
1	Queijo coalho - de 1ª qualidade, embalagem original a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente. Conter os dados de identificação, informações nutricionais, nº de lote, quantidade de 1kg. Com certificação SIF/SIM ou SI.	KG	1200	30	1965	1600	900	5695
2	Legume in natura, tipo abóbora cabotia	KG	3000	120	2559	3600	5000	14279
3	Verdura in natura, tipo alface, espécie crespa.	UN	4500	160	2674	2674	2500	12508
4	Batata inglesa - de 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, tamanho médio.	KG	7000	120	6691	9000	6000	28811
5	Batata doce - branca ou roxa, de 1ª qualidade, tamanho médio, íntegra e fresca, com casca sã, sem defeitos.	KG	4000	140	3448	2000	4000	13588
6	Beterraba de 1ª qualidade com consistência e coloração bem firme e de tamanho médio. Casca lisa, sem rachaduras e com folhas brilhantes, com ausência de ramais.	KG	2000	140	3171	1500	2500	9311
7	Cebola ovalada média extra, bulbos firmes, com casca seca e pescoço seco e cicatrizado, ausência de bulbos brotados, com feridas, áreas amolecidas e mofo.	KG	6000	160	5251	7000	9000	27411
8	Cenoura - sem folhas, tamanho médio, de 1ª qualidade, sem rupturas.	KG	5000	160	4074	6000	5000	20234
9	Verdura in natura, tipo couve, espécie comum/bruxelas (maço de 120 gramas)	MÇ	4200	80	1626	1500	1000	8406
10	Legume in natura, tipo macaxeira, espécie comum (Branca / Amarela)	KG	2500	160	2791	4800	3000	13251
11	Repolho liso japonês, médio, firme, compacto e sem rachaduras. As folhas livres de manchas e de perfurações.	KG	1300	100	1459	4000	3000	9859
12	Fruta in natura, tipo laranja, espécie péra	KG	2300	180	2897	5000	9000	19377
13	Fruta in natura, tipo abacaxi, espécie comum, características sem coroa.	UN	7000	100	2553	8000	8000	25653
14	Fruta in natura, tipo banana, espécie prata	KG	13000	240	3561	4000	9000	29801
15	Limão, Regional, in natura, acondicionado em embalagem apropriada, produto próprio para consumo humano.	KG	4000	120	2717	3000	3200	13037
16	Fruta in natura, tipo mamão, espécie Havai	KG	4000	140	2128	4000	5000	15268
17	Maça, de primeira qualidade, tipo Fuji, vermelha, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	8000	180	4460	4460	6000	23100
18	Fruta in natura, tipo melancia, espécie redonda	KG	13000	100	4463	9600	8000	35163
19	Melão tipos 8 ou 10, de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação adequado, isento de substâncias tóxicas, sujidades, acondicionados em sacos de polietileno fresitados, com identificação do peso.	KG	4000	120	3155	3155	4500	14930
20	Pera tipo Williams com característica ácida e dura, casca amarelada, tendendo para o dourado, com polpa fina e suculenta. Fruto sem rachadura, picadas de insetos ou com danos físicos de transporte.	KG	600	80	2504	2504	4000	9688
21	Ovos de 1ª qualidade extra sem rachaduras, tamanho médio, com peso de aproximadamente 60g, embalagem em lâminas de papelão forte, inodoros e secos, em caixilhos ou divisórias celulares para 30 unidades, com certificação. Fornecimento de bandeja com 30 unidades	UN	5000	300	7360	7360	5000	25020
22	Peixe Tambaqui grande fresco para churrascos e recepções, sem cabeça e sem espinha.	KG	2000	160	7252	8000	1000	18412
23	File de Pirarucu congelado em manta sem dorso e sem pele e gordura, sem a presença de manchas escuras, com boa consistência e odor, coloração característica e sem danos físicos.	KG	20000	100	7628	10000	9600	47328
24	Pimentão verde de 1ª qualidade, íntegros e frescos, com casca sã, sem ruptura.	KG	1200	100	2092	3000	6000	12392
25	Polpa de açaí SEM AÇUCAR congelada em saco plástico de 1kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	3000	40	1633	3000	4000	11673
26	Polpa de abacaxi SEM AÇUCAR congelada em saco plástico de 1kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	2500	60	1645	3000	500	7705
27	Polpa de acerola SEM AÇUCAR congelada em saco plástico único de 1kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	2500	40	1653	3000	500	7693
28	Polpa de cupuaçu SEM AÇUCAR congelada em saco plástico único de 1kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	3100	40	2148	3000	500	8788
29	Polpa de goiaba SEM AÇUCAR congelada em saco plástico único de 1kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	2500	60	1543	1543	500	6146
30	Polpa de graviola SEM AÇUCAR congelada em saco plástico único de 1kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	2000	60	1553	1553	500	5666
31	Polpa de maracujá SEM AÇUCAR congelada em saco plástico único de 1kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	2000	60	2368	2368	500	7296
32	Fruta in natura, tipo banana maça	KG	2500	120	3261	3261	3000	12142
33	Condimento, tipo alho, apresentação natural, adicional cabeça	KG	1500	240	3520	3000	5000	13260
34	Tomate maduro comum extra A.	KG	3500	180	3920	4500	7000	19100
35	Pimenta De Cheiro Fresca	KG	800	80	461	461	3000	4802
36	Fruta in natura, tipo pitaya, característica cor rosa.	KG	200	40	404	404	500	1548
37	Fruta in natura, tipo manga, espécie tomy.	KG	1200	100	986	986	2000	5272
38	Fruta in natura, tipo uva, cor roxa.	KG	200	50	914	914	500	2578
39	Fruta in natura, tipo uva, cor verde	KG	200	50	894	894	500	2538
40	Fruta in natura, tipo morango.	KG	250	140	1029	1029	500	2948
41	Café Apresentação: Torrado Moído Tipo: Único Empacotamento: Vácuo Característica Adicional: Grãos Café Arábica Pacote de 500gr	UN	3500	0	4552	1680	1500	11232
42	Café Apresentação: Torrado Moído Tipo: Único Empacotamento: Vácuo Característica Adicional: Grãos Café Arábica Pacote de 250gr	UN	1200	0	2864	1000	3000	8064
43	Arroz Beneficiado Tipo: Agulhinha - Subgrupo: Integral , Classe: Longo Fino , Qualidade: Tipo 1	KG	18000	0	15936	10200	9000	53136
44	Feijão Preto , Tipo: Tipo 1	KG	15000	0	11595	6000	9000	41595
45	Tipo Animal: Frango Tipo Corte: Filé De Peito Apresentação: Fatiado Estado De Conservação: Congelado(A) Processamento: Sem Pele, Sem Osso	KG	33000	0	28786	13000	10000	84786
46	Tipo Animal: Frango Tipo Corte: Coxá e sobrecoxa Apresentação: inteiro Estado De Conservação: Congelado(A) Processamento: Com Pele, Com Osso	KG	29000	0	28090	15600	10000	82690
47	Carne bovina in natura, tipo corte miolo ou coração da alcatra, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a)	KG	0	0	3000	0	0	3000
48	Carne bovina in natura, tipo corte bucho, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a)	KG	0	0	12	0	0	12
49	Bacon defumado, ingredientes carne suína com gordura, apresentação em manta	KG	0	0	288	0	0	288
50	Carne salgada, tipo charque - corte traseiro, origem bovina, apresentação em mantas, estado de conservação seco(a)	KG	0	0	60	0	0	60
51	Carne bovina in natura, tipo corte contrafilé, apresentação peça inteira, processamento sem capa de gordura, estado de conservação congelado(a)	KG	0	0	1980	0	0	1980
52	Carne bovina in natura, tipo corte costela, apresentação cortada, estado de conservação congelado(a)	KG	0	0	180	0	0	180
53	Carne bovina in natura, tipo corte coxão mole, apresentação bife a rolê, processamento recheio de bacon interfilado, estado de conservação congelado(a)	KG	0	0	396	0	0	396
54	Carne bovina in natura, tipo corte figado, apresentação peça inteira, estado de conservação congelado(a)	KG	0	0	174	0	0	174
55	Carne processada, variedade hambúrguer, tipo bovino, temperado, estado de conservação congelado(a)	KG	0	0	24	0	0	24
56	Carne bovina in natura, tipo corte lagarto, apresentação peça inteira, processamento com osso, estado de conservação congelado(a)	KG	0	0	756	0	0	756
57	Embutido, tipo linguiça toscana, tamanho grossa, tipo preparação fresca, estado de conservação resfriado(a)	KG	0	0	78	0	0	78
58	Embutido, tipo linguiça calabresa, tamanho grossa, tipo preparação defumada, estado de conservação resfriado(a)	KG	0	0	252	0	0	252
59	Carne suína in natura, tipo corte costela/costelinha, apresentação salgada e em manta, estado de conservação resfriado(a)	KG	0	0	24	0	0	24
60	Carne bovina in natura, tipo corte acém, apresentação peça inteira, processamento sem osso, estado de conservação congelado(a)	KG	0	0	1140	0	0	1140
61	Carne bovina in natura, tipo corte acém, apresentação moída, estado de conservação resfriado(a)	KG	0	0	36	0	0	36
62	Carne bovina in natura, tipo corte rabada, apresentação cortada, processamento com osso, estado de conservação congelado(a)	KG	0	0	8	0	0	8
63	Carne suína in natura, tipo corte rabo, apresentação peça inteira salgada, estado de conservação resfriado(a)	KG	0	0	12	0	0	12
64	Embutido, tipo salsicha, tipo preparação cozida, estado de conservação resfriado(a)	KG	0	0	144	0	0	144
65	Carne processada, variedade steak, tipo frango, sabor temperado, tipo preparação pré cozido, empanado, estado de conservação congelado(a)	KG	0	0	12	0	0	12
66	Sorvete, tipo sorvete base leite, sabor variado, forma apresentação massa/cremoso - embalagem de 2 l	UN	0	0	46	0	0	46
67	lorgurte natural, teor gordura integral, sabor com sabor, componentes com polpa ou pedaços de fruta - bandeja com 6 un	UN	0	0	22	0	0	22
68	Manteiga, tipo extra, composição com sal, tratamento maturada - pote 500 g	UN	0	0	240	0	0	240
69	Gordura vegetal, tipo margarina, subtipo cremosa, composição básica mínimo de 80% de gordura, sabor com sal - embalagem 500 g	UN	0	0	156	0	0	156
70	Frios, variedade mortadela, tipo bologna, tipo preparação defumado, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a)	KG	0	0	48	0	0	48
71	Frios, variedade presunto de pernil, tipo preparação cozido, composição sem capa de gordura, apresentação fatiado, estado de conservação resfriado(a)	KG	0	0	96	0	0	96
72	Queijo, origem de vaca, variedade parmesão, apresentação ralado, teor gordura baixo teor de gordura (QUILOGRAMA)	KG	0	0	18	0	0	18

