

10. LIMITE DE VENDA

10.1. O limite individual de venda do Agricultor Familiar para o PAA - COMPRA INSTITUCIONAL, para cada órgão participante/Unidade Gestora, deverá respeitar o valor máximo anual de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por unidade familiar, independente de os beneficiários fornecedores participarem de outras modalidades do PAA, conforme disposto no artigo 19, inciso 1, alínea e) e § 6º, do Decreto nº 7.775/2012.

10.2. O limite de venda, por ano, das organizações fornecedoras será de até R\$ 6.000.000,00 (seis milhões de reais), respeitados os limites individuais por unidade familiar, conforme artigo 19, inciso II, do Decreto nº 7.775/2012 e Art. 3º da Resolução nº 73, de 26 de outubro de 2015 (Publicada no DOU de 28 de outubro de 2015).

11. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

11.1. O local e a periodicidade de entrega será por órgão participante/Unidade Gestora, conforme especificado nos ANEXOS II e V.

11.2. Os gêneros alimentícios, que constituem o objeto a ser licitado, deverão ser fornecidos de forma parcelada, de acordo com a demanda de cada órgão participante/Unidade Gestora, em estrita observância às especificações dos ANEXOS I, II e VI.

11.3. Os gêneros alimentícios adquiridos deverão ser entregues no prazo máximo de 7 (SETE) dias úteis, a contar da data do pedido realizada pelo órgão participante/Unidade Gestora, a ser enviado via fax ou por e-mail. Os produtos deverão estar em perfeitas condições, devidamente acondicionados e identificados, e dentro do prazo de validade estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), conforme as características descritas no subitem 12.7 do Edital.

11.4. 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 do licitante vencedor.

11.5. O recebimento definitivo ficará a cargo de cada órgão participante/Unidade Gestora e acontecerá em até 72 (setenta e duas) 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.

11.6. 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.

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

Itens: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 22, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 50, 51, 60, 65, 74, 75, 76, 80, 81, 83, 84, 87, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 97, 98, 99, 101, 107, 133, 140, 141, 143
--

Deverem apresentar-se frescos, não imaturos e com aromas característicos das espécies. Produtos integros, 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 putrefatativas, 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.

Item: 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59

Devem apresentar-se secos, com sua cor característica, limpos, isentos de parasitas, não poderá estar fermentado ou rancoso e com embalagem característica do produto. 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 putrefatativas. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos internos como terra, bolor ou mucosidade, nem umidade anormal ("textura gosmenta"). Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

Itens: 16, 21, 23, 49, 61, 62, 63, 64, 73, 79, 82, 96, 100, 106, 139.

Devem apresentar-se secos, com sua cor característica, limpos, isentos de parasitas, não poderá estar fermentado ou rancoso e com embalagem característica do produto. 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 putrefatativas. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos internos como terra, bolor ou mucosidade, nem umidade anormal ("textura gosmenta"). Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

Itens: 66, 67, 68, 69, 72, 77.

Devem apresentar-se secas, amarela ou branca, limpas, isentas de parasitas, não poderá estar fermentada ou rancosa e com características do produto. 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 putrefatativas. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos internos como terra, bolor ou mucosidade, nem umidade anormal ("textura gosmenta"). Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

Itens: 70, 71, 78, 86.

Devem apresentar-se frescos, em vargens ou grãos, não imaturas 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 putrefatativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade, nem umidade externa anormal ("textura gosmenta"). Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.



Item: 88, 89.

Devem apresentar-se frescos, com casca dura e escura, 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 putrefatativas, 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.

Itens: 24, 25, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 85, 102, 103, 104, 105, 114, 115, 134, 135, 136, 137, 138, 142

Devem apresentar-se frescos, sem areia, pedaços de metais, plásticos, poeira, combustíveis, sabão, detergentes e moscas, úmido, firme e sem manchas estranhas na pele, com os olhos brilhantes e salientes, com aromas característicos das espécies. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefatativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade, nem umidade externa anormal ("textura gosmenta"). Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

Itens: 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124.

Devem apresentar-se frescos, com casca, 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 putrefatativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade, nem umidade externa anormal ("textura gosmenta"). Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

Itens: 26, 27, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 116, 117, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132.

