



MARINHA DO BRASIL

CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM MANAUS

EDITAL

CHAMADA PÚBLICA N° 90.009/2025 (Processo Administrativo n° 63401.001677/2025-29)

Chamada Pública nº 90.009/2025 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 GGPA N° 8, de fevereiro de 2024.

O Centro de Intendência da Marinha em Manaus, pessoa jurídica de direito público, com sede na rua Rio Itaquaí, 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 GGPA N° 8 2024, 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. O edital ficará disponível durante o período de 07 de junho de 2025 a 07 de julho de 2025.

Os interessados deverão apresentar a documentação para habilitação e proposta de venda até o dia 07 de julho, às 10 horas, no Centro de Intendência da Marinha em Manaus, localizado à Rua Rio Itaquaí 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 da seguinte dotação:

Gestão/Unidade: 788820

Fonte de Recursos: 1000000000

Programa de Trabalho Resumido: 174713

Plano Interno: B.441

Natureza de Despesas: 339030

3.PREÇO

3.1.Para a definição dos preços, foi adotado, prioritariamente, o disposto no art. 8º da Resolução GGPA N° 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.

3.3.O custo estimado total da contratação é de R\$ R\$ 3.978.172,10 (três milhões novecentos e setenta e oito mil cento e setenta e dois reais e dez centavos), conforme custos unitários apostos no Termo de Referência.

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 Individuais:

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 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. Conforme a Resolução GGPAA Nº 8/2024, as propostas de venda habilitadas serão classificadas com a seguinte ordem de prioridade pelos órgãos e entidade compradoras:

- 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.

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 no local definido pelo órgão ou entidade, conforme detalhado abaixo, das 08:00 às 16:00 horas, na qual se atestará o seu recebimento.

| OM | ENDEREÇO |
|------------|---|
| Com9ºDN | Rua Bernardo Ramos s/nº, Ilha de São Vicente, Centro, Manaus-AM |
| 1ºBtlOpRib | Av. Abiurana, s/nº - Mauazinho - Manaus - AM |
| ENRN | Rua Rio Itaquaí s/nº, Vila Buriti, Manaus-AM |
| CHN-9 | Rua Rio Itaquaí s/nº, Vila Buriti, Manaus-AM |
| ComFlotAM | Rua Rio Itaquaí s/nº, Vila Buriti, Manaus-AM |

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 às 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 Nº 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;
- Anexo II - Requisitos Mínimos De Qualidade Para Recebimento Dos Gêneros Alimentícios Perecíveis;
- Anexo III – Modelo De Declaração De Produção Própria Do Agricultor Familiar Para Beneficiários Fornecedores (Fornecedor Individual);
- Anexo IV Modelo De Declaração De Produção Própria Do Agricultor Familiar Para Organizações Formais Fornecedoras;
- Anexo V - Modelo De Declaração De Produção Própria Do Agricultor Familiar Para Demais Grupos Fornecedores;
- Anexo VI - Modelo De Contrato De Aquisição De Gêneros Alimentícios Da Agricultura Familiar;
- Anexo VII - Modelo De Proposta De Venda De Gêneros Alimentícios Da Agricultura Familiar;
- Anexo VIII - Modelo De Declaração De Responsabilidade Pelo Controle Do Atendimento Do Limite Individual De Venda Dos Cooperados/Associados; E
- Anexo IX - Modelo Do Termo De Recebimento e Aceitabilidade Compra Institucional.