Demanda

73	Queijo, origem de vaca, variedade requeijão, apresentação cremoso embalagem 200 gr	UN	0	0	12	0	0	12
74	Queijo, origem de vaca, variedade muçarela, apresentação peça, teor gordura baixo teor de gordura	KG	0	0	168	0	0	168
75	Queijo, origem de vaca, variedade muçarela, apresentação fatiado	KG	0	0	6	0	0	6
76	Queijo, origem de vaca, variedade prato, apresentação peça	KG	0	0	12	0	0	12
77	Queijo, origem de vaca, variedade prato, apresentação fatiado	KG	0	0	8	0	0	8
78	Frios, variedade salame tipo italiano, tipo preparação curado, apresentação fatiado, estado de conservação resfriado(a), marca de referência sadia ou perdigão ou seara ou de qualidade superior	KG	0	0	12	0	0	12
79	Carne salgada, tipo corte: pé, estado de conservação resfriado(a), apresentação cortada, origem suína	KG	0	0	12	0	0	12
80	Carne salgada, tipo corte: orelha, origem suína, apresentação cortada, estado de conservação resfriado(a)	KG	0	0	12	0	0	12
81	Carne suína in natura, tipo corte pernil, apresentação cortada em cubos, processamento sem pele, estado de conservação congelado(a)	KG	0	0	1320	0	0	1320
82	Verdura in natura, tipo manjerição.	GR	0	0	0	0	300	300
83	Cebola Roxa	KG	0	0	0	0	5000	5000
84	Legume processado congelado, tipo macaxeira cortada natural, espécie comum (Branca / Amarela)	KG	0	0	0	0	8000	8000
85	Legume processado congelado, tipo cenoura cortada natural, tamanho médio, de 1ª qualidade.	KG	0	0	0	0	5000	5000
86	Legume processado congelado, tipo mix de vegetais (cenoura, brócolis, milho, batata, talos de brócolis, couve-flor e abóbora)	KG	0	0	0	0	4000	4000
87	Repolho roxo	KG	0	0	0	0	5000	5000
88	Pepino Japonês	KG	0	0	0	0	4000	4000
89	Condimento tipo cebolinha e coentro – apresentação natural – Unidade igual maço	UN	2000	160	2354	4000	4500	13014
90	Verdura in natura, tipo alface, espécie americana.	UN	0	0	0	0	8000	8000
91	Verdura in natura, tipo alface, espécie roxa.	UN	0	0	0	0	4000	4000
92	Pimentão Vermelho	KG	0	0	0	0	1000	1000
93	Pimentão Amarelo	KG	0	0	0	0	1000	1000
94	Condimento, tipo alho, apresentação em pasta.	KG	0	0	0	0	2000	2000
95	Condimento, tipo alho, apresentação frito.	KG	0	0	0	0	2000	2000
96	Extrato de Tomate	KG	0	0	0	0	9000	9000
97	Molho de Tomate	KG	0	0	0	0	9000	9000
98	Condimento Tipo Páprica Doce	KG	0	0	0	0	500	500
99	Condimento Tipo Páprica Defumada	KG	0	0	0	0	500	500
100	Banha de Porco em Latão	KG	0	0	0	0	3000	3000
101	Condimento Tipo Chimichury	KG	0	0	0	0	500	500
102	Condimento Tipo Limon Pepper	KG	0	0	0	0	500	500
103	Milho enlatado em conserva tipo milho verde	KG	0	0	0	0	1000	1000
104	Legume em conserva tipo ervilha enlatada	KG	0	0	0	0	1000	1000
105	Alcaparras	KG	0	0	0	0	1000	1000
106	Champignon	KG	0	0	0	0	1000	1000
107	Azeitonas preta	KG	0	0	0	0	1000	1000
108	Azeitonas Verde	KG	0	0	0	0	1000	1000
109	Feijão Fradinho , Tipo: Tipo 1	KG	0	0	0	0	9000	9000
110	Polpa de Tucumã de primeira qualidade, obtida de frutos sãos, maduros e limpos, isentos de sujidades, parasitas e materiais estranhos.	KG	0	0	0	0	400	400
111	Granola tradicional, composta por mistura de cereais integrais, tais como aveia em flocos, flocos de milho, trigo, centeio, sementes, frutas desidratadas e castanhas, própria para consumo humano. Embalagem lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade, em conformidade com as normas sanitárias vigentes, com prazo de validade mínimo de 6 meses. Pacote de 500 gramas.	UN	0	0	0	0	1000	1000

JÉSSICA TEIXEIRA TARTARINI LEITE
Capitão-Tenente (IM)
Encarregada da Divisão de abastecimento



Documento assinado digitalmente

JESSICA TEIXEIRA TARTARINI LEITE

Data: 12/04/2026 14:10:43-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



MARINHA DO BRASIL

CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM MANAUS

TERMO DE REFERÊNCIA

CHAMADA PUBLICA Nº 01/2026

(Processo Administrativo nº 63401.000264/2026-16)

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 especificações constantes do **Apêndice I - Relação dos itens com quantidade total**.

1.2. A Divisão por Organização Militar Apoiada encontra-se no **Apêndice II - Relação dos itens por OM apoiada**.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do Termo de Contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

1.4. 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.