Devem apresentar-se congelados, não-fermentado, não-concentrado e não-diluído, com teor mínimo de sólidos totais, provenientes da parte comestível da fruta, obtido de frutas polpas, preparado com frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não-comestíveis da fruta, nem de substâncias estranhas a sua composição normal, limpas e com aromas característicos das espécies. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefatativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade, nem

umidade externa anormal ("textura gosmenta"). Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

11.8. Se a especificação dos gêneros entregue não corresponderem às exigidas neste Edital, 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 02 (dois) dias de sua ocorrência, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

12. PAGAMENTO

13.1. O pagamento será realizado pelo órgão participante/Unidade Gestora que efetuou o pedido, devendo a Nota Fiscal ser emitida a favor do requisitante.

12.2. O pagamento será realizado em até 20 (vinte) dias úteis após a última entrega da semana, mediante 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.

12.3. Cada órgão participante/Unidade Gestora emitirá o empenho correspondente aos seus pedidos recebidos.

12.4. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o "atesto" pelo servidor competente, representante do órgão participante/Unidade Gestora, na nota fiscal apresentada.

12.5. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobreestado 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.

12.6. 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).

13. DA PRODUÇÃO E CONTROLE DE QUALIDADE

13.1. Os produtos alimentícios adquiridos deverão ser de produção própria dos beneficiários fornecedores e cumpram os requisitos de controle de qualidade dispostos nas normas vigentes, consoante artigo 5º do Decreto Presidencial nº 7.775 de 2012 e artigo 3º da Resolução nº 50 do GGPAA/SESAN/2012.

13.1.1. O conceito de qualidade de frutas e hortaliças envolve um conjunto de atributos, dentre os quais: aparência visual (frescor, cor, defeitos e deterioração), textura (firmeza, resistência e integridade do tecido), sabor e aroma, valor nutricional e segurança do alimento.

13.2. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

13.2.1. Deverão ser tomadas medidas para proteger os produtos alimentícios de contaminação por animais, insetos, aves e por elementos químicos ou microbiológicos ou por outras substâncias indesejáveis, durante a manipulação, a armazenagem e o transporte.

13.3. Com intuito de tornar objetivo o julgamento do critério de qualidade, os produtos ofertados oriundos da agricultura familiar serão avaliados em conformidade com as características técnicas descritas no subitem 12.7 deste Edital.



13.4 Os produtos de origem animal, deverão atender a PORTARIA N° 121/2020/ADAF-AM onde regulamenta a rotulagem e os modelos de rótulos a serem utilizados pelo Serviço de Inspeção Estadual do estado do Amazonas (SIE/AM), da Agência de Defesa Agropecuária e Florestal do Estado do Amazonas (ADAF), anexo a este edital.

14. OBRIGAÇÕES DAS ORGANIZAÇÕES FORNECEDORAS:

15.1. Cumprir todas as obrigações constantes deste Edital e seus Anexos, e sua proposta comercial, assumindo exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

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

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

15.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990).

15.5. Substituir, às suas expensas, no prazo fixado neste Edital, o objeto que esteja sem condições de consumo.

15.6. Comunicar ao órgão participante/Unidade Gestora, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

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

15.8. Indicar preposto para representá-la durante o período de vigência da Chamada Pública.

15.9. Aceitar, nas mesmas condições pactuadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários nos itens objeto da Chamada Pública, até o limite previsto no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/1996.

15.10. Sujeitar-se à fiscalização de cada órgão participante/Unidade Gestora quanto ao acompanhamento do cumprimento das obrigações pactuadas, prestando-lhe todos os esclarecimentos solicitados, bem como atendendo às reclamações consideradas procedentes.

15.11. Responder por perdas e danos que vier a sofrer o órgão comprador 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.

15.12. Responsabilizar-se pelo produto até o efetivo recebimento por parte do órgão comprador, 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 órgão participante/Unidade Gestora compradora.

15.13. Submeter à aprovação do órgão participante/Unidade Gestora toda e qualquer alteração ocorrida nas especificações, em face de imposições técnicas, de cunho administrativo legal.

