



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
2º BATALHÃO DE ENGENHARIA DE CONSTRUÇÃO
(BATALHÃO HERÓIS DO JENIPAPO)**

(NUP nº 64040.001047/2023-00)

ANEXO I - PROJETO BÁSICO

1 - OBJETO:

Aquisição de alimentos de agricultores familiares (frutas, legumes, polpas de frutas e verduras) e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei n.º 11.326, de 2006, por meio da modalidade Compra Institucional, do PAA.

2 - OBJETIVO:

Fornecer alimentação de qualidade e diversificada para o efetivo de militares do 2º Batalhão de Engenharia de Construção.

3 - FUNDAMENTAÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

A - MOTIVAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

Atender o objetivo apresentado pelo Setor de Aprovisionamento, conforme consta no item anterior.

Diante da necessidade de aquisição de gêneros alimentícios de organizações da agricultura familiar e demais beneficiários nas quantidades constantes dos documentos requisitórios do 2º Batalhão de Engenharia de Construção da Guarnição de Teresina-PI, a referida Chamada Pública vem possibilitar a existência de um instrumento eficaz para manter o serviço de Aprovisionamento em pleno funcionamento e em condições de confeccionar as refeições diárias para todo o quadro funcional.

Os alimentos solicitados são importantes para uma dieta saudável, pois são fontes de nutrientes e de outros componentes com propriedades funcionais. As frutas, polpas, legumes e hortaliças são de extrema importância na dieta alimentar da tropa, o que favorece a manutenção saudável do peso corporal e a higidez física do militar.

B. BENEFÍCIOS DIRETOS E INDIRETOS QUE RESULTARÃO DA CONTRATAÇÃO:

Os resultados a serem alcançados poderão ser mensurados na forma qualitativa e na satisfação dos militares lotados no 2º Batalhão de Engenharia de Construção ao receberem uma alimentação de boa qualidade em seu local de trabalho.

C. CONEXÃO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO EXISTENTE:

O planejamento das despesas decorrentes da aquisição de gêneros alimentícios está previsto nos recursos alocados no 2º Batalhão de Engenharia de Construção, para esta finalidade.

D. AGRUPAMENTO DE ITENS EM LOTES:

Não se aplica.

E. CRITÉRIOS AMBIENTAIS, SOCIAIS E CULTURAIS ADOTADOS:

Não se aplica.

F. TIPAGEM E SERVIÇO E NATUREZA DO OBJETO:

- Tipagem do Serviço: Não se aplica.

- Natureza do Objeto: O objeto deste termo quanto ao seu tipo é comum, por ser possível “estabelecer, para efeito de julgamento das propostas, especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto”. Licitações & Contratos: Orientações e Jurisprudência do TCU/Tribunal de Contas da União - 4. ed. rev., atual. e ampl., 2010.

G. REFERÊNCIA A ESTUDOS PRELIMINARES:

Foi analisado a Chamada Pública nº 6/2021 e 01/2022 a, assim como o pregão 18/2021 e 07/2022 – 2º Batalhão de Engenharia de Construção (UASG 160203), que contém itens com características similares ao pretendido neste Projeto Básico (PB).

Foram realizadas visitas a Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB), onde foram informados os fornecedores e os itens produzidos pelos agricultores familiares da cidade de Teresina-PI e região.

A presente Chamada Pública também não tratará de produtos orgânicos e sim de produtos produzidos por agricultores familiares, o que realmente impactaria em um alto valor de mercado, já que produtos orgânicos são mais caros, o que inviabilizaria o princípio da economicidade para a administração pública.

Com base no § I, do Art. 1º do decreto nº 8.473/15 de 22 de junho de 2015, onde tornou-se obrigatória a aquisição de alimentos de agricultores familiares e suas organizações, no percentual mínimo de 30% total dos recursos recebidos anualmente para a aquisição de gêneros alimentícios, foram utilizados como base para a relação dos itens e quantidades constantes no Projeto Básico em referência, os valores recebidos no ano de 2022 constantes nas Notas de Crédito (NC): 2022NC402563 no valor de R\$ 322.147,65, 2022NC401970 no valor de R\$ 22.992,86, 2022NC409188 no valor de R\$ 288.859,46, 2022NC415636 no valor de R\$ 225.210,03, 2022NC017631 no valor de R\$ 16.194,28 e 2022NC409307 no valor de R\$ 34.250,17, totalizando R\$ 909.654,45, aproximadamente 30% dos recursos repassados a esta Unidade Gestora estão como base para este Projeto Básico conforme valor informado no item 6.1.