1.5. O custo estimado total da contratação é de **R\$ R\$ 8.345.325,70** (oito milhões, trezentos e quarenta e cinco mil, trezentos e vinte e cinco reais e setenta centavos), conforme custos unitários apostos no **Apêndice I - Relação dos itens com quantidade total**.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. Os beneficiários da modalidade Compra Institucional serão os fornecedores e os consumidores, Organizações Militares da Marinha do Brasil, de acordo com o disposto no art. 2º do Decreto nº 11.802, de 2023.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

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

4.1.2. Os produtos devem estar adequados de acordo com os regulamentos vigentes (MAPA/Anvisa);

4.1.3. Deverá ser garantido o percentual mínimo de 50% de mulheres como fornecedoras; e

4.1.4. Conforme previsão do capítulo 9 da Resolução GGPAA nº 21/2025, os gêneros alimentícios adquiridos devem ser de produção própria dos fornecedores.

5. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. O prazo de entrega dos gêneros alimentícios é de **10 (dez) dias corridos**, contados do recebimento da Nota de Empenho pela Cooperativa, conforme pedido do setor requisitante, com previsão de aproximadamente 1 (uma) entrega a cada 2 (duas) semanas, por Organização Militar.

5.2. 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.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço:

5.3.1. Comando do 9º Distrito Naval - Com9ºDN: Rua Bernardo Ramos, s/n - Centro - Manaus, AM CEP 69005-310 Telefone(92) 2123-2200 .

5.3.2. Navios do Comando da Flotilha do Amazonas - ComFlotAM: Rua Rio Itaquai, s/nº, Vila Buriti, Manaus - AM, CEP: 69072-080 Telefone: (92) 2123-4600 .

5.3.3. Navios do Centro de Hidrografia e Navegação do Noroeste - CHN-9: Rua Rio Itaquai, s/nº, Vila Buriti, Manaus - AM, CEP: 69072-080 Telefone: (92) 2123-4623.

5.3.4. 1º Batalhão de Operações Ribeirinhas - 1ºBtlOpRib: Av. Abiurana - Mauazinho - s/n CEP 69075-705 - Manaus / AM Telefone: (92) 2123-4700

5.3.5. Estação Naval do Rio Negro - ENRN: BR 316, Km 4,5 - Distrito Industrial s/n CEP 69075-510 - Manaus / AM Telefone: (92) 2123-4500

5.3.6. Centro de Intendência da Marinha em Manaus - CeIMMa: Rua Rio Itaquai, s/nº, Vila Buriti, Manaus - AM, CEP: 69072-080 Telefone: (92) 2123-4600.

6. DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

6.1. Não haverá garantia contratual.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1. 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).

7.2. 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).

7.3. 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).

7.4. 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).

7.5. 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).

7.6. 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).

7.7. 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).

- 7.8.** 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).
- 7.9.** 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).
- 7.10.** 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).
- 7.11.** 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).
- 7.12.** Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação do beneficiário ou organização fornecedora junto ao SICAF.
- 7.13.** 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.
- 7.14.** 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.
- 7.15.** 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.
- 7.16.** 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 **5 (cinco) dias**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Acondicionamento

7.17. Os gêneros devem ser entregues em embalagens apropriadas e higiênicas, sendo que os produtos homologados, quando solicitados por unidades ou em peças inteiras, devem ser entregues nas embalagens originais dos fabricantes, nas quais deve constar a indicação das marcas, quando for o caso, os respectivos prazos de validade e as características da especificação do objeto conforme constante no Edital e anexos.

7.18. Os produtos de origem animal devem constar nas embalagens indicação das respectivas marcas, datas de fabricação e de terem sido devidamente inspecionadas pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Tais produtos devem ainda, obrigatoriamente, ser entregues em viaturas do tipo furgão isotérmico, totalmente fechadas.

7.19. Os produtos IN NATURA devem ser entregues de acordo com o contido no Edital. Tais produtos devem ainda, obrigatoriamente, ser entregues em viaturas do tipo furgão isotérmico, totalmente fechadas.

Recebimento

7.20. As Organizações Militares Consumidoras tem competência para fiscalizar os gêneros entregues pelos fornecedores, quanto à quantidade, à qualidade e aos horários de

Continuação do Anexo I ao Edital da Chamada Pública nº 01/2026. entrega. As entregas que não atenderem aos requisitos acima e horários constantes do Edital e seus anexos, poderão ser rejeitadas no seu todo ou em parte.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. Conforme art 18. da Resolução nº GGPAA 21/2025, a seleção das propostas de venda habilitadas serão classificadas de acordo com a seguinte ordem de prioridade pelos órgãos e entidade compradoras:

8.1.1. projetos de fornecedores do próprio município;

8.1.2. projetos das regiões geográficas imediatas;

8.1.3. projetos das regiões geográficas intermediárias;

8.1.4. projetos da mesma Unidade da Federação (UF); e

8.1.5. projetos de outras UFs. Parágrafo único. Para organizações fornecedoras da agricultura familiar, o município considerado será aquele em que houver a maior quantidade, em números absolutos, de CAFs válidas integrantes da CAF jurídica.

8.2. Conforme item II do art 18. da Resolução nº GGPAA 21/2025, para a aquisição dos alimentos, serão priorizados os seguintes grupos de beneficiários fornecedores:

8.2.1. 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

8.2.2. 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.

8.3. O município a ser considerado para priorização das organizações fornecedoras será aquele com o maior percentual de CAF ou NIS válidos de cada organização.

8.4. No caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poder-se-á optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

Manaus, AM, na data da assinatura.

JÉSSICA TEIXEIRA TARTARINI LEITE
Capitão-Tenente (IM)
Encarregada da Divisão de Abastecimento
ASSINADO DIGITALMENTE

9. DESPACHO DO ORDENADOR DE DESPESAS

Reconheço a necessidade da referida Chamada Pública, concordo com as justificativas e declarações exaradas neste Processo, tendo-o como motivado e em conformidade com a dispensa de licitação, 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, art. 8º da Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, inciso V do art. 3º do Decreto Nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, e na Resolução GGPAА Nº 8, de 30 de julho de 2024.

Manaus, AM, na data da assinatura.

ANGELO MAGALHÃES
Capitão de Fragata (IM)
Ordenador de Despesas
ASSINADO DIGITALMENTE



MARINHA DO BRASIL

CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM MANAUS

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

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

Local e assinatura



**MARINHA DO BRASIL
COMANDO DO 9º DISTRITO NAVAL
CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM MANAUS**

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

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

Local e assinatura



MARINHA DO BRASIL

CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM MANAUS

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA DEMAIS
GRUPOS FORNECEDORES**

Eu, _____, representante do grupo fornecedor, com CPF nº _____ e DAP nº _____, declaro, para fins de participação na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda são oriundos de produção dos agricultores listados na proposta de venda, que possuem DAP física.

Local e assinatura



MARINHA DO BRASIL

CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM MANAUS

MODELO DE CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/..., QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM MANAUS E **(A)**.....

O Comando da Marinha, por intermédio do Centro de Intendência da Marinha em Manaus, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Rio Itaquai, s/nº, Vila Buriti, Manaus - AM, CEP: 69072-080, inscrita no CNPJ sob nº 00.394.502/0401-03, representada neste ato pelo ordenador de Despesas CF (IM) ANGELO MAGALHÃES, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou agricultor individual ou grupo coletivo) com sede à , nº , em /UF, inscrita no CNPJ sob nº , doravante denominado CONTRATADO, fundamentados nas disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, da Resolução do Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos Nº 21, de 2025, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 01/2026, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O objeto do presente instrumento é a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, na modalidade Compra Institucional, para atendimento da demanda das Organizações Militares subordinadas ao Comando do 9º Distrito Naval, de acordo com o edital da Chamada Pública nº 01/2026, o qual é parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA

O prazo de vigência da contratação é de até 12(doze) meses, contados a partir da data de assinatura do contrato, sendo prorrogável nos termos do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA TERCEIRA - ITENS

O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da agricultura familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Proposta de Venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar, parte integrante deste Instrumento.

Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QTD	VALOT
------	-----------	----	-----	-------

1				
2				
...				