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

16. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

12º RM – Av Coronel Teixeira nº 6155, Ponta Negra, Manaus-AM, CEP 69.037-000
E-mail: pregao@12rm.eb.mil.br

Tel (92) 3659-1251
Fl 13 / 10

16.1. Cada órgão designará um responsável pela gestão e fiscalização, conforme especificado no ANEXO II.



17. DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida junto à Comissão Permanente de Licitação do Comando da 12ª Região Militar, na Seção de Licitações e Contratos (SALC), à Avenida Coronel Teixeira, nº 6.155, bairro Ponta Negra, Manaus - AM, nos dias úteis, de segunda a quinta-feira, no horário das 09:30 às 12:00 horas, das 13:00 às 16:30 horas, e na sexta-feira, no horário das 08:00 às 11:00 horas, pelo site www.12rm.eb.mil.br ou pelo Portal de Compras da Agricultura Familiar – www.comprasagriculturafamiliar.gov.br;

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

17.3 Os alimentos adquiridos devem ser de produção própria dos beneficiários e organizações fornecedores, observando que os produtos *in natura*, processados, beneficiados ou industrializados, resultantes das atividades dos agricultores familiares, das suas organizações e dos demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 2006, são considerados produção própria destes fornecedores.

17.4 Os beneficiários e organizações fornecedoras podem contratar serviços de terceiros, em uma ou diversas etapas do processo produtivo, para o fornecimento de produtos beneficiados, processados ou industrializados, sendo necessária a apresentação do contrato ou instrumento congênero.

17.5 Os valores a serem pagos aos beneficiários e organizações fornecedores correspondem aos preços de aquisição de cada produto, compatíveis com os vigentes no mercado e discriminados nesta chamada pública.

17.6 O limite individual de venda do Agricultor Familiar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP por ano civil, por órgão comprador.

17.7 O limite de venda por organização fornecedora deverá respeitar o valor máximo de R\$ 6.000.000,00 (seis milhões de reais) por DAP Pessoa Jurídica, por ano civil, por órgão comprador.

17.8. O resultado desta Chamada Pública será divulgado em local de ampla circulação no Comando da 12ª Região Militar, no portal de Compras da Agricultura Familiar, disponível em www.comprasagriculturafamiliar.gov.br, em jornal de grande circulação local e no site do Comando da 12ª Região Militar, disponível em www.12rm.eb.mil.br.

17.9. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Termo Substitutivo de Contrato, conforme modelo do **ANEXO III** a este Edital.

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

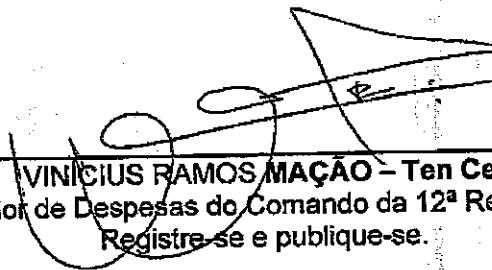
18. ELEMENTOS CONSTITUTIVOS

- 18.1. Anexo I – Relação de Itens Consolidada por Órgão Participante/Unidade Gestora;
18.2. Anexo II – Relação de Unidade Gestora/Órgãos Participantes;
18.3. Anexo III – Modelo Minuta de Contrato;
18.4. Anexo IV – Modelo de Proposta de Venda; e
18.5. Anexo V – Planejamento da aquisição.
18.6. Anexo VI – Declaração de Comprovação de Produção Própria e Cumprimentos dos Controles de Qualidade.

18.7 Anexo VII – Declaração de comprovação do tipo e origem do Pirarucu Pescado.
18.8 Anexo VIII - Modelo de declaração de produção própria do agricultor familiar para organizações fornecedoras.

18.9 Anexo IX - Modelo de declaração de produção própria do agricultor familiar para beneficiários fornecedores (FORNECEDOR INDIVIDUAL).

Manaus - AM, 24 de setembro de 2020.


VINICIUS RAMOS MAÇÃO – Ten Cel
Ordenador de Despesas do Comando da 12ª Região Militar
Registre-se e publique-se.