H. RELAÇÃO ENTRE A DEMANDA PREVISTA E QUANTIDADE DE BENS A SER CONTRATADA:

H.1 - O Consumo Médio Mensal (CMM), foram verificadas as necessidades de acordo com períodos de atividades normais do Batalhão, final de ano (dispensas de fim de ano), de internato (março e agosto) e épocas de baixa do efetivo variável, sendo uma demanda constante não uniforme, já em relação a sazonalidade dos itens, os produtos pretendidos a serem adquiridos são itens produzidos com frequência no mercado, conforme a tabela com necessidades abaixo:

Item	Especificação	Consumo mês													
		Und	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Total
01	Alface crespa, nova, de boa qualidade, acondicionadas em embalagens limpas (pés)	Und	150	150	200	330	300	250	250	300	250	250	250	200	2880
02	Alface americana, nova, de boa qualidade, acond-	Und	150	150	200	300	250	250	200	250	228	250	250	150	2628

	dicionadas em embalagens limpas (pés)														
03	Banana maçã. Características gerais: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento. Devem estar íntegras, firmes, sem manchas e cor característica uniforme.	Kg	40	50	150	100	69	50	50	150	50	50	50	40	849
04	Banana prata. Características gerais: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento. Devem estar íntegras, firmes, sem manchas e cor característica uniforme.	Kg	250	250	450	400	400	400	450	450	400	400	404	350	4604
05	Batata doce, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	Kg	41	50	200	100	100	100	100	200	100	100	100	50	1241
06	Cebolinha/ tempero, em maço, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitos e larvas.	Und	303	350	400	350	350	350	350	400	350	350	350	250	4153
07	Coentro/ tempero, em maço, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitos e larvas.	Und	353	350	400	360	360	360	360	400	360	350	360	350	4363
08	Couve, nova, de boa qualidade, tamanho e grau de maturação médio, acondicionada em embalagens limpas (molhos com no mínimo 6 folhas).	Und	250	250	300	300	300	300	250	300	300	300	267	250	3367
09	Aipim / macaxeira, novo, in natura, de boa qualidade e limpo.	Kg	100	100	150	100	100	100	100	200	100	130	148	100	1428
10	Limão Taiti, de boa qualidade, grau de matura-	Kg	50	50	60	50	50	50	50	53	50	50	50	50	613

	ção médio, com cascas sãs, sem rupturas, acondicionadas em embalagens limpas.														
11	Melancia, de primeira, 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 peso mínimo de 8kg. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	800	800	1100	900	900	900	900	1085	900	900	900	810	10895
12	Mamão Formosa, apresentação de boa qualidade.	Kg	250	350	450	400	400	400	350	450	400	400	389	250	4489
13	Pimentão verde, de boa qualidade, acondicionado em embalagens limpas.	Kg	50	56	70	60	60	60	60	70	60	60	60	50	716
14	Tomate de boa qualidade, tamanho e grau de maturação médios, cascas sãs e sem rupturas, acondicionados em embalagens limpas .	Kg	300	350	470	350	350	350	350	470	350	350	350	300	4340
15	Suco apresentação polpa, sabor caju, tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizado, congelado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, Registrado no órgão competente, validade mínima de 6 meses. Temperatura de recebimento a -18°C.	Kg	90	90	110	90	85	80	80	110	80	80	80	70	1045
16	Suco apresentação polpa, sabor cajá, tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizado, congelado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente,	Kg	90	100	200	100	100	100	100	134	100	100	100	90	1314