CLÁUSULA QUARTA - LIMITES

O limite individual de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar é de até R\$ 30.000,00 por Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF, por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa de Aquisição de Alimentos - modalidade Compra Institucional.

O limite de venda da organização fornecedora por órgão comprador deverá respeitar o valor máximo de até R\$ 6.000.000,00, por Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou CAF Pessoa Jurídica, respeitados os limites por unidade familiar.

CLÁUSULA QUINTA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento dos órgãos compradores, para o exercício de 2026, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 788820

Fonte: 100000000

Programa de Trabalho: 139687

Elemento de Despesa: 3.33.90.30

CLÁUSULA SEXTA - EXECUÇÃO

O início da entrega dos gêneros alimentícios se dará no prazo previsto no Edital de Chamada pública.

A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com o Edital da Chamada pública.

O recebimento dos gêneros alimentícios dar-se-á mediante apresentação das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela entrega daqueles, no local previamente acordado.

CLÁUSULA SÉTIMA - VALOR

Pelo fornecimento, nos quantitativos descritos na Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o CONTRATADO receberá o valor total de R\$ (xxxxx).

CLÁUSULA OITAVA - DESPESAS

No valor mencionado na cláusula sétima estão incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

CLÁUSULA NONA - PAGAMENTO

O CONTRATANTE, após receber os itens descritos na cláusula terceira, e após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES

Das 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 na lei e neste Contrato;
- i) cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União 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.

Das obrigações da Contratada:

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital e na sua proposta, assumindo exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- a) efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital, acompanhado da respectiva nota fiscal;
- b) substituir, 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 24 (vinte e quatro) horas que antecede 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 preposto para representá-la durante a execução do contrato;
- f) cumprir os limites financeiros de participação previstos na alínea b), inciso I, Art. 6º do Decreto nº 11802/2023 e alínea b), inciso II, Art. 6º do referido Decreto, quando for o caso;
- g) o Contratado deve 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, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - INFRAÇÃO ADMINISTRATIVA

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 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 1º de agosto de 2013.

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:
 - Moratória de 0,5 % (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;

-Moratória de 0,5 % (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 10 % (dez por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

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.

-Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas "e" a "h" do subitem 11.1, de 15% a 20% do valor do Contrato.

-Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea "c" do subitem 12.1, de 10% a 20% do valor do Contrato.

-Para infração descrita na alínea "b" do subitem 12.1, a multa será de 10% a 20% do valor do Contrato.

-Para infrações descritas na alínea "d" do subitem 12.1, a multa será de 5% a 15% do valor do Contrato.

-Para a infração descrita na alínea "a" do subitem 12.1, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.

A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para o Contratante;

e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - GUARDA DE NOTAS FISCAIS

O CONTRATADO deverá guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes da Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, as quais ficarão à disposição para comprovação.

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos as Notas Fiscais de Compra apresentadas nas prestações de contas, bem como a Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, as quais ficarão à disposição para comprovação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - RESPONSABILIDADE

É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade a fiscalização efetuada pelo CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - CRONOGRAMA

Em caso de descumprimento injustificado do cronograma de execução ou da periodicidade dos pedidos por parte da CONTRATANTE, o CONTRATADO terá o direito de notificar a CONTRATANTE por escrito, solicitando a regularização da situação. Caso a CONTRATANTE não tome as medidas necessárias para corrigir os atrasos ou não justifique adequadamente eventuais atrasos, fica a contratante sujeito às penalidades previstas na cláusula décima primeira.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - REFERÊNCIAS

O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública Nº 90.001/2026, pela Resolução do Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos n.º 8/2024, pela Lei n.º 14.628, de 20 de julho de 2023, e pela Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, de onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - ADITAMENTO

Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - RESCISÃO

O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 14.133, de 2021, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - VIGÊNCIA

O prazo de vigência da contratação vigorará a partir da data de sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos ou até de xx de xx de 20xx.

O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - FORO

É competente o Foro da Comarca de Manaus/AM para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato. E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Manaus, AM, na data da assinatura.

XXXXXXXXXXXXX
Posto
Ordenador de Despesas

XXXXXX
Representante Legal da Empresa

XXXXXXX
Posto/Graduação
Testemunha

XXXXXXXXXXXXX
Posto/Graduação
Testemunha



**MARINHA DO BRASIL
COMANDO DO 9º DISTRITO NAVAL
CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM MANAUS**

MODELO DE PROPOSTA DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

Proposta de atendimento à Chamada Pública nº 01/2026					
I - IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO FORNECEDORA					
1.Nome do Proponente			2.CNPJ		
3.Endereço			4.Município	5.CEP	
6.Nome do representante legal		7.CPF		8.DDD/Fone	
9.Banco		10.Nº da Agência		11.Nº da Conta Corrente	
II - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
1. Identificação do agricultor familiar	2.Produto	3.UN	4.Qte	5. Preço/Unidade	6.Preço Total
Nome:					
CPF:					
Nº DAP ou CAF:					Total agricultor
1. Identificação do agricultor familiar	2.Produto	3.UN	4.Qte	5. Preço/Unidade	6.Preço Total
Nome:					
CPF:					
Nº DAP ou CAF:					
Total da Proposta					

III -TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO				
1.Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto
Total da proposta:				
IV- DESCRIVER OS MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO DAS ENTREGAS DOS PRODUTOS				
V - CARACTERÍSTICAS DO FORNECEDOR PROPONENTE (breve histórico, número de sócios, missão, área de abrangência)				
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas nesta proposta e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.				
Local e Data:	Assinatura do Representante da Organização Fornecedora		Fone/E-mail:	
			CPF:	

Local e assinatura



**MARINHA DO BRASIL
COMANDO DO 9º DISTRITO NAVAL
CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM MANAUS**

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

O (A) (nome do Grupo Formal) , CNPJ nº , DAP ou CAF jurídica nº com sede , neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com a Proposta de Venda), portador (a) da Cédula de Identidade RG nº , CPF nº , nos termos do Estatuto Social, declara que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ xxxx (xxxxxxx) por DAP ou CAF/ANO CIVIL/ ÓRGÃO COMPRADOR referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 14 628, de 20 de julho de 2023, regulamentada pelo Decreto nº11.802/2023, e suas alterações e da Resolução GGPAA nº 08, de 30/07/2024, e demais documentos normativos, no que couber.

Local e data


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



MARINHA DO BRASIL
COMANDO DO 9º DISTRITO NAVAL
CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM MANAUS

MODELO DO TERMO DE RECEBIMENTO E ACEITABILIDADE COMPRA INSTITUCIONAL

<p>1. Atesto que o (Órgão Comprador) _____ _____, localizado (endereço completo) _____ _____, representado(a) pelo(a) Sr(a). (nome _____ do representante do Órgão Comprador) _____, CPF _____, recebeu em ____/____/____ ou durante o período de ____/____/____ a ____/____/____ da Organização Fornecedor/Agricultor(a) Familiar/Grupo Informal _____ referente a "Edital de Chamada Pública nº 90.001/2026 Contrato nº XX _____, os produtos abaixo relacionados:</p>				
Produto/Item	Unidade	Quantidade	Preço Unitário (R\$)	Preço Total (R\$) (*)
Totais				
<p>(*) Anexar Notas Fiscais ou recibos válidos</p> <p>8. Nestes termos, os itens/produtos entregues estão de acordo com o "Projeto de Venda" e totalizam o valor de R\$ _____ (_____).</p> <p>) Declaro, ainda, sob as penas da Lei (art. 299 do Código Penal), que o(s) produto(s) recebido(s) está(ão) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta instituição, pelo(s) qual(is) concedemos a aceitabilidade, conforme estabelecido no "Projeto de Venda.</p> <p>Durante o recebimento dos itens/produtos, ocorreram as seguintes situações que gostaríamos de registrar:</p> <p>_____</p> <p>_____</p>				
Local e Data				
ASSINATURAS				
Representante do Órgão Comprador, Cargo e CPF			Representante da organização fornecedora ou beneficiário fornecedor, Cargo e CPF	
Responsável pelo Órgão Comprador, Cargo e CPF				

	REQUISITOS MÍNIMOS DE QUALIDADE PARA RECEBIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS	INFOTEC 30-175B 09/09/2024
---	---	--

1. OBJETIVO

Esta Informação Técnica (Infotec) fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento dos gêneros alimentícios nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2. DEFINIÇÃO

Entende-se por gêneros alimentícios, para efeito desta Infotec, toda substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

3. CLASSIFICAÇÃO

Os gêneros alimentícios, para o fornecimento à Marinha, são classificados por grupos:

- a) Pescados e derivados;
- b) Carnes e derivados;
- c) Laticínios;
- d) Hortifrutigranjeiros;
- e) Grãos e farináceos;
- f) Gelo;
- g) Congelados;
- h) Pães; e
- i) Diversos.

4. DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto Lei 986/1969	Institui Normas Básicas sobre Alimentos. Decreto publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
Lei 8.078/1990	Código de Defesa do Consumidor. Lei publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
RDC 275/2002 Anvisa	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão Técnica de Suprimentos de Intendência
Esta Norma cancela e substitui a INFOTEC 30-175A/2011

Palavra-chave: requisitos mínimos de qualidade dos gêneros alimentícios perecíveis

Portaria 248/2008 Inmetro/MDIC	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que estabelece os critérios para verificação do conteúdo líquido de produtos pré-medidos com conteúdo nominal igual, comercializado nas grandezas de massa e volume. Portaria, publicada no D.O.U. de 22/07/2008.
Instituto Adolfo Lutz – IAL – 2008	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008.
Decreto 9.013/2017	Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Decreto publicado no D.O.U. de 01/06/2017.
Decreto 9.069/2017	Dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. Decreto publicado no D.O.U. de 01/06/2017.
RDC 429/2020 Anvisa	Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 08/10/2020.
Portaria 251/2021 Inmetro	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado sobre conteúdos líquidos de mercadorias pré-embaladas. Portaria, publicada no D.O.U. de 14/06/2021.
RDC 623/2022 Anvisa	Dispõe sobre Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas, seus Limites de Tolerância e dá outras Providências. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 16/03/2022.
RDC 717/2022 Anvisa	Dispõe sobre os requisitos sanitários das águas envasadas e do gelo para consumo humano. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 01/07/2022.
RDC 724/2022 Anvisa	Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.
IN 161/2022 Anvisa	Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.
RDC 727/2022 Anvisa	Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.



5. REQUISITOS DE QUALIDADE

5.1. Recomendações básicas para recebimento de gêneros Alimentícios

Para os efeitos desta Infotec são adotadas alguns critérios para efetiva conferência dos gêneros alimentícios. Adicionalmente, disponibiliza de um *checklist* para auxiliar o recebimento desses itens pela Marinha (Anexo 1).

5.1.1. Conferência dos gêneros alimentícios e da Nota Fiscal

A conferência é a adequada verificação de confronto de dados, etapa relevante do processo de recebimento dos gêneros alimentícios e garante que os itens recebidos estão corretos e correspondem ao solicitado pela OM, garantindo sua qualidade.

Procedimentos que devem ser adotados durante a conferência:

- a) O recebimento de gêneros deverá ser realizado por um militar capacitado e nomeado formalmente para essa finalidade (se possível, com o acompanhamento e supervisão), definindo previamente as responsabilidades de cada militar e as etapas do processo de conferência;
- b) As entregas devem ser programadas, em horários que possibilitam a correta inspeção;
- c) Disponibilizar previamente ao conferente o pedido realizado pela OM, bem como a lista dos fornecedores e produtos licitados pela Marinha;
- d) Verificar a descrição dos produtos entregue, que deverá corresponder ao solicitado, mitigando possíveis fraudes ou erros na entrega dos produtos; e
- e) Registrar o número da nota fiscal em livro próprio de serviço, verificar a data de emissão, nome e endereço de quem emitiu e para quem foi destinada, o preço unitário, o valor total e as quantidades entregues.

5.1.2. Condições para recebimento dos gêneros alimentícios:

- a) Verificar as condições do transporte dos gêneros alimentícios, que deve ser fechado, limpo, em condições adequadas de manutenção, não transportar alimentos de características diferentes e com temperatura adequada de acordo com os gêneros (congelado/refrigerado);
- b) Conferir os dados constantes nos rótulos e sua descrição, que devem coincidir com a solicitação feita pela OM.
- c) Observar a data de validade e/ou prazo de validade e a data de fabricação dos gêneros alimentícios;
- d) Observar as condições dos produtos, que devem estar em embalagens apropriadas, limpas e íntegras;
- e) Realizar conferência da quantidade e/ou peso dos itens recebidos;
- f) Fazer avaliação sensorial: cor, odor, aparência, sabor e textura; e
- g) Verificar se as temperaturas estão adequadas aos produtos recebidos:
 - Congelados: 12°C ou temperatura inferior, ou conforme recomendação do fabricante,
 - Refrigerados: Pescados de 2 a 3°C ou conforme recomendação do fabricante;
Carnes de 4 a 7°C ou conforme recomendação do fabricante; e
Demais de 4 a 10°C ou conforme recomendação do fabricante.

5.2. Classificação dos gêneros alimentícios

5.2.1. Pescados e derivados

Os pescados para fornecimento à Marinha deverão:

- a) Ser procedentes de estabelecimento sob Inspeção Federal;
- b) Ter sua embalagem hermeticamente fechada e em bom estado de conservação;



- c) Ter sua carne com textura firme, sem traumatismos, de consistência sólida e elástica, sem sinais de escurecimento ou ressecamento;
- d) Ter odor característico;
- e) Sem formação de cristais de gelo e/ou água dentro da embalagem, o que indica sinal de recongelamento; e
- f) O produto deverá ser entregue em transportes frigorificados de modo que a entrada ocorra em condições higiênico, técnico e sanitárias perfeitas.

5.2.2. Os crustáceos congelados para fornecimento à Marinha deverão:

- a) Ter seus músculos consistentes;
- b) Corpo em curvatura natural, com artículos resistentes e firmes;
- c) Apresentar odor e cor característica: rosada ou branco-acinzentada, de acordo com a espécie, sem pigmentação estranha;
- d) Sem formação de cristais de gelo e/ou água dentro da embalagem, o que indica sinal de recongelamento; e
- e) O produto deverá ser entregue em transportes frigorificados de modo que a entrada ocorra em condições higiênico, técnico e sanitárias perfeitas.

5.3. Carnes e derivados

5.3.1. As carnes e derivados para fornecimento à Marinha deverão:

- a) Ser procedentes de estabelecimento sob Inspeção Federal;
- b) Apresentar, nas embalagens, o sinal característico do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou DIPOA (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal) com os números de registro dos estabelecimentos;
- c) Ser acondicionadas em embalagens hermeticamente fechadas, limpas e resistentes;
- d) Sem formação de cristais de gelo e/ou água dentro da embalagem, o que indica sinal de recongelamento;
- e) Apresentar cor e odor característicos: vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas;
- f) Apresentar aspecto e sabor característicos do produto;
- g) Estar isentas de parasitas, fungos e sujidades; e
- h) O produto deverá ser entregue em transportes frigorificados de modo que a entrada ocorra em condições higiênico, técnico e sanitárias perfeitas.

5.3.2. Os embutidos para fornecimento à Marinha deverão:

- a) Estar com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa;
- b) Estar com odor suave e característico;
- c) Apresentar cor característica de cada tipo, sem manchas pardacentas, esbranquiçadas, verdes ou cinzas;
- d) As partes gordurosas não poderão se apresentar rançosas e amareladas;
- e) Estar com a embalagem íntegra, hermeticamente fechada, sem perfurações ou outras avarias; e
- f) O produto deverá ser entregue em transportes frigorificados de modo que a entrada ocorra em condições higiênico, técnico e sanitárias perfeitas.