**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR**

ANEXO I
AO EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA N° 02/2020 - CMDO 12^a RM

CONSELHO NACIONAL DE ORGANIZAÇÕES MIGRATÓRIAS

12º RM – Avenida Coronel Teixeira nº 6155, Ponta Negra, Manaus-AM, CEP 69.035-000
E-mail: salcc@12rm.eb.mil.br

E-mail: sgdc@l2rm.eb.mil.br

Tel (92) 3659-1251



15	Banana inmatura, espécie pacová - Kg	Kg	31.470	8.000	1.000	960	480	5.000	700	960	600	250	5.000	6.000	1.000	200	960	200	960	360
16	Barra de Cereais	Und	48.680	3.500	2.000	4.320	1.000	10.000	2.000	3.000	800	1.000	4.000	3.000	700	4.000	3.000	700	4.000	960
17	Batata Cará roxo - Kg.	Kg	20.890	2.000	960	240	320	3.000	4.000	1.590	100	200	5.000	1.200	960	0	1.200	0	1.200	120
18	Batata doce, espécie rosada - Kg.	Kg	26.430	2.500	960	480	320	3.000	4.000	1.590	800	2.500	5.000	1.200	960	0	2.880	0	2.880	240
19	Batata Inglesa lavada, espécie lisa - Kg	Kg	51.330	10.000	1.440	2.400	960	5.000	4.000	1.590	3.000	1.700	12.000	3.000	960	0	4.800	0	4.800	480
20	Beterraba in natura - Kg	Kg	33.350	5.000	960	480	480	5.000	4.000	530	1.200	2.800	10.000	1.200	720	500	300	300	300	180
21	Biscoito diversos, cupuacu, castanha, maracujá, maissena, amanteigado e leite, embalagem de 500 g	Und	44.530	5.000	500	240	1.000	15.000	1.000	1.590	800	500	1.000	10.000	400	1.000	400	1.000	6.000	500
22	Brócolis in natura - Kg	Kg	16.938	2.500	480	240	320	2.000	600	800	300	250	6.000	2.000	240	200	200	720	200	288
23	Cacau em pó puro, embalagem 500g, isento de açúcar.	Kg	4.995	1.500	200	240	50	2.000	100	150	50	50	200	0	80	100	80	100	240	35
24	Came bovina, Charque - Kg	Kg	34.580	6.000	1.000	960	320	10.000	500	3.000	400	1.500	5.000	3.000	600	500	400	400	1.440	360
25	Carne bovina, Rabo - Kg	Kg	19.520	5.000	240	240	0	10.000	400	960	300	-	1.000	400	480	0	0	200	200	300
	Carne de ave, (Galinha caipira) - inteiro congelado sem glúten, (com pés, pescoço e cabeça) pronto para o preparo.	Kg	33.020	5.000	300	960	0	20.000	500	320	100	3.000	2.000	300	240	0	-	-	300	
26	Carne de ave, (Pato) - inteiro congelado sem glúten, (com pés, pescoço e cabeça), pronto para o preparo.	Kg	22.500	5.000	120	960	0	10.000	400	420	100	3.000	400	300	240	0	1.200	0	1.200	360
27	Carne defumada, tipo animal suína, apresentação fatiado, estado de conservação resfriado.	Kg	25.540	9.500	1.000	960	320	5.000	1.000	1.590	1.200	550	1.000	1.200	480	300	1.200	200	1.200	240
28	Carne suína, Barriga/Pele, apresentação cortada estado de conservação congelado.	Kg	18.220	9.500	200	240	0	5.000	200	720	300	100	800	500	400	200	60	0	0	0
29	Carne suína, in natura, tipo corte (Costela), apresentação de cortada estado de conservação congelado.	Kg	34.900	9.500	240	960	0	5.000	4.000	2.400	300	3.000	5.000	500	480	1.000	2.400	120	120	120