	atóxico, Registrado no órgão competente, validade mínima de 6 meses. Temperatura de recebimento a -18°C.														
17	Suco apresentação polpa, sabor goiaba vermelha, tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizado, congelado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, Registrado no órgão competente, validade mínima de 6 meses. Temperatura de recebimento a -18°C.	Kg	120	200	300	200	200	200	200	240	200	200	200	124	2384
18	Suco apresentação polpa, sabor manga, tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizado, congelado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, Registrado no órgão competente, validade mínima de 6 meses. Temperatura de recebimento a -18°C.	Kg	50	60	90	60	60	60	60	90	60	60	60	47	757
19	Suco apresentação polpa, sabor acerola, tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizado, congelado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, Registrado no órgão competente, validade mínima de 6 meses. Temperatura de recebimento a -18°C.	Kg	100	100	200	150	150	150	150	120	100	100	100	101	1521
	Suco apresentação polpa, sabor abacaxi, tipo natu-														

20	ral, características adicionais: concentrado, pasteurizado, congelado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, Registrado no órgão competente, validade mínima de 6 meses. Temperatura de recebimento a -18°C.	Kg	30	50	90	60	60	60	60	90	60	60	60	40	720
21	Abóbora, espécie moranga, de boa qualidade e limpo	Kg	100	100	130	100	100	100	100	140	100	100	100	100	1270
22	Abobrinha, espécie de pescoço, de boa qualidade e limpo	Kg	20	30	40	40	40	40	40	40	40	40	30	20	420
23	Milho Verde In – Natural, apresentação espiga de 1ª qualidade, tamanho médio a grande, características adicionais íntegro e sem fungos	Und	309	350	470	350	350	350	350	470	350	350	350	350	4399
24	Pimenta de cheiro, de boa qualidade, acondicionada em embalagens limpas.	Kg	30	40	60	40	40	40	50	60	50	50	47	30	537
25	Maxixe, in natura, de boa qualidade e limpo	Kg	20	30	40	30	30	30	30	40	30	29	30	20	359
26	Tomate cereja de boa qualidade, grau de maturação médio, cascas sãs e sem rupturas, acondicionados em embalagens limpas .	Kg	20	20	35	30	30	30	30	35	30	30	30	20	340
27	Quiabo, in natura, de boa qualidade e limpo	Kg	20	20	30	30	30	20	30	30	20	20	20	25	295
28	Berinjela, in natura, de boa qualidade e limpo	Kg	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
29	Beterraba, in natura, de boa qualidade e limpo	Kg	100	140	200	330	300	250	250	300	250	250	250	195	2815
30	Pepino, in natura, de boa qualidade e limpo	Kg	100	150	250	200	200	200	150	250	200	200	150	147	2197

H.2 - Especificações dos materiais:

Item	Especificação	Unid	Qtde	Código SIASG
01	Alface crespa, nova, de boa qualidade, acondicionadas em embalagens limpas (pés)	Und	2880	493832
02	Alface americana, nova, de boa qualidade, acondicionadas em em-	Und	2628	463830

(Continuação do Projeto Básico nº 01/2023 – Sv Aprv..... fl 6/17)

	balagens limpas (pés)			
03	Banana maçã. Características gerais : de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento. Devem estar íntegras, firmes, sem manchas e cor característica uniforme.	Kg	849	464376
04	Banana prata. Características gerais : de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento. Devem estar íntegras, firmes, sem manchas e cor característica uniforme.	Kg	4604	464381
05	Batata doce, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	Kg	1241	463753
06	Cebolinha/ tempero, em maço, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitos e larvas.	Und	4153	463878
07	Coentro/ tempero, em maço, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitos e larvas.	Und	4363	463876
08	Couve, nova, de boa qualidade, tamanho e grau de maturação médio, acondicionada em embalagens limpas (molhos com no mínimo 6 folhas).	Und	3367	463822
09	Aipim / macaxeira, novo, in natura, de boa qualidade e limpo.	Kg	1428	463795
10	Limão Taiti, de boa qualidade, grau de maturação médio, com cascas sãs, sem rupturas, acondicionadas em embalagens limpas.	Kg	613	464398
11	Melancia, de primeira, 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 peso mínimo de 8kg. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	10895	464418
12	Mamão Formosa, apresentação de boa qualidade.	Kg	4489	464405
13	Pimentão verde, de boa qualidade, acondicionado em embalagens limpas.	Kg	716	463809
14	Tomate de boa qualidade, tamanho e grau de maturação médios, cascas sãs e sem rupturas, acondicionados em embalagens limpas .	Kg	4340	463806
15	Suco apresentação polpa, sabor caju, tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizado, congelado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, Registrado no órgão competente, validade mínima de 6 meses. Temperatura de recebimento a -18°C.	Kg	1045	464511
16	Suco apresentação polpa, sabor cajá, tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizado, congelado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, Registrado no órgão competente, validade mínima de 6 meses. Temperatura de recebimento a -18°C.	Kg	1314	464485
17	Suco apresentação polpa, sabor goiaba, tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizado, congelado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, Registrado no órgão competente, validade mínima de 6 meses. Temperatura de recebimento a -18°C.	Kg	2384	464514
18	Suco apresentação polpa, sabor manga, tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizado, congelado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, Registrado no órgão competente, validade mínima de 6 meses. Temperatura de recebimento a -18°C.	Kg	757	464475