5.4. Laticínios

Os laticínios para fornecimento à Marinha deverão:

- a) Ser procedente de estabelecimento sob Inspeção Federal;
- b) Apresentar, nas embalagens, o sinal característico do SIF, ou DIPOA (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal), com os números de registro dos estabelecimentos;
- c) Ser acondicionados em embalagens hermeticamente fechadas, limpas e resistentes;
- d) As embalagens não poderão estar estufadas ou com algum tipo de alteração;
- e) Apresentar cor, odor e sabor característico do tipo; e
- f) O produto deverá ser entregue em transportes frigorificados de modo que a entrada ocorra em condições higiênico, técnico e sanitárias perfeitas.

5.5. Hortifrutigranjeiros

5.5.1. Os produtos hortifrutigranjeiros para fornecimento à Marinha deverão:

- a) Apresentar as características de cada espécie bem definidas;
- b) Estar fisiologicamente bem desenvolvidos, com tamanho, aroma, cor e sabor agradável ao paladar e característicos de cada espécie;
- c) Estar sadios, limpos, livres de insetos, parasitas e fungos, causadores de danos e deterioração;
- d) Estar isentos de pragas, doenças e substâncias nocivas à saúde;
- e) Estar isentos de danos mecânicos e fisiológicos;
- f) Não apresentar umidade externa e interna anormais; e
- g) Apresentar manutenção suficiente e uniforme.

5.5.2. Verduras

As verduras para fornecimento à Marinha devem ser da classe extra, e ser constituídas por:

- a) Verduras de ótima qualidade, tamanhos uniformes e típicos da variedade;
- b) Sem defeitos;
- c) Com folhas verdes e sem traços de descoloração; e
- d) Intactas, firmes e bem desenvolvidas.

De acordo com o tipo, deverão obedecer aos requisitos a seguir:

ITEM	TIPO	REQUISITOS
Acelga	Alongada	Apresentar talos brancos, brilhantes, com folhas grandes de coloração que varia do verde escuro ao verde mais claro. Os maços devem apresentar folhas compridas e ovais, de aspecto rugoso, sobrepostas umas as outras formando uma cabeça.
Agrião	Extra	Apresentar folhas frescas, arredondadas, de coloração verde-escura e brilhantes, com talos firmes e acondicionado em maço/amarrado.
Alface	Extra	As folhas devem apresentar aspecto de produto fresco, coloração brilhante, textura firme, isenta de áreas escuras ou com sinais de apodrecimento. A alface lisa deve apresentar folhas lisas e delicadas de bordas arredondadas. A alface crespa deve apresentar folhas crespas de bordas recortadas e



		irregulares, não formando cabeça.
Brócolis	Americano	Coloração verde-escura, com os botões totalmente fechados, talos firmes e folhas com aspecto de produto fresco.
Cebolinha	Extra	Coloração verde-escura, talos firmes e brilhantes. Acondicionadas em maço/amarrado. Descartar ou não receber o produto que apresentar folhas com sinais de envelhecimento, assim como talos moles com manchas escuras.
Chicória	Extra	As folhas podem ser lisas ou crespas, de coloração verde brilhante, variando de verde-escuro (parte externa) a verde-claro (partes internas), firmes, sem áreas escuras e sem folhas murchas.
Coentro	Extra	As folhas devem apresentar cor verde vivo, sem manchas e com os talos crocantes, sem folhas amareladas. Acondicionado em maço/amarrado.
Couve-Flor	Extra	A cabeça deve apresentar coloração branca ou creme, sem manchas escuras. Deve conter flores suculentas que se fundem, numa massa espessa, para formar a chamada “cabeça” da couve-flor; e ser entregue sem rama e sem talo, sendo este cortado na base da rama.
Couve Manteiga	Extra	As folhas de coloração verde-claro a escuras, tenras, lisas ou pouco onduladas, com pecíolo e nervura verde-claro. Devem estar sem manchas escuras ou amareladas, sem sinais de murcha e com talos firmes.
Espinafre	Extra	As folhas triangulares, de cor verde-escura brilhante, sem sinais de murchamento e com talos firmes. Acondicionado em maço/amarrado.
Repolho	Branco, Roxo, verde	Ter as folhas dispostas umas sobre as outras, em forma de “cabeça”. As cabeças devem estar firmes e compactas, e as folhas livres de manchas escuras e perfurações. Possuir “cabeças” cujos talos denotem corte recente.
Salsa	Extra	As folhas pequenas de coloração verde-escuro brilhante, com bordas franjadas, forma ligeiramente triangular e um longo pecíolo. Acondicionadas em maço/amarrado.

5.5.3. Legumes

Os legumes para fornecimento à Marinha, além das condições gerais já discriminadas, deverão possuir os seguintes requisitos mínimos de qualidade:

ITEM	TIPO	REQUISITOS
Abóbora	Pescoço (seca), Baianinha, Japonesa (cabotíá)	Os frutos devem apresentar a casca sem brilho assegurando seu amadurecimento e ponto ideal de consumo. Deve-se observar a casca sem machucados e ferimentos e sem sinais de mofo ou podridão.
Abobrinha Italiana	Extra	Caracterizado pelo fruto alongado sem pescoço com cores variando do verde bem claro, quase branco, até o verde médio com faixas de verde mais escuro. Os frutos devem ser



		firmes, com a casca de cor brilhante, sem partes escuras ou amolecidas.
Aipim	Santa Cruz	A raiz deve apresentar casca terrosa, uniforme e íntegra. Sua polpa deve ser de cor clara, entre branco e creme sem manchas e marcas de mofo.
Batata-doce	Rosada, Extra	Apresentar casca arroxeadada e polpa levemente amarelada, não receber raízes com indício de brotação, avarias e/ou perfurações.
Berinjela	Média, Extra	Os frutos podem ter casca de cor vinho escuro, quase preta, de característica alongada, apresentar a casca lisa e brilhante, com cor uniforme e sem manchas. Não receber frutos amolecidos ou amassados.
Beterraba	Extra	As raízes devem ser firmes e tenras, sem sinais de murchamento, sem rachaduras, sem sinais de brotação e mofo.
Cenoura	Extra "A"	Apresentar formato alongado, cilíndrico e coloração alaranjada. As raízes devem ser firmes, com cor intensa, preferencialmente sem manchas verdes ou roxas e sem áreas amolecidas.
Chuchu	Médio, Extra	Os frutos devem ter a casca brilhante e lisa com cor uniforme e variando de branco a verde, sem manchas e ou áreas danificadas.
Inhame	Chinês, Extra	Deve apresentar a polpa esbranquiçada e fibrosa, revestida por uma casca de textura rugosa que apresenta uma coloração característica castanho-escuro. Os tubérculos devem ser firmes, sem partes mofadas ou amolecidas.
Milho verde	Extra	Os grãos bem desenvolvidos, macios e leitosos, de coloração amarela e a palha, quando presente, de cor verde viva.
Jiló	Extra "AA"	Os frutos devem apresentar casca verde clara a escura, com aparência lisa e brilhante, sem sinais de ferimentos e sem pontos escuros.
Pepino	Comum, Médio e Extra	Os frutos devem ser firmes e apresentar a casca íntegra, na coloração verde-escuro, brilhante, sem ferimentos ou partes amolecidas.
Pimentão	Extra	Os frutos devem apresentar a casca limpa, firme e brilhante, o que indica que estão frescos.
Quiabo	Liso, Extra	Os frutos devem apresentar casca na coloração verde intensa, serem firmes, sem manchas escuras. Para verificar a qualidade dos quiabos não é necessário quebrá-los.
Tomate	Comum, Extra "A"	Apresentar predominantemente a cor característica avermelhada, os frutos devem ser firmes. Evitar frutos com furos, manchas ou ferimentos.
Vagem	Manteiga, Extra	Apresentar corpo longo e achatado, cor verde uniforme e brilhante, sem furos ou brocados, sem sinais de murchamento e sem vagens quebradas.



5.5.4. Frutas

As frutas para fornecimento à Marinha, além das condições gerais já discriminadas, deverão possuir os seguintes requisitos mínimos de qualidade:

- a) Estarem frescas, sem lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência;
- b) Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo;
- c) Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; e
- d) Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca.