31	Carne suína, in natura, tipo corte (Costelinha defumada), apresentação cortada e estado de conservação congelado.	Kg	30.720	9.500	240	960	80	5.000	4.000	2.400	300	1.500	4.000	500	400	1.000	1.000	720	120	
32	Carne suína, in natura, tipo corte (Leitão inteiro) apresentação cortada e estado de conservação congelado.	Kg	19.160	6.000	300	100	0	5.000	4.000	420	-	1.500	1.000	300	240	300	-	0		
33	Carne suína, embutido, tipo (Linguiça), preparação de defumada, estado de conservação resfriado.	Kg	29.360	9.500	960	960	0	5.000	4.000	720	800	1.000	4.000	500	480	300	960	180		
34	Carne suína, in natura, tipo (Orelha, sem máscara), apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado.	Kg	17.740	5.000	300	240	0	5.000	2.000	240	300	500	3.000	500	240	300	-	120		
35	Carne suína, embutido, tipo (Linguiça Pálio), carne bovina e suína, preparação defumada, estado de conservação resfriado.	Kg	22.710	5.000	600	960	320	5.000	2.000	530	300	500	5.000	500	240	1.000	640	120		
36	Carne suína, in natura, tipo corte, (Pernil) apresentação cortada e estado de conservação congelado.	Kg	27.860	5.000	500	800	500	5.000	4.000	1.560	300	1.500	6.000	1.500	350	300	200	200	150	
37	Carne suína, in natura, tipo corte (Pés) apresentação cortada e estado de conservação congelado.	Kg	16.880	5.000	240	240	0	5.000	200	240	300	500	4.000	500	240	300	-	120		
38	Carne suína, tipo corte (Toucinho defumado), apresentação fatiado, estado de conservação resfriado. Kg	Kg	20.320	5.000	240	240	0	5.000	2.000	720	300	300	5.000	500	240	300	480	0		
39	Castanha de caju torrada - Kg	Kg	3.950	800	80	30	90	500	500	300	100	60	1.000	100	120	200	40	30		
40	Castanha do Brasil s/ casca, embalagem a vácuo - Kg	Kg	4.850	1.500	80	240	90	500	500	300	100	60	1.000	100	120	200	30	30		
41	Cebola in natura - Kg	Kg	47.008	8.000	2.000	1.440	960	5.000	5.000	1.060	2.400	3.400	12.000	3.000	960	500	1.000	288		
42	Cebolinha roxa e comum in natura	Kg	23.924	8.000	480	480	1.500	5.000	5.000	424	800	350	2.000	500	540	300	350	200		



43	Cenoura <i>in natura</i> - Kg	Kg	43.150	8.000	2.000	1.440	960	5.000	1.060	2.000	3.300	10.000	2.500	960	300	480	150	
44	Champignon em conserva, embalagem de 200 g	Und	10.336	2.500	600	480	300	3.000	200	106	300	500	1.200	120	240	500	240	50
45	Cheiro verde casal (Trio: coentro/cebolinha/charichória)	Kg	14.094	2.000	480	480	1.500	2.500	1.000	424	600	700	1.200	600	1.600	300	350	360
46	Chitória <i>in natura</i> - Kg	Kg	7.023	1.500	480	30	0	2.500	1.000	53	100	200	500	300	60	300	-	0
47	Chuchu <i>in natura</i> - Kg	Kg	16.590	1.500	800	240	0	4.000	2.000	300	100	350	6.000	600	200	0	480	20
48	Coco verde <i>in natura</i>	Und	5.680	800	200	300	0	2.000	1.000	30	-	50	1.000	0	300	0	-	0
49	Colorau, tempero regional natural de urucum - Kg	Kg	8.669	3.000	500	384	400	300	2.000	265	300	150	1.000	50	80	100	60	80
50	Condimento, açafrão da terra - Kg	Kg	4.665	2.000	100	12	0	300	1.000	53	100	40	800	20	30	100	60	50
51	Condimento, Coentro - Maço com no mínimo 3 pés (peso médio 500g)	Kg	9.840	2.000	480	240	0	300	3.000	720	400	150	500	600	800	100	350	200
52	Condimento, cominho - Kg	Kg	5.418	1.500	100	24	0	300	2.000	24	100	30	1.000	50	80	100	60	50
53	Condimento, Hortelã - Kg	Kg	2.275	300	100	12	0	300	1.000	53	100	70	100	100	30	100	10	0
54	Condimento, Jouro - Kg	Kg	2.036	200	100	12	0	200	1.000	24	100	40	100	100	30	100	10	20
55	Condimento, salsa - Kg	Kg	4.014	1.500	200	48	0	300	1.000	106	100	60	100	100	30	100	350	20
56	Maço com no mínimo 3 pés (peso médio 500g)	Kg	5.476	2.000	200	240	0	300	1.000	106	100	50	1.000	200	30	100	150	0
57	Couve, espécie comum - Maço, peso médio 500g	Kg	42.358	5.000	2.500	960	1.500	5.000	2.000	318	800	7.500	3.000	12.000	1.200	100	240	240
58	Doce de banana tipo Bananadinho. Embalagem individual em pacotes de 1Kg.	Kg	17.079	3.500	500	200	300	3.000	3.000	159	200	1.200	2.000	500	500	1.000	720	300
59	Doce de leite, embalagem de 500g	Kg	15.209	3.000	200	200	50	3.000	3.000	159	100	150	2.000	500	400	1.000	1.200	250
60	Doce tipo Repadurinha. Embalagem individual em pacotes de 1Kg.	Kg	14.829	3.000	200	200	300	3.000	3.000	159	100	1.000	1.000	500	500	1.000	720	150
61	Ervilha seca, embalagem 2 Kg	Kg	13.462	3.600	100	96	0	1.500	5.000	106	100	60	2.000	500	200	0	100	100
62	Espinheira (peso do maço 300g) - <i>in natura</i>	Kg	6.120	800	300	144	0	1.500	2.000	106	100	30	600	200	100	0	240	0