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

TERMO DE REFERÊNCIA

CHAMADA PÚBLICA N° 90.009/2025

(Processo Administrativo n° 63401.001677/2025-29)

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 abaixo:

| ITEM | DESCRÍÇÃO | UF | CATMAT | QTD | VALOR MÉDIO | VALOR TOTAL |
|------|---|----|--------|-------|-------------|----------------|
| 1 | Queijo coalho - de 1 ^a qualidade, embalagem original a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente. Contém os dados de identificação, informações nutricionais, nº de lote, quantidade de 1kg, com certificação SIF/SIM ou SI. | KG | 447072 | 3100 | R\$ 44,51 | R\$ 137.981,00 |
| 2 | Legume in natura, tipo abóbora. | KG | 463746 | 6600 | R\$ 6,95 | R\$ 45.870,00 |
| 3 | Verdura in natura, tipo alface, espécie crespa. | MÇ | 463832 | 7100 | R\$ 3,81 | R\$ 27.051,00 |
| 4 | Batata inglesa - de 1 ^a qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, tamanho médio. | KG | 463754 | 19200 | R\$ 5,39 | R\$ 103.488,00 |
| 5 | Batata doce - branca ou roxa, de 1 ^a qualidade, tamanho médio, íntegra e fresca, com casca sã, sem defeitos. | KG | 463753 | 7400 | R\$ 4,40 | R\$ 32.560,00 |
| 6 | Beterraba de 1 ^a 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 | 10700 | R\$ 6,77 | R\$ 72.439,00 |
| 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 | 463781 | 16700 | R\$ 5,56 | R\$ 92.852,00 |
| 8 | Cenoura - sem folhas, tamanho médio, de 1 ^a qualidade, sem rupturas. | KG | 463770 | 10500 | R\$ 6,93 | R\$ 72.765,00 |

| ITEM | DESCRÍÇÃO | UF | CATMAT | QTD | VALOR MÉDIO | VALOR TOTAL |
|------|---|----|--------|-------|-------------|----------------|
| 9 | Cheiro verde - de 1ª qualidade, contendo proporções iguais de coentro e cebolinha; maço cor verde-escuro, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionado em saco plástico, com etiqueta de pesagem. | KG | 615260 | 4600 | R\$ 3,35 | R\$ 15.410,00 |
| 10 | Verdura in natura, tipo couve, espécie comum/bruxelas. | KG | 463822 | 5500 | R\$ 13,71 | R\$ 75.405,00 |
| 11 | Legume in natura, tipo macaxeira, espécie comum (Branca / Amarela). | KG | 463795 | 8000 | R\$ 10,20 | R\$ 81.600,00 |
| 12 | Repolho liso japonês, médio, firme, compacto e sem rachaduras. As folhas livres de manchas e de perfurações. | KG | 463839 | 10300 | R\$ 5,63 | R\$ 57.989,00 |
| 13 | Fruta in natura, tipo laranja, espécie pêra | KG | 464393 | 6800 | R\$ 9,10 | R\$ 61.880,00 |
| 14 | Fruta in natura, tipo abacaxi, espécie comum, características sem coroa. | UN | 464374 | 9500 | R\$ 6,02 | R\$ 57.190,00 |
| 15 | Fruta in natura, tipo banana, espécie prata. | KG | 464381 | 5800 | R\$ 6,10 | R\$ 35.380,00 |
| 16 | Limão, Regional, in natura, acondicionado em embalagem apropriada, produto próprio para consumo humano. | KG | 464398 | 6500 | R\$ 4,86 | R\$ 31.590,00 |
| 17 | Fruta in natura, tipo mamão, espécie Havaí. | KG | 464350 | 7000 | R\$ 7,48 | R\$ 52.360,00 |
| 18 | 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 | 12800 | R\$ 9,48 | R\$ 121.344,00 |
| 19 | Fruta in natura, tipo melancia, espécie redonda | KG | 464418 | 15400 | R\$ 3,39 | R\$ 52.206,00 |
| 20 | 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 | 12300 | R\$ 7,74 | R\$ 95.202,00 |
| 21 | 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 | 3200 | R\$ 6,29 | R\$ 20.128,00 |