19	Suco apresentação polpa, sabor acerola, tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizado, congelado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, Registrado no órgão competente, validade mínima de 6 meses. Temperatura de recebimento a -18°C.	Kg	1521	464484
20	Suco apresentação polpa, sabor abacaxi, tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizado, congelado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, Registrado no órgão competente, validade mínima de 6 meses. Temperatura de recebimento a -18°C.	Kg	720	464468
21	Abóbora, espécie comum. Peso mínimo 06 kg	Kg	1270	463746
22	Abobrinha, espécie de pescoço, de boa qualidade e limpo	Kg	420	463749
23	Milho Verde In – Natura, apresentação espiga de 1ª qualidade, tamanho médio a grande, características adicionais íntegro e sem fungos	Und	4399	463797
24	Pimenta de cheiro, de boa qualidade, acondicionada em embalagens limpas.	Kg	537	463923
25	Maxixe, in natura, de boa qualidade e limpo	Kg	359	463791
26	Tomate cereja de boa qualidade, grau de maturação médio, cascas sãs e sem rupturas, acondicionados em embalagens limpas .	Kg	340	463803
27	Quiabo, in natura, de boa qualidade e limpo	Kg	295	463792
28	Berinjela, in natura, de boa qualidade e limpo	Kg	120	463764
29	Beterraba, in natura, de boa qualidade e limpo	Kg	2815	463767
30	Pepino, in natura, de boa qualidade e limpo	Kg	2197	463796

I. OPÇÃO POR CONTRATAÇÃO EM SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO:

Não se aplica.

4 - REQUISITOS DOS MATERIAIS:

4.1 - Requisitos Legais:

Lei nº 8.666/1993 e suas alterações; Lei nº 11.326/2006; Lei nº 12.188/2010, Lei nº 12.512/2011; Decreto nº 7.775/2012; Decreto n.º 8.293/2014 e Resolução GGPAA nº 84/2020.

4.2 - Requisitos de materiais:

Conforme descrito no **campo 6 - ESTIMATIVA DE CUSTO DA CONTRATAÇÃO** deste PB.

4.3 - Requisito de Comunicação:

A Contratada deverá informar à Contratante, por escrito, o nome completo e o número do telefone do preposto da empresa para que, caso necessário, seja acionado a fim de sanar qualquer problema que venha a ocorrer com o produto fornecido durante o período de validade do processo licitatório.

4.4 - Requisito de treinamento:

Não se aplica.

5 - MODELO DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

Não se aplica.

6 - ESTIMATIVA DE CUSTO DA CONTRATAÇÃO:

6.1 - O custo total deste PB está estimado em R\$ 549.418,04 (QUINHENTOS E QUARENTA E NOVE MIL E QUATROCENTOS E DEZOITO REAIS E QUATRO CENTAVOS), conforme tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTDE	CUSTO UNIT. (R\$)	CUSTO TOTAL (R\$)
01	Alface crespa, nova, de boa qualidade, acondicionadas em embalagens limpas (pés)	Und	2880	R\$ 7,62	R\$ 21.945,60
02	Alface americana, nova, de boa qualidade, acondicionadas em embalagens limpas (pés)	Und	2628	R\$ 4,73	R\$ 12.430,44
03	Banana maçã. Características gerais : de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento. Devem estar íntegras, firmes, sem manchas e cor característica uniforme.	Kg	849	R\$ 9,58	R\$ 8.133,42
04	Banana prata. Características gerais : de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento. Devem estar íntegras, firmes, sem manchas e cor característica uniforme.	Kg	4604	R\$ 8,86	R\$ 40.791,44
05	Batata doce, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	Kg	1241	R\$ 5,35	R\$ 6.639,35
06	Cebolinha/ tempero, em maço, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitos e larvas.	Und	4153	R\$ 5,88	R\$ 24.419,64
07	Coentro/ tempero, em maço, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitos e larvas.	Und	4363	R\$ 6,21	R\$ 27.094,23
08	Couve, nova, de boa qualidade, tamanho e grau de maturação médio, acondicionada em embalagens limpas (molhos com no mínimo 6 folhas).	Und	3367	R\$5,07	R\$ 17.070,69
09	Aipim / macaxeira, novo, in natura, de boa qualidade e limpo.	Kg	1428	R\$ 8,30	R\$ 11.852,40

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTDE	CUSTO UNIT. (R\$)	CUSTO TOTAL (R\$)
10	Limão Taiti, de boa qualidade, grau de maturação médio, com cascas sãs, sem rupturas, acondicionadas em embalagens limpas.	Kg	613	R\$ 8,40	R\$ 5.149,20
11	Melancia, de primeira, 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 peso mínimo de 8kg. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	10895	R\$ 6,31	R\$ 68.747,45
12	Mamão Formosa, apresentação de boa qualidade.	Kg	4489	R\$ 7,08	R\$ 31.782,12
13	Pimentão verde, de boa qualidade, acondicionado em embalagens limpas.	Kg	716	R\$ 14,70	R\$ 10.525,20
14	Tomate de boa qualidade, tamanho e grau de maturação médios, cascas sãs e sem rupturas, acondicionados em embalagens limpas .	Kg	4340	R\$ 9,35	R\$ 40.579,00
15	Suco apresentação polpa, sabor caju, tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizado, congelado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, Registrado no órgão competente, validade mínima de 6 meses. Temperatura de recebimento a -18°C.	Kg	1045	R\$ 12,61	R\$ 13.177,45
16	Suco apresentação polpa, sabor cajá, tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizado, congelado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, Registrado no órgão competente, validade mínima de 6 meses. Temperatura de recebimento a -18°C.	Kg	1314	R\$ 15,59	R\$ 20.485,26
17	Suco apresentação polpa, sabor goiaba vermelha, tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizado, congelado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, Registrado no órgão competente, validade mínima de 6 meses. Temperatura de recebimento a -18°C.	Kg	2384	R\$ 13,97	R\$ 33.304,48

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTDE	CUSTO UNIT. (R\$)	CUSTO TOTAL (R\$)
18	Suco apresentação polpa, sabor manga, tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizado, congelado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, Registrado no órgão competente, validade mínima de 6 meses. Temperatura de recebimento a -18°C.	Kg	757	R\$ 14,67	R\$ 11.105,19
19	Suco apresentação polpa, sabor acerola, tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizado, congelado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, Registrado no órgão competente, validade mínima de 6 meses. Temperatura de recebimento a -18°C.	Kg	1521	R\$ 15,67	R\$ 23.834,07
20	Suco apresentação polpa, sabor abacaxi, tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizado, congelado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, Registrado no órgão competente, validade mínima de 6 meses. Temperatura de recebimento a -18°C.	Kg	720	R\$ 15,98	R\$ 11.505,60
21	Abóbora, espécie moranga, de boa qualidade e limpo	Kg	1270	R\$ 6,21	R\$ 7.886,70
22	Abobrinha, espécie de pescoço, de boa qualidade e limpo	Kg	420	R\$ 8,76	R\$ 3.679,20
23	Milho Verde In – Natura, apresentação espiga de 1ª qualidade, tamanho médio a grande, características adicionais íntegro e sem fungos	Und	4399	R\$ 6,59	R\$ 28.989,41
24	Pimenta de cheiro, de boa qualidade, acondicionada em embalagens limpas.	Kg	537	R\$ 18,24	R\$ 9.794,88
25	Maxixe, in natura, de boa qualidade e limpo	Kg	359	R\$ 10,33	R\$ 3.708,47
26	Tomate cereja de boa qualidade, grau de maturação médio, cascas sãs e sem rupturas, acondicionados em embalagens limpas .	Kg	340	R\$ 22,34	R\$ 7.595,60
27	Quiabo, in natura, de boa qualidade e limpo	Kg	295	R\$ 15,40	R\$ 4.543,00
28	Berinjela, in natura, de boa qualidade e limpo	Kg	120	R\$ 7,90	R\$ 948,00