12º RM — Avenida Coronel Teixeira nº 6155, Ponta Negra, Manaus-AM, CEP 69.037-000
E-mail: salc@12rm.eb.mil.br

Tel (92) 3659-1251



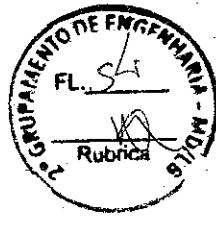
63	Fairinha Branca de mandioca.	Kg	22.190	4.000	200	100	0	5.000	5.000	1.590	200	1.000	4.000	800	200	0	-	100	
64	Fairinha de mandioca d'água Amarela, Grão padronizado - Kg	Kg	21.960	4.000	200	100	0	10.000	3.000	60	200	1.200	2.000	800	200	0	-	200	
65	Fairinha de mandioca Uarini Ovinha, Grão padronizado - Kg	Kg	25.475	4.000	200	200	0	10.000	3.000	2.385	200	1.000	2.000	800	200	1.000	240	250	
66	Fairinha de Tapioca granulada para preparação de mingau e colocar no açaí - Kg	Kg	7.289	2.500	200	100	30	500	1.000	159	100	200	1.000	150	200	1.000	-	150	
67	Feijão de metrô - Kg	Kg	14.910	2.000	250	100	200	3.000	2.000	800	300	1.200	4.000	400	240	300	120	0	
68	Feijão de Praia - Kg	Kg	16.910	4.000	200	100	0	5.000	2.000	1.000	300	500	2.000	400	240	1.000	120	50	
69	Fubá de milho - Kg	Kg	12.270	5.000	200	50	200	50	2.000	1.000	530	300	700	1.000	600	240	0	300	150
70	Geléia extra de frutas, morango, abacaxi, amora, cupuaçu, uva e sabores diversos, embalagem de 250 g	Und	18.300	4.000	500	300	600	5.000	3.000	1.000	400	300	1.000	600	100	0	1.000	500	
71	Gengibre - Kg	Kg	2.760	500	80	12	0	500	1.000	53	50	15	400	50	40	0	40	20	
72	Goiaba in natura, espécie vermelha - Kg	Kg	8.930	1.000	200	50	0	2.500	1.000	300	100	250	2.000	300	360	0	720	150	
73	Goiabada cascão, caseira - Kg	Kg	12.240	2.000	80	200	0	2.000	3.000	300	300	500	2.000	400	360	1.000	-	100	
74	Goma para Tapioca - Kg	Kg	12.420	2.000	240	480	300	2.000	2.000	800	400	200	2.000	300	1.200	0	200	300	
75	Grão de bico - Kg	Kg	5.459	1.000	80	50	0	1.500	1.000	159	50	260	1.000	60	100	0	200	0	
76	Jogurte sabores de frutas, bandejas com 6 unidades	bij	63.530	6.000	120	2.800	200	20.000	5.000	3.710	1.800	3.200	6.000	3.000	1.500	0	9.600	600	
77	Jambu, espécie comum - Kg	Kg	5.166	650	80	150	0	1.000	1.000	96	50	10	2.000	50	80	0	-	0	
78	Laranja regional - Kg	Kg	47.320	8.000	1.200	960	300	3.000	5.000	1.200	1.200	1.600	15.000	5.000	3.000	400	960	500	
79	Leite em pó desnatado, pacote de 1 Kg	Kg	16.300	1.000	120	500	0	2.000	2.000	1.200	100	500	7.000	600	80	1.000	200	0	
80	Lentilha - Kg	Kg	5.334	600	80	100	0	1.500	1.000	159	50	15	1.200	100	50	0	480	0	
81	Limão espécie Taiti - Kg	Kg	29.080	3.500	1.500	960	1.200	5.000	4.000	1.200	1.000	800	7.000	1.200	1.000	200	240	280	