| ITEM | DESCRÍÇÃO | UF | CATMAT | QTD | VALOR MÉDIO | VALOR TOTAL |
|------|--|-----|--------|------|-------------|----------------|
| 22 | 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. | DZ | 467577 | 9800 | R\$ 21,87 | R\$ 214.326,00 |
| 23 | Peixe Tambaqui grande fresco para churrascos e recepções, sem cabeça e sem espinha. | KG | 448967 | 6500 | R\$ 28,37 | R\$ 184.405,00 |
| 24 | Condimento Tipo: Cebolinha , Apresentação: Natural, Adicional: Picada | MOL | 615260 | 4600 | R\$ 4,08 | R\$ 18.768,00 |
| 25 | Pimentão verde de 1ª qualidade, íntegros e frescos, com casca sã, sem ruptura. | KG | 463809 | 3280 | R\$ 10,44 | R\$ 34.243,20 |
| 26 | Polpa de açaí SEM AÇÚCAR 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 | 2280 | R\$ 19,58 | R\$ 44.642,40 |
| 27 | Polpa de abacaxi SEM AÇÚCAR 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 | 2240 | R\$ 14,69 | R\$ 32.905,60 |
| 28 | Polpa de acerola SEM AÇÚCAR 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 | 2260 | R\$ 12,48 | R\$ 28.204,80 |
| 29 | Polpa de cupuaçu SEM AÇÚCAR 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 | 3040 | R\$ 18,50 | R\$ 56.240,00 |
| 30 | Polpa de goiaba SEM AÇÚCAR 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 | 2360 | R\$ 12,07 | R\$ 28.485,20 |
| 31 | Polpa de graviola SEM AÇÚCAR 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 | 3040 | R\$ 18,53 | R\$ 56.331,20 |
| 32 | Polpa de maracujá SEM AÇÚCAR 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 | 5040 | R\$ 23,06 | R\$ 116.222,40 |
| 33 | Banana maçã. | KG | 464376 | 7900 | R\$ 9,06 | R\$ 71.574,00 |
| 34 | Condimento, tipo alho, apresentação natural, adicional cabeça. | KG | 463938 | 4900 | R\$ 34,87 | R\$ 170.863,00 |

| ITEM | DESCRÍÇÃO | UF | CATMAT | QTD | VALOR MÉDIO | VALOR TOTAL |
|--------------|--|-------|--------|-------|-------------------------|----------------|
| 35 | Tomate maduro comum extra A. | KG | 463804 | 6200 | R\$ 7,81 | R\$ 48.422,00 |
| 36 | Pimenta De Cheiro Fresca. | KG | 468303 | 2610 | R\$ 16,98 | R\$ 44.317,80 |
| 37 | Fruta in natura, tipo pitaya, característica cor rosa. | KG | 464451 | 520 | R\$ 28,64 | R\$ 14.892,80 |
| 38 | Fruta in natura, tipo manga, espécie tommy. | KG | 464406 | 1370 | R\$ 7,99 | R\$ 10.946,30 |
| 39 | Fruta in natura, tipo uva, cor roxa. | KG | 464438 | 770 | R\$ 17,24 | R\$ 13.274,80 |
| 40 | Fruta in natura, tipo uva, cor verde. | KG | 464455 | 770 | R\$ 15,38 | R\$ 11.842,60 |
| 41 | Fruta in natura, tipo morango. | KG | 464328 | 1050 | R\$ 30,58 | R\$ 32.109,00 |
| 42 | Café Apresentação: Torrado Moído Tipo: Único Empacotamento: Vácuo Característica Adicional: Grãos Café Arábica . | 500g | 618302 | 9400 | R\$ 26,21 | R\$ 246.374,00 |
| 43 | Café Apresentação: Torrado Moído Tipo: Único Empacotamento: Vácuo Característica Adicional: Grãos Café Arábica . | 250 g | 618302 | 7600 | R\$ 15,67 | R\$ 119.092,00 |
| 44 | Arroz Beneficiado Tipo: Agulhinha , Subgrupo: Integral , Classe: Longo Fino , Qualidade: Tipo 1 | KG | 458906 | 23200 | R\$ 7,01 | R\$ 162.632,00 |
| 45 | Feijão Preto , Tipo: Tipo 1 . | KG | 472894 | 22000 | R\$ 6,84 | R\$ 150.480,00 |
| 46 | Tipo Animal: Frango Tipo Corte: Filé De Peito Apresentação: Fatiado Estado De Conservação: Congelado(A) Processamento: Sem Pele, Sem Osso . | KG | 447581 | 24400 | R\$ 18,12 | R\$ 442.128,00 |
| 47 | Tipo Animal: Frango Tipo Corte: Coxa e sobrecoxa Apresentação: Inteiro Estado De Conservação: Congelado(A) Processamento: Com Pele, Com Osso . | KG | 447624 | 24000 | R\$ 11,74 | R\$ 281.760,00 |
| TOTAL | | | | | R\$ 3.978.172,10 | |