De acordo com o tipo, deverão possuir as seguintes classificações:

ITEM	TIPO	REQUISITOS
Abacate	Fortuna	Redondo, casca dura e escura, não receber fruta com feridas.
	Quintal	Comprido, semelhante à pêra e com casca lisa e fina, não receber fruta com manchas escuras e feridas.
Abacaxi	Hawai	Arredondado, folha lisa sem espinhos, sabor ácido (característico do abacaxi), e cor verde-amarelada. Não receber as frutas com sinais de pancadas ou partes moles.
	Pérola	Alongado, folhas com espinhos, sabor adocicado, cor verde, mesmo quando maduro. Não receber as frutas com sinais de pancadas ou partes moles.
Ameixa	Japonesa	Coloração de vermelho a vinho, apresentar casca fina, brilhante e firme. Não receber frutas amolecidas ou avariadas.
Banana	Nanica, D'água, Prata, Extra	As bananas devem ser entregues em cachos íntegros, amarelo vivo e com extremidades verdes, não receber as frutas com sinais de amadurecimento aproximado.
Caqui	Rama Forte, Extra "AA"	Cor vermelha e uniforme, textura macia, consistência firme e livre de rachaduras e machucados.
Goiaba	Vermelha	Coloração verde-amarelada, consistência firme e livre de rachaduras.
Laranja	Lima, Natal/Seleta, Pêra	A fruta deve apresentar casca lisa e brilhante, sem rachaduras ou sinais de murchamento, bolores, podridões ou defeitos causados por pragas.
Limão	Taiti	A fruta deve apresentar casca lisa e brilhante, sem rachaduras ou sinais de murchamento, bolores, podridões ou defeitos causados por pragas.
Maçã	Nacional (Gala ou Fuji), Importada "RedDelicious", Classe D ou E	As frutas devem apresentar casca de cor viva e brilhante, firme, lisa, sem rachaduras, machucados, sinais de murchamento, bolores, podridões ou defeitos causados por pragas.



Mamão	Hawai, Tipo 10 a 13	As frutas devem apresentar casca firme, lisa e brilhante, sem rachaduras ou sinais de murchamento, bolores, podridões ou defeitos causados por pragas.
	Formosa, Comum	
Manga	Espada	A fruta deve apresentar casca lisa e brilhante, sem rachaduras ou sinais de murchamento, bolores, podridões ou defeitos causados por pragas.
Melancia	Média	A casca pode apresentar diferentes tonalidades de verde, aparência lisa, sem cicatrizes.
Melão	Amarelo, Tipo 8 ou 10	O fruto deve apresentar coloração amarela vibrante, sem faixas verdes, deve ser firme e pesado, sem áreas amolecidas e escuras.
Pêra	Tipo 110 ou 120 D'anjour ou Williams	As frutas devem apresentar casca de cor viva e brilhante, firme, lisa, sem rachaduras, machucados, sinais de murchamento, bolores, podridões ou defeitos causados por pragas.
Tangerina	Pokan, Extra Murcot Extra	A fruta deve apresentar casca alaranjada, lisa e brilhante, sem rachaduras ou sinais de murchamento, bolores, podridões ou defeitos causados por pragas.
Uva	Itália, Niágra, Rosada	Cachos com uvas grandes, de cor esverdeada caracterizam a uva Itália, de consistência carnuda, sem bolores e imperfeições causadas por pragas. Já a uva rosada caracteriza-se por cachos com uvas pequenas, de cor vinho e de consistência suculenta, sem bolores e imperfeições causadas por pragas.

5.5.5. Alho, batata e cebola

Além dos requisitos gerais já discriminados, o alho, a batata e a cebola serão fornecidos segundo os tipos e classes abaixo:

ITEM	TIPO	REQUISITOS
Alho	Importado, Nacional Nobre classes 5 a 7	Os bulbos devem ser firmes, com as cascas secas, evitar bulbos com defeitos, murchos, brocados, úmidos e com sinais de bolores.
Batata	Comum, Graúda Especial	Os tubérculos devem apresentar a casca lisa, sem defeitos ou partes escurecidas. Não receber tubérculos brocados, com brotos ou partes esverdeadas.
Cebola	Ovalada, Especial	Os bulbos devem ser firmes, com casca seca e pescoço seco, sem sinais de mofo ou áreas amolecidas.

5.5.6. Ovos

Os ovos para fornecimento à Marinha deverão:

a) Apresentar, nas embalagens, o sinal característico do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou DIPOA (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal) com os números de registro dos estabelecimentos; e

b) Apresentar casca íntegra, sem rachaduras e resíduos que indiquem a falta de higiene.



Os ovos poderão ser dos tipos:

TIPO	REQUISITOS
Extra	Peso mínimo de 60 g por unidade ou 720 g por dúzia;
Grande	Peso mínimo de 55 g por unidade ou 660 g por dúzia;
Médio	Peso mínimo de 50 g por unidade ou 600 g por dúzia; e
Pequeno	Peso mínimo de 45 g por unidade ou 540 g por dúzia.

Obs.: Será permitido, numa amostragem, um percentual de até 10% (do total) de ovos de tamanho inferior ao do tipo fornecido.

5.6. Grãos e Farináceos

Os grãos e farináceos para fornecimento à Marinha deverão:

- Terem sido produzidos com matéria prima de primeira qualidade, isentos de substâncias estranhas, de origem terrosa, de parasitas, de fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e com coloração específica de cada tipo;
- Estarem embalados em sacos plásticos, hermeticamente fechados;
- Toda embalagem deverá, necessariamente ser marcada, rotulada, ou etiquetada com caracteres legíveis, em lugar de destaque de fácil visualização; e
- As farinhas devem ter aspecto de pó fino ou granuloso, de acordo com o tipo, não devendo estar empedradas, fermentadas ou rançosas.

5.7. Gelo

O gelo deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam ou desenvolvam substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde. O gelo em cubos ou em cilindros, para fornecimento à Marinha deverá:

- Ser resultante da congelação de água potável, própria para consumo humano, cujos parâmetros microbiológicos e químicos atendam às legislações vigentes de qualidade da água para consumo humano;
- Ser insípido e inodoro;
- Toda embalagem deverá, necessariamente ser marcada, rotulada, ou etiquetada com caracteres legíveis, em lugar de destaque de fácil visualização; e
- A embalagem deve estar íntegra e sem sinais de perfuração.

5.8. Congelados

Os congelados para fornecimento à Marinha deverão:

- Apresentar limpeza;
- Resistência;
- Bom estado de conservação e higiene;
- Toda embalagem deverá, necessariamente ser marcada, rotulada, ou etiquetada com caracteres legíveis, em lugar de destaque de fácil visualização; e
- O transporte do produto deverá ser feito em viaturas frigorificadas de modo que a entrada se processem condições higiênicas, técnicas e sanitárias perfeitas.



5.9. Pães

Os pães para fornecimento à Marinha deverão:

- a) Apresentar bom estado de conservação e higiene;
- b) Toda embalagem deverá, necessariamente ser marcada, rotulada, ou etiquetada com caracteres legíveis, em lugar de destaque de fácil visualização;
- c) A embalagem deve estar em boas condições, isentas de perfurações ou avarias;
- d) O transporte do produto deverá ser feito em viaturas climatizadas de modo que a entrada se processe em condições higiênicas, técnicas e sanitárias perfeitas;
- e) Os pães podem ser adquiridos inteiros, fatiados, à granel ou pré-embalados. Nas condições de semipronto, resfriado, congelado, semi-assado ou pré-assado ou de outras formas, que após cocção, atenda aos requisitos de qualidade;
- f) Ser Armazenados em condição adequada, em local fresco e seco, durante todo o período de validade e após a abertura seguir as recomendações do fabricante;
- g) Para os pães semiprontos a armazenagem deve ser sob temperatura de congelamento durante todo o período de validade; e
- h) O tipo de pão ficará a critério da OMC solicitante sendo indicados os exemplos abaixo: pão francês ou pão de sal, pão de forma, pão de hambúrguer ou cachorro quente ou pão careca.

5.10. Diversos

Neste subitem estarão inclusos os itens abaixo, entre outros:

- a) Pós para: refrescos, bebidas lácteas, curau, pudins, caldos, batata em flocos e cremes;
- b) Sorvetes;
- c) Doces;
- d) Milho verde em conserva;
- e) Água mineral; e
- f) Outros.