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTDE	CUSTO UNIT. (R\$)	CUSTO TOTAL (R\$)
29	Beterraba, in natura, de boa qualidade e limpo	Kg	2815	R\$ 8,57	R\$ 24.124,55
30	Pepino, in natura, de boa qualidade e limpo	Kg	2197	R\$ 8,00	R\$ 17.576,00
CUSTO TOTAL GERAL R\$					R\$ 549.418,04

7 - FORMAS DE PAGAMENTO

7.1 - O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a apresentação da nota fiscal correspondente ao fornecimento efetuado em determinado período, por meio de Ordem Bancária (OB) para crédito em banco, agência e conta corrente, indicados pelo Contratado, ou por meio de fatura com utilização do código de barras OB/FATURA, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado.

7.2 - O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente na nota fiscal apresentada.

7.3 – Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou dos documentos pertinentes a contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o Contratado providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o Contratante.

7.4 – Na hipótese de pagamento por meio de organizações fornecedoras, os custos operacionais de transporte, armazenamento, beneficiamento ou processamento poderão ser deduzidos do valor a ser pago aos beneficiários fornecedores, desde que previamente acordados com estes beneficiários (art. 13, Decreto nº 7.775/2012).

8 - CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

8.1 – A organização fornecedora deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) Cópia da declaração de aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF)-DAP, para pessoa física ou Jurídica, para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- c) Cópias das certidões negativas junto ao INSS, FGTS, Receita Federal e Dívida Ativa da União;
- d) Cópia do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade, registrado na Junta Comercial, no caso de Cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de Associações. Em se tratando de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas;
- e) Proposta de venda de produtos da Agricultura Familiar assinado por seu representante legal;
- f) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- g) A declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados; e
- e) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso.

8.2 – O beneficiário fornecedor deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);

- b) Cópia da declaração de aptidão ao PRONAF (DAP), extrato da DAP física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- c) Proposta de venda de produtos da agricultura familiar com assinatura do participante;
- d) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e
- e) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada na proposta de venda.

8.3 – A organização fornecedora somente poderá vender produtos provenientes de beneficiário(s) fornecedor(es), sob pena de inabilitação.

8.4 – Na análise de propostas de vendas para aquisição dos produtos alimentícios terão prioridade as propostas dos Agricultores Familiares de Teresina e região, das comunidades tradicionais, dos quilombolas ou indígenas, de assentamento de reforma agrária, dos grupos de mulheres e da produção agroecológica ou orgânica, consoante disposto no artigo 9º da Resolução GGPAA nº 84/2020. Em relação a Agricultores Familiares, terá prioridade cada família detentora de DAP física em que pode comercializar até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por ano, por órgão comprador, na modalidade Compra Institucional, conforme limite de valor estabelecido na letra e, do Inciso I, do Art.19 do Decreto 7.775 de 4 de julho de 2012.

8.5 - Para os itens 15 a 20 (polpa de frutas), conforme Decreto Nº 6.871/2009, o estabelecimento e a bebida devem ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Portanto, devem ser exigidas obrigatoriamente a cópia do registro desse estabelecimento e a cópia do registro da bebida específica, sendo que durante a execução do projeto deve ser exigida a cópia da renovação desses registros, caso expire a validade desses documentos recebidos anteriormente à formalização da proposta de participação.

9 - PRAZOS E FORMA DE EXECUÇÃO:

9.1 – Prazos:

9.1.1 - Duração ideal do contrato: Conforme o contrato.