1.2. Divisão por organização Militar Apoiada:

| ITEM | DESCRÍÇÃO | UF | Com9ºDN | 1ºBtlOpRib | ENRN | CHN-9 | ComFlotAM | 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 | 900 | 900 | 900 | 200 | 200 | 3100 |
| 2 | Legume in natura, tipo abóbora | KG | 2000 | 2000 | 2000 | 300 | 300 | 6600 |
| 3 | Verdura in natura, tipo alface, espécie crespa. | MÇ | 2000 | 2000 | 2000 | 550 | 550 | 7100 |
| 4 | Batata inglesa - de 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, tamanho médio. | KG | 6000 | 5000 | 6000 | 1100 | 1100 | 19200 |
| 5 | Batata doce - branca ou roxa, de 1ª qualidade, tamanho médio, íntegra e fresca, com casca sã, sem defeitos. | KG | 2000 | 2000 | 3000 | 200 | 200 | 7400 |
| 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 | 2000 | 2000 | 6000 | 350 | 350 | 10700 |
| 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 | 5000 | 5000 | 5000 | 850 | 850 | 16700 |
| 8 | Cenoura - sem folhas, tamanho médio, de 1ª qualidade, sem rupturas. | KG | 3000 | 3000 | 3000 | 750 | 750 | 10500 |

| ITEM | DESCRIÇÃO | UF | Com9ºDN | 1ºBtlOpRib | ENRN | CHN-9 | ComFlotAM | TOTAL |
|------|---|----|---------|------------|------|-------|-----------|-------|
| 9 | Cheiro verde - de 1ª qualidade, contendo proporções iguais de coentro e cebolinha; maço cor verde-escuro, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionado em saco plástico, com etiqueta de pesagem. | KG | 1000 | 1200 | 1000 | 700 | 700 | 4600 |
| 10 | Verdura in natura, tipo couve, espécie comum/bruxelas | KG | 1500 | 1500 | 1500 | 500 | 500 | 5500 |
| 11 | Legume in natura, tipo macaxeira, espécie comum (Branca / Amarela) | KG | 2500 | 2500 | 2500 | 250 | 250 | 8000 |
| 12 | Repolho liso japonês, médio, firme, compacto e sem rachaduras. As folhas livres de manchas e de perfurações. | KG | 6000 | 1300 | 2500 | 250 | 250 | 10300 |
| 13 | Fruta in natura, tipo laranja, espécie pêra | KG | 2000 | 2000 | 2000 | 400 | 400 | 6800 |
| 14 | Fruta in natura, tipo abacaxi, espécie comum, características sem coroa. | UN | 3000 | 3000 | 3000 | 250 | 250 | 9500 |
| 15 | Fruta in natura, tipo banana, espécie prata | KG | 2000 | 2000 | 1000 | 400 | 400 | 5800 |
| 16 | Limão, Regional, in natura, acondicionado em embalagem apropriada, produto próprio para consumo humano. | KG | 2000 | 2000 | 2000 | 250 | 250 | 6500 |
| 17 | Fruta in natura, tipo mamão, espécie Havaí | KG | 2000 | 2000 | 2000 | 500 | 500 | 7000 |
| 18 | Maçã, de primeira qualidade, tipo fuji, vermelha, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o | KG | 4000 | 4000 | 4000 | 400 | 400 | 12800 |