82	Linguica mista, suína e bovina. Para churrasco - Kg	Kg	28.240	4.000	960	960	600	5.000	5.000	720	600	250	4.000	1.000	800	1.000	3.200	150
83	Macã - Kg	Kg	48.208	5.000	1.200	960	240	8.000	5.000	1.908	600	3.500	12.000	7.000	960	400	960	480
84	Macaxeira in natura - Kg.	Kg	34.480	4.000	1.800	960	0	5.000	5.000	800	800	500	10.000	3.000	480	500	1.440	200
85	Macaxeira processada - Kg.	Kg	23.140	4.000	960	480	120	5.000	5.000	800	100	200	3.000	3.000	480	0	-	0
86	Mamão espécie Havaí - Kg	Kg	33.390	4.000	2.000	960	0	5.000	5.000	1.590	600	1.000	9.000	2.500	980	400	240	120
87	Manga hadden in natura - Kg	Kg	20.770	2.000	1.000	240	0	2.000	5.000	530	600	60	5.000	3.000	600	400	240	100
88	Marjericão - Kg	Kg	2.831	300	240	12	0	200	1.000	159	100	60	400	60	200	0	50	50
89	Manteiga salgada primeira qualidade, embalagem de 500 g.	Kg	18.356	4.000	300	336	240	3.000	5.000	800	800	300	1.000	500	600	1.000	400	80
90	Maracujá in natura - Kg	Kg	12.975	1.000	800	240	240	1.000	4.000	265	200	30	3.000	600	960	0	400	240
91	Maxixe comum - Kg.	Kg	14.866	2.000	480	480	120	5.000	1.000	106	50	500	4.000	300	600	100	80	50
92	Mel de abelha puro - embalagem 1L	L	5.573	800	100	100	40	800	1.000	53	50	100	200	1.800	160	0	250	100
93	Metancia in natura - Kg	Kg	81.350	10.000	5.200	4.800	3.600	10.000	5.000	5.300	3.600	8.000	12.000	10.000	2.000	400	250	1.200
94	Melão - Kg	Kg	46.520	5.000	3.000	960	180	10.000	5.000	1.500	1.500	3.400	10.000	3.000	2.000	0	500	480
95	Milho Verde - Kg	Kg	16.570	3.000	250	480	0	1.500	5.000	240	300	100	4.000	300	800	0	600	0
96	Molho caseiro de pimenta, embalagem 150ML	Und	16.870	3.500	600	100	100	5.000	5.000	1.000	200	80	400	100	400	0	240	150
97	Morango	Kg	9.445	1.000	120	240	120	1.000	3.000	530	200	25	2.000	300	500	0	360	50
98	Ovos de codorna, aplicação culinária - Dúzia.	Dz	7.745	2.000	410	450	300	350	350	795	300	350	400	360	350	350	550	430
99	Ovos de galinha brancos a granel, tipo extra. Caixa com 12 bandejas de 30 ovos.	Cx	5.506	526	200	250	500	250	150	200	2.500	250	120	90	75	55	90	
100	Ovos de galinha brancos ou vermelhos, tipo grande - Caixa com 12 bandejas de 30 ovos.	Cx	5.596	526	200	250	500	150	210	200	2.500	250	100	110	130	120	100	
101	Ovos de galinha brancos ou vermelhos, tipo médio - Caixa com 12 bandejas de 30 ovos.	Cx	6.365	800	100	120	144	500	250	200	3.500	200	60	50	50	80	61	