5.10.1. Pós para diversos preparos

Os diversos tipos de pós para fornecimento à Marinha deverão:

- a) Ser fabricados com matérias-primas de primeira qualidade, estando isentos de parasitas, fungos e estarem em perfeito estado de conservação;
- b) Apresentar sem aglomerados, com coloração uniforme, aroma e sabor próprios antes e após o preparo; e
- c) Estar embalados adequadamente conforme disponibilidade do mercado, em sacos de polietileno, atóxico, potes plásticos ou outra embalagem que garanta a preservação da qualidade do produto.

5.10.2. Sorvetes

Os sorvetes para fornecimento à Marinha deverão:

- a) Apresentar aspecto homogêneo;
- b) Apresentar cor, sabor e odor característico do tipo;
- c) A embalagem deve estar em boas condições, sem perfurações ou outras avarias; e
- d) O produto deverá ser entregue em transportes refrigerados de modo que a entrada ocorra em condições higiênico, técnico e sanitárias perfeitas.



5.10.3. Doce cremoso, em pasta ou em calda, simples ou misto

O doce cremoso ou em pasta para fornecimento à Marinha deverá:

- a) Ter sido preparado com frutos são, limpos, isentos de matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais;
- b) Não apresentar embalagens enferrujadas, estufadas, amassadas, trincadas, com vazamento ou qualquer outro sinal de alteração; e
- c) Apresentar cor, sabor e odor característico do tipo.

5.10.4. Milho verde em conserva

O milho verde reidratado em conserva para fornecimento à Marinha deverá:

- a) Ser com grãos inteiros, cor amarelo-claro;
- b) Estar isento de fermentações, sem turvação; e
- c) Estar embalado em latas de folha de flandres hermeticamente fechadas.

5.10.5. Água mineral

A água mineral para fornecimento à Marinha deverá ser proveniente de fontes que possuam composição química e propriedades físicas ou físico-químicas distintas da água comum. A embalagem para o acondicionamento de água envasada deve estar íntegra, devidamente lacrada, sem sinais de perfurações, rachaduras, trincas ou vazamentos.

5.10.6. Outros

Os demais gêneros alimentícios fornecidos à Marinha deverão ser submetidos, no ato do recebimento, às recomendações básicas, conforme item 5.1, observando as características específicas de cada gênero alimentício.

6. INSPEÇÃO

6.1. Reserva-se à Marinha do Brasil o direito de proceder à inspeção no estabelecimento produtor durante a fase de qualificação do produto para aquisição.

6.2. Reserva-se, ainda, o direito de proceder às inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

6.3. Os gêneros alimentícios poderão ser submetidos a verificações e exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos desta Infotec.

7. ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

O fornecimento de gêneros alimentícios deverá obedecer às exigências desta Infotec. A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção dos itens licitados, com as exigências desta Infotec. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.



CHECKLIST PARA O RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

NOTA FISCAL Nº: _____ OM RECEBEDORA: _____ VALOR TOTAL DA NF: R\$ _____

GÊNEROS FRIGORIFICADOS (Carnes, Frangos e Peixes):	SIM	NÃO
A embalagem está íntegra, sem rasgos ou danos que possam comprometer a integridade do produto		
A etiqueta contém todas as informações necessárias, como lote, data de validade, origem e descrição do produto		
Há sinais de deterioração, como descoloração, manchas ou presença de gelo excessivo		
Há formação de cristais de gelo e/ou água dentro da embalagem (sinal de recongelamento)		
O produto apresenta algum cheiro estranho que pode ser característico de alimento em processo de deterioração		
A temperatura está dentro dos padrões de segurança alimentar ²		
O produto apresentado está dentro do prazo de validade		
O meio de transporte está limpo e adequado para armazenar os alimentos		
O entregador está em condições higiênicas satisfatórias		
O peso e a quantidade do produto correspondem ao que foi solicitado e registrado na nota fiscal		
No momento da pesagem, foi realizada a tara da balança		
A marca do produto corresponde ao que foi solicitado e registrado na nota fiscal ¹		

HORTIFRUTI:	SIM	NÃO
O produto está fresco, sem sinais de murcha, apodrecimento, manchas ou insetos		
As folhas estão firmes e com boa coloração		
O produto apresenta algum cheiro estranho que pode ser característico de alimento em processo de deterioração		
As frutas e vegetais têm uma cor vibrante e um brilho saudável, o que indica frescor		
Os produtos apresentam cortes, amassados ou outros danos físicos que possam afetar sua qualidade		
A temperatura está dentro dos padrões de segurança alimentar ²		
O meio de transporte está limpo e adequado para armazenar os alimentos		
O entregador está em condições higiênicas satisfatórias		
O peso e a quantidade do produto correspondem ao que foi solicitado e registrado na nota fiscal		
No momento da pesagem, foi realizada a tara da balança		

GRÃOS E FARINÁCEOS:	SIM	NÃO
Há presença de substâncias estranhas, de origem terrosa, de parasitas, de fungos, vestígios de insetos ou pedras, livres de umidade		
A coloração corresponde ao tipo do produto		
A embalagem está íntegra, sem rasgos ou danos que possam comprometer a integridade do produto		
A etiqueta contém todas as informações necessárias, como lote, data de validade, origem e descrição do produto		
O produto apresentado está dentro do prazo de validade		
O meio de transporte está limpo e adequado para armazenar os alimentos		
O entregador está em condições higiênicas satisfatórias		
O peso e a quantidade do produto correspondem ao que foi solicitado e registrado na nota fiscal		
A marca do produto corresponde ao que foi solicitado e registrado na nota fiscal ¹		



LATICÍNIOS:	SIM	NÃO
Apresenta cor e odor característico do tipo		
A embalagem está íntegra, sem rasgos ou danos que possam comprometer a integridade do produto		
A etiqueta contém todas as informações necessárias, como lote, data de validade, origem e descrição do produto		
O produto apresentado está dentro do prazo de validade		
A temperatura está dentro dos padrões de segurança alimentar ²		
O meio de transporte está limpo e adequado para armazenar os alimentos		
O entregador está em condições higiênicas satisfatórias		
O peso e a quantidade do produto correspondem ao que foi solicitado e registrado na nota fiscal		
A marca do produto corresponde ao que foi solicitado e registrado na nota fiscal ¹		

OVOS:	SIM	NÃO
A embalagem está íntegra, sem rachaduras, quebras ou vazamento		
A embalagem contém todas as informações necessárias, como lote, data de validade, origem, tipo de ovo e número de unidades		
O produto apresentado está dentro do prazo de validade		
Apresenta casca íntegra, sem rachaduras e resíduos que indiquem falta de higiene		
O meio de transporte está limpo e adequado para armazenar os alimentos		
O entregador está em condições higiênicas satisfatórias		
O peso e a quantidade do produto correspondem ao que foi solicitado e registrado na nota fiscal		
A marca do produto corresponde ao que foi solicitado e registrado na nota fiscal ¹		

SORVETES:	SIM	NÃO
Caso seja possível visualizar, o produto está uniforme sem sinais de separação de ingredientes		
Caso seja possível visualizar, o produto apresenta sinais de derretimento, cristais de gelo ou formação de líquido no interior da embalagem		
A temperatura está de acordo com as recomendações do fabricante		
O produto apresentado está dentro do prazo de validade		
O meio de transporte está limpo e adequado para armazenar os alimentos		
O entregador está em condições higiênicas satisfatórias		
O peso e a quantidade do produto correspondem ao que foi solicitado e registrado na nota fiscal		
A marca do produto corresponde ao que foi solicitado e registrado na nota fiscal ¹		

Observações:

- 1) Deverá ser disponibilizada ao conferente uma lista que contenha as marcas homologadas para cada produto.
- 2) Faixas de temperatura:

Congelados		≤ -12°C ou conforme recomendação do fabricante
Refrigerados	Pescados	de 2 a 3°C ou conforme recomendação do fabricante
	Carnes	de 4 a 7°C ou conforme recomendação do fabricante
	Demais	de 4 a 10°C ou conforme recomendação do fabricante

Fonte: Portaria MD 5.703/2023