| ITEM | DESCRIÇÃO | UF | Com9ºDN | 1ºBtlOpRib | ENRN | CHN-9 | ComFlotAM | TOTAL |
|------|--|-----|---------|------------|------|-------|-----------|-------|
| | transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. | | | | | | | |
| 19 | Fruta in natura, tipo melancia, espécie redonda | KG | 5000 | 5000 | 5000 | 200 | 200 | 15400 |
| 20 | 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 | 4000 | 4000 | 4000 | 150 | 150 | 12300 |
| 21 | 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 | 1000 | 600 | 1000 | 300 | 300 | 3200 |
| 22 | 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. | DZ | 3000 | 3000 | 3000 | 400 | 400 | 9800 |
| 23 | Peixe Tambaqui grande fresco para churrascos e recepções, sem cabeça e sem espinha. | KG | 2000 | 2000 | 2000 | 250 | 250 | 6500 |
| 24 | Condimento Tipo: Cebolinha , Apresentação: Natural, Adicional: Picada | MOL | 1000 | 1200 | 1000 | 700 | 700 | 4600 |

| ITEM | DESCRÍÇÃO | UF | Com9ºDN | 1ºBtlOpRib | ENRN | CHN-9 | ComFlotAM | TOTAL |
|------|---|----|---------|------------|------|-------|-----------|-------|
| 25 | Pimentão verde de 1ª qualidade, íntegros e frescos, com casca sã, sem ruptura. | KG | 1000 | 1000 | 1000 | 140 | 140 | 3280 |
| 26 | Polpa de açaí SEM AÇÚCAR 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 | 1000 | 1000 | 200 | 40 | 40 | 2280 |
| 27 | Polpa de abacaxi SEM AÇÚCAR 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 | 1000 | 1000 | 200 | 20 | 20 | 2240 |
| 28 | Polpa de acerola SEM AÇÚCAR 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 | 1000 | 1000 | 200 | 30 | 30 | 2260 |
| 29 | Polpa de cupuçu SEM AÇÚCAR 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 | 1000 | 1000 | 1000 | 20 | 20 | 3040 |
| 30 | Polpa de goiaba SEM AÇÚCAR 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 | 1000 | 1000 | 300 | 30 | 30 | 2360 |
| 31 | Polpa de graviola SEM AÇÚCAR 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 | 1000 | 1000 | 1000 | 20 | 20 | 3040 |

| ITEM | DESCRIÇÃO | UF | Com9ºDN | 1ºBtlOpRib | ENRN | CHN-9 | ComFlotAM | TOTAL |
|------|---|------|---------|------------|-------|-------|-----------|-------|
| 32 | Polpa de maracuja SEM AÇÚCAR congelada em saco plástico único de 1kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e n° do registro do MAPA. | KG | 2000 | 2000 | 1000 | 20 | 20 | 5040 |
| 33 | Banana maça | KG | 3000 | 2200 | 2000 | 350 | 350 | 7900 |
| 34 | Condimento, tipo alho, apresentação natural, adicional cabeca | KG | 1500 | 1500 | 1500 | 200 | 200 | 4900 |
| 35 | Tomate maduro comum extra A. | KG | 2000 | 2000 | 2000 | 100 | 100 | 6200 |
| 36 | Pimenta De Cheiro Fresca | KG | 1000 | 800 | 750 | 30 | 30 | 2610 |
| 37 | Fruta in natura, tipo pitaya, característica cor rosa. | KG | 250 | 200 | 50 | 10 | 10 | 520 |
| 38 | Fruta in natura, tipo manga, espécie tommy. | KG | 250 | 1000 | 100 | 10 | 10 | 1370 |
| 39 | Fruta in natura, tipo uva, cor roxa. | KG | 250 | 200 | 300 | 10 | 10 | 770 |
| 40 | Fruta in natura, tipo uva, cor verde | KG | 250 | 200 | 300 | 10 | 10 | 770 |
| 41 | Fruta in natura, tipo morango. | KG | 200 | 250 | 200 | 200 | 200 | 1050 |
| 42 | Café Apresentação: Torrado Moído Tipo: Único Empacotamento: Vácuo Característica Adicional: Grãos Café Arábica | 500g | 0 | 3000 | 5000 | 700 | 700 | 9400 |
| 43 | Café Apresentação: Torrado Moído Tipo: Único Empacotamento: Vácuo Característica Adicional: Grãos Café Arábica | 250g | 0 | 1200 | 5000 | 700 | 700 | 7600 |
| 44 | Arroz Beneficiado Tipo: Agulhinha, Subgrupo: Integral , Classe: Longo Fino , Qualidade: Tipo 1 | KG | 0 | 10000 | 10000 | 1600 | 1600 | 23200 |
| 45 | Feijão Preto , Tipo: Tipo 1 | KG | 0 | 10000 | 10000 | 1000 | 1000 | 22000 |
| 46 | Tipo Animal: Frango Tipo Corte: Filé De Peito Apresentação: Fatiado Estado De Conservação: Congelado(A) Processamento: Sem Pele, Sem Osso | KG | 0 | 10000 | 10000 | 2200 | 2200 | 24400 |