9.1.2 – Entrega:

9.1.2.1 - Os gêneros alimentícios, que constituem o objeto a ser licitado, deverão ser fornecidos de forma parcelada, de acordo com a demanda, em estrita observância às especificações de que trata este PB.

9.1.2.2 - Os gêneros alimentícios adquiridos deverão ser entregues no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do pedido a ser enviado via fax, por e-mail ou documental, entregue ao representante do órgão. Eles deverão estar em perfeitas condições, devidamente acondicionados e identificados, e dentro do prazo de validade estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

9.1.2.3 - Somente admitir-se-á prorrogação de prazo para entrega do produto licitado quando verificada a ocorrência de uma das hipóteses previstas nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666/1993, devendo ser adotado o procedimento previsto no § 2º do citado dispositivo legal, mediante solicitação expressa.

9.1.2.4 - Endereço de entrega do material: Av. Frei Serafim, 2833 - Centro, Teresina-PI, CEP 64000-020.

9.1.2.5 - Telefones do Aprovisionamento: (86) 3131-4580 e (81) 99515-2312.

9.1.2.6 - Horário: o recebimento dos gêneros será efetuado das 07:30h às 11:30h e das 14:00h às 16:30h de segunda a quinta-feira e das 07:30h às 11:30h das sexta-feira, nos dias úteis.

9.1.3 - Recebimento:

9.1.3.1 - O recebimento provisório acontecerá no momento da entrega do material no Aprovisionamento.

9.1.3.2 - O recebimento definitivo ficará a cargo do Aprovisionamento e da Comissão Mensal de Recebimento de gêneros QR e QS e acontecerá em até 24 (vinte e quatro) horas após o recebimento provisório, mediante termo circunstanciado, onde serão verificados: a conformidade com as especificações, a não apresentação de avarias ou adulteração, obrigando-se o adjudicatário a repor o gênero danificado, fora da norma legal, que porventura for detectado, com base na Lei nº 8.666/1993 e no Código de Defesa do Consumidor, em tudo o que couber.

9.1.3.2.1 - Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

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

Devem apresentar-se frescos, não imaturos e com aromas característicos das espécies. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade, nem umidade externa anormal (“textura gosmenta”). Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

9.1.3.4 - Se as especificações dos gêneros entregues não corresponderem às exigidas neste Projeto, os mesmos serão devolvidos ao fornecedor para substituição no prazo máximo de 05 (cinco) dias, ou este deverá demonstrar a improcedência da recusa, no prazo máximo de 03 (três) dias de sua ocorrência, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

9.1.4 – Treinamento: Não se aplica.

9.2 - Forma de parcelamento:

De acordo com a demanda.

9.3 - Descrição do cronograma da contratação:

A cargo do Aprovisionamento do 2º Batalhão de Engenharia de Construção

10 - GARANTIA/VALIDADE:

Não se aplica.

11 - PRODUTIVIDADE DE REFERÊNCIA:

Não serão disponibilizados à licitante vencedora insumos de qualquer tipo, tais como: equipamentos, materiais e mão de obra para a entrega do objeto deste PB. Tudo deverá estar contemplado na proposta de preço e composições de custo unitário de cada item.

12 - NECESSIDADE DE VISTORIA:

De acordo com a Comissão Mensal de Recebimento de gêneros QR e QS.

13 - ORDEM DE SERVIÇO:

Não se aplica.

14 - NÍVEL DE SERVIÇO:

Não se aplica.

15 - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

Esta informação será fornecida pelo Ordenador de Despesas.

16 - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

16.1 - Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste PB.

16.2 - Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

16.3 - Comunicar à Contratada qualquer anormalidade ocorrida no fornecimento do objeto, diligenciando para que as irregularidades ou falhas apontadas sejam plenamente corrigidas.

16.4 - Acompanhar e fiscalizar o fornecimento do objeto, por meio de servidores especialmente designados para esse fim, na forma prevista na Lei nº 8.666/1993 e alterações posteriores, procedendo ao atesto das respectivas notas fiscais/faturas, com as ressalvas e/ou glosas que se fizerem necessárias, sendo permitida a contratação de terceiros para assisti-lo e subsidiá-lo de informações pertinentes a essa atribuição.