| ITEM | DESCRIÇÃO | UF | Com9ºDN | 1ºBtlOpRib | ENRN | CHN-9 | ComFlotAM | TOTAL |
|------|--|----|---------|------------|-------|-------|-----------|-------|
| 47 | Tipo Animal: Frango Tipo Corte: Coxa e sobrecoxa Apresentação: Inteiro Estado De Conservação: Congelado(A) Processamento: Com Pele, Com Osso | KG | 0 | 10000 | 10000 | 2000 | 2000 | 24000 |

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

1.4. O custo estimado total da contratação é de R\$ 3.978.172,10 (três milhões novecentos e setenta e oito mil cento e setenta e dois reais e dez centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

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, e no art. 2º da Resolução GGPAA 8/2024.

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.

5. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. O prazo de entrega dos gêneros alimentícios é de **10 (dez) dias corridos**, contados do(a) emissão do recebimento da Nota de Empenho, conforme pedido do setor requisitante, com aproximadamente 1 (uma) entrega por 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 nos seguintes endereços:

- 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 Itaquaí, 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 Itaquaí, 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 Itaquaí, 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 providênciia 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, 31º).

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 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 13. da Resolução GGPAA 8/2024, 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.

8.2.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.

8.3.Conforme art 14. da Resolução GGPAA 8/2024, para a aquisição dos alimentos, serão priorizados os seguintes grupos de beneficiários fornecedores:

- 8.3.1.** inscritos no CadÚnico;
- 8.3.2.** povos indígenas;
- 8.3.3.** povos e comunidades tradicionais;
- 8.3.4.** assentados da reforma agrária;
- 8.3.5.** pescadores;
- 8.3.6.** negros;
- 8.3.7.** mulheres;
- 8.3.8.** jovens entre 18 e 29 anos; e
- 8.3.9.** fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos.

Manaus, AM, na data da assinatura.

JÉSSICA TEIXEIRA TARTARINI
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 Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, o art. 8º da Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, o inciso V do art. 3º do Decreto N° 11.802, de 28 de novembro de 2023, e a Resolução GGPAA nº 8, de fevereiro de 2024, realizando a aquisição por meio da modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos- PAA,

Manaus, AM, na data da assinatura.

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



MARINHA
DO BRASIL

VERIFICAÇÃO DAS
ASSINATURAS



ARQUIVO: 08-Anexo-I-Termo-de-Referencia-2025.pdf

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas.



Tipo III - Assinatura ICP-Brasil

JESSICA TEIXEIRA TARTARINI (CPF ***.735.527-**) em 27/05/2025 15:49:14 -04 (AMT)



Tipo III - Assinatura ICP-Brasil

ANGELO MAGALHAES (CPF ***.246.577-**) em 28/05/2025 07:52:11 -04 (AMT)

* * * Cópia para verificação de assinaturas. * * *



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

Propriedade da Marinha do Brasil

14 páginas

| | |
|---|---|
| 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-clara. Devem estar sem manchas escuras ou amareladas, sem sinais de murchça 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 (cabotiá) | 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 arroxeadas 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 achulado, 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 Formosa, Comum | As frutas devem apresentar casca firme, lisa e brilhante, sem rachaduras ou sinais de murchamento, bolores, podridões ou defeitos causados por pragas. |
| 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, Niágara, 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:

- 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
- 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:

- a) 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;
- b) Estarem embalados em sacos plásticos, hermeticamente fechados;
- c) Toda embalagem deverá, necessariamente ser marcada, rotulada, ou etiquetada com caracteres legíveis, em lugar de destaque de fácil visualização; e
- d) 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:

- a) 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;
- b) Ser insípido e inodoro;
- c) Toda embalagem deverá, necessariamente ser marcada, rotulada, ou etiquetada com caracteres legíveis, em lugar de destaque de fácil visualização; e
- d) A embalagem deve estar íntegra e sem sinais de perfuração.

5.8. Congelados

Os congelados para fornecimento à Marinha deverão:

- a) Apresentar limpeza;
- b) Resistência;
- c) Bom estado de conservação e higiene;
- d) Toda embalagem deverá, necessariamente ser marcada, rotulada, ou etiquetada com caracteres legíveis, em lugar de destaque de fácil visualização; e
- 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 depois 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 frigorificados 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 sãos, 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 N°: _____ 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 murchura, 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 | | $\leq -12^{\circ}\text{C}$ 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



Continuação do anexo II ao Edital da Chamada Pública nº 001/2022.

Anexo III ao Edital da Chamada Pública nº 90.009/2025.

MINUTA

1 de 2



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

Continuação do anexo II ao Edital da Chamada Pública nº 001/2022.

Anexo IV ao Edital da Chamada Pública nº 90.009/2025.

MINUTA

1 de 2



**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

Continuação do anexo II ao Edital da Chamada Pública nº 001/2022.

Anexo V ao Edital da Chamada Pública nº 90.009/2025.

MINUTA

1 de 2



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

MINUTA



MARINHA DO BRASIL

CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM MANAUS

MODELO DE CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

CONTRATO ADMINISTRATIVO N°/...,
QUE FAZEM ENTRE SI (órgão), POR
INTERMÉDIO DO
(A).....
E

O Comando da Marinha, por intermédio do Centro de Intendência da Marinha em Manaus, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Rio Itaquaí, s/nº, Vila Buriti, Manaus - AM, CEP: 69072-080 , inscrita no CNPJ sob n.º 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 , n.º , em /UF, inscrita no CNPJ sob n.º , doravante denominado CONTRATADO, fundamentados nas disposições da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, da Resolução do Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos nº 8, de 2024, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 90.009/2025, 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 dos órgãos da administração pública federal, de acordo com o edital da Chamada Pública nº 90.013/2025, o qual é parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA 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.

O prazo de vigência da contratação vigorará a partir da data de sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos ou até 12 (doze) meses após a assinatura do contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA - DOS PRODUTOS

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 | DESCRÍÇÃO | UN | QTD | VALOR |
|------|-----------|----|-----|-------|
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |
| ... | | | | |

O montante acima é meramente estimativo. Os pagamentos serão realizados conforme os pedidos e as entregas dos gêneros forem acontecendo.

CLÁUSULA QUARTA – DOS 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 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento dos órgãos compradores para o exercício de 2025, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 788820

Fonte de Recursos: 1000000000

Programa de Trabalho Resumido: 174713

Plano Interno: B.441

Natureza de Despesas: 339030

CLÁUSULA SEXTA – DA EXECUÇÃO

O início da entrega dos gêneros alimentícios se dará no prazo previsto no Edital de Chamada Pública, que é de 10 (dez) dias corridos após a emissão e recebimento da nota de empenho.