16.5 - Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste PB.

16.6 - A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do Termo Substitutivo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

16.7 - Notificar, por escrito, à Contratada quando houver eventual aplicação de penalidades, garantindo-lhe o direito ao contraditório e a ampla defesa.

16.8 - Responder pelas consequências de suas ações ou omissões.

16.9 - Permitir o acesso dos empregados da Contratada às instalações do Contratante para o cumprimento das rotinas de entregas, desde que tenham sido credenciados pelo Contratante e exclusivamente para entrega dos produtos elencados neste PB.

17 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

17.1 - Cumprir todas as obrigações constantes deste PB, do edital e seus anexos, e sua proposta comercial, assumindo exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

17.2 - Assinar o Termo Substitutivo de Contrato, no prazo e condições previstos no edital.

17.3 - Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes neste PB, acompanhado da respectiva nota fiscal.

17.4 - Substituir, às suas expensas, no prazo fixado neste PB, o objeto que esteja sem condições de consumo.

17.5 - Comunicar ao 2º Batalhão de Engenharia de Construção, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que anteceda a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

17.6 – Honrar sua proposta de preços e manter as condições habilitatórias que lhe garantiram a vitória no certame, de modo a não frustrar a licitação, sob pena de aplicação das sanções administrativas previstas na legislação em vigor.

17.7 - Indicar preposto para representá-la durante a o período de validade do processo licitatório.

17.8 - Aceitar, nas mesmas condições pactuadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no produto licitado, até o limite previsto no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/1996.

17.9 - Sujeitar-se à fiscalização do 2º Batalhão de Engenharia de Construção quanto ao acompanhamento do cumprimento das obrigações pactuadas, prestando-lhe todos os esclarecimentos solicitados, bem como atendendo às reclamações consideradas procedentes.

17.10 - Responder por perdas e danos que vier a sofrer o 2º Batalhão de Engenharia de Construção ou terceiros, em razão de sua ação ou omissão, dolosa ou culposa, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeito, garantido o contraditório e a ampla defesa, nos termos da legislação aplicável.

17.11 - Responsabilizar-se pelo produto até o efetivo recebimento por parte do 2º Batalhão de Engenharia de Construção, adotando todas as medidas julgadas cabíveis, inclusive as que se referem à segurança e ao transporte até o local de entrega, arcando, dessa forma, com todas as despesas diretas ou indiretas decorrentes do cumprimento de suas obrigações, sem qualquer ônus adicional para o 2º Batalhão de Engenharia de Construção.

17.12 - Submeter à aprovação do 2º Batalhão de Engenharia de Construção toda e qualquer alteração ocorrida nas especificações, em face de imposições técnicas, de cunho administrativo legal.

17.13 - Assumir o ônus decorrente de todas as despesas, tributos, contribuições, fretes, seguros e demais encargos inerentes ao fornecimento do produto.

18 - DA SUBCONTRATAÇÃO:

Não se aplica.

19 - ALTERAÇÃO SUBJETIVA:

Não se aplica.

20 - FISCALIZAÇÃO (CONTROLE DA EXECUÇÃO):

20.1 - Nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

20.1.2 - Caso o recebimento do material seja de valor superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) será nomeada comissão de, no mínimo, 03 (três) membros, designados pela Administração.

20.2 - A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, conforme previsto no art. 70 da Lei nº 8.666/1993.

20.3 - O representante da Administração anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

20.4 - Setor que participará da execução da fiscalização: Aprovisionamento.

20.5 - O “atesto” das notas fiscais ficará a cargo do Aprovevisionador, e na sua ausência, o seu substituto e da Equipe da Comissão Mensal de Recebimento de gêneros QR e QS, no mínimo, 03 (três) membros, designados pela Administração.

21- MULTAS E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

Conforme previsto no contrato.

22- ELEMENTOS CONSTITUTIVOS:

Não há.

Teresina-PI, 02 de maio de 2023.

CARLOS ALBERTO ROCHA GALINDO FILHO - 1º Ten
Chefe do Setor de Aprovevisionamento do 2º BEC

De acordo:

CARLOS ZUMILDES ARAÚJO CARDOSO – Maj
Fiscal Administrativo do 2º BEC