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 – DO PREÇO

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

Tal valor é estimativo, já que as quantidades foram baseadas em estudos técnicos, levantamentos históricos de consumo e previsão de demanda futura, não implicando a obrigação de aquisição integral dos valores.

No valor mencionado 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 OITAVA – DO PAGAMENTO

O CONTRATANTE, após receber os documentos das Notas Fiscais de Venda, 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.

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.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES

1. 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;

I) 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.

2. 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 – DAS INFRAÇÕES

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.
- i. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
- Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas "e" a "h" da cláusula décima, de 20% a 40% do valor do Contrato.
- Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea "c" da cláusula décima, de 15% a 30% do valor do Contrato.
- Para infração descrita na alínea "b" da cláusula décima, a multa será de 15% a 30% do valor do Contrato.
- Para infrações descritas na alínea "d" da cláusula décima, a multa será de 5% a 20% do valor do Contrato.
- Para a infração descrita na alínea "a" da cláusula décima, a multa será de 5% a 20% 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 corridos, 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 procedural 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 Punitas (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 PRIMEIRA – DAS COMPROVAÇÕES

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 SEGUNDA – DA RESPONSABILIDADE

É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO o resarcimento 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 TERCEIRA – DO DESCUMPRIMENTO DA EXECUÇÃO

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.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS NORMATIVOS

O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública nº 90.009/2025, 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 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 omissa.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO ADITAMENTO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA 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 SÉTIMA – DA EXTINÇÃO

O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto, ou findo o prazo de 12 (doze) meses da assinatura.

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 OITAVA – DO 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 digitalmente, na presença de duas testemunhas.

Manaus, AM, na data da assinatura.

XXXXXXXXXXXXXX

Posto
Ordenador de Despesas

XXXXXX

Representante Legal da Empresa

XXXXXXX

Posto/Graduação
Testemunha

XXXXXXX

Posto/Graduação
Testemunha

Continuação do anexo II ao Edital da Chamada Pública nº 90.009/2025.

Anexo VII ao Edital da Chamada Pública nº 90.009/2025.

MINUTA

1 de 3



**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 001/2025 | | | | | |
|---|-----------|------------------|--------------|-------------------------|------------------|
| 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.Quantidade | 5. Preço/Unidade | 6.Preço Total |
| Nome: | | | | | |
| CPF: | | | | | |
| Nº DAP ou CAF: | | | | | Total agricultor |
| 1. Identificação do agricultor familiar | 2.Produto | 3.UN | 4.Quantidade | 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- DESCREVER 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 Fornecedor | | | Fone/E-mail: |
| | | | | |
| | | | | CPF: |

Local e assinatura

Continuação do anexo II ao Edital da Chamada Pública nº 001/2022.

Anexo VIII ao Edital da Chamada Pública nº 90.009/2025.

1 de 2



**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 (xxxxxxxx) 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 XXX/XXX/2024, e demais documentos normativos, no que couber.

Local

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

Anexo IX ao Edital da Chamada Pública nº 90.009/2025.

1 de 3



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

MODELO DO TERMO DE RECEBIMENTO E ACEITABILIDADE COMPRA INSTITUCIONAL

1. Atesto que o (Órgão Comprador)

, CNPJ

_____ , 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 XX Contrato nº XX _____ , os produtos abaixo relacionados:

| Produto/Item | Unidade | Quantidade | Preço Unitário (R\$) | Preço Total (R\$) (*) |
|--------------|---------|------------|----------------------|-----------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| Totais | | | | |

(*)Anexar Notas Fiscais ou recibos válidos

8. Nestes termos, os itens/produtos entregues estão de acordo com o "Projeto de Venda" e totalizam o valor de R\$ _____
(_____)

).

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".

Durante o recebimento dos itens/produtos, ocorreram as seguintes situações que gostaríamos de registrar:

Local e Data

ASSINATURAS

| | |
|--|---|
| Representante do Órgão Comprador, Cargo e CPF | Representante da organização fornecedor ou beneficiário fornecedor, Cargo e CPF |
| Responsável pelo Órgão Comprador, Cargo e CPF | |