82	Linguiça mista, suína e bovina. Para churrasco - Kg	Kg	28.240	4.000	960	960	600	5.000	5.000	720	600	250	4.000	1.000	800	1.000	3.200	150
83	Macã - Kg	Kg	48.208	5.000	1.200	960	240	8.000	5.000	1.908	600	3.500	12.000	7.000	960	400	960	480
84	Macaxeira in natura- Kg.	Kg	34.480	4.000	1.800	960	0	5.000	5.000	800	800	500	10.000	3.000	480	500	1.440	200
85	Macaxeira processada - Kg.	Kg	23.140	4.000	960	480	120	5.000	5.000	800	100	200	3.000	3.000	480	0	-	0
86	Mamão espécie Haval - Kg	Kg	33.390	4.000	2.000	960	0	5.000	5.000	1.590	600	1.000	9.000	2.500	960	400	240	120
87	Manga haden in natura - Kg	Kg	20.770	2.000	1.000	240	0	2.000	5.000	530	600	60	5.000	3.000	600	400	240	100
88	Manjericão - Kg	Kg	2.831	300	240	12	0	200	1.000	159	100	60	400	60	200	0	50	50
89	Manteiga salgada primeira qualidade, embalagem de 500 g.	Kg	18.356	4.000	300	336	240	3.000	5.000	800	800	300	1.000	500	600	1.000	400	80
90	Maracujá in natura - Kg	Kg	12.975	1.000	800	240	240	1.000	4.000	265	200	30	3.000	600	960	0	400	240
91	Maxixe comum - Kg.	Kg	14.866	2.000	480	480	120	5.000	1.000	106	50	500	4.000	300	600	100	80	50
92	Mele de abelha puro - embalagem 1L	L	5.573	800	100	100	40	800	1.000	53	50	100	200	1.800	180	0	250	100
93	Melancia in natura - Kg	Kg	81.350	10.000	5.200	4.800	3.600	10.000	5.000	5.300	3.600	8.000	12.000	10.000	2.000	400	250	1.200
94	Melão - Kg	Kg	46.520	5.000	3.000	960	180	10.000	5.000	1.500	1.500	3.400	10.000	3.000	2.000	0	500	480
95	Milho Verde - Kg	Kg	16.570	3.000	250	480	0	1.500	5.000	240	300	100	4.000	300	800	0	600	0
96	Molho caseiro de pimenta, embalagem 150ML	Und	16.870	3.500	600	100	100	5.000	5.000	1.000	200	80	400	100	400	0	240	150
97	Morango	Kg	9.445	1.000	120	240	120	1.000	3.000	530	200	25	2.000	300	500	0	360	50
98	Ovos de codorna, aplicação culinária - Dúzia.	Dz	7.745	2.000	410	450	300	350	350	795	300	350	400	350	350	350	550	430
99	Ovos de galinha brancos a granel, tipo extra. Caixa com 12 bandejas de 30 ovos.	Cx	5.606	526	200	250	250	500	250	150	200	2.500	250	120	90	75	55	90
100	Ovos de galinha brancos ou vermelhos, tipo grande - Caixa com 12 bandejas de 30 ovos.	Cx	5.596	526	200	250	250	500	150	210	200	2.500	250	100	110	130	120	100
101	Ovos de galinha brancos ou vermelhos, tipo médio - Caixa com 12 bandejas de 30 ovos.	Cx	6.365	800	100	120	144	500	250	250	200	3.500	200	60	50	50	80	61



102	Pepino <i>in natura</i> - Kg	Kg	36.720	8.000	2.000	480	480	5.000	1.060	1.200	1.600	9.000	1.500	960	0	240	200	
103	Pescado, Filé aruanã sem espinha- Kg	Kg	30.440	10.000	200	200	0	10.000	2.000	1.440	50	150	4.000	1.600	800	0	-	0
104	Pescado, Filé de Pirarucu - Kg	Kg	40.440	10.000	200	200	2.400	10.000	2.000	1.440	200	1.600	6.000	1.600	800	1.000	2.400	600
105	Pescado, Jaraquí, tratado; sem vísceras, sem escama e licado. Pronto para o preparo - Kg	Kg	27.780	10.000	200	200	0	10.000	2.000	780	50	150	3.000	600	800	0	-	0
106	Pescado, Matinxá, tratado; sem espinha e sem vísceras - Kg	Kg	31.370	10.000	200	200	100	10.000	2.000	1.920	50	400	4.000	600	800	0	800	300
107	Pescado, pacú, tratado; sem vísceras, sem escama e licado. Pronto para o preparo - Kg	Kg	26.880	10.000	300	200	0	10.000	2.000	780	50	150	2.000	600	800	0	-	0
108	Pescado, Pirarucu fresco em manta sem espinha - Kg	Kg	34.940	10.000	500	200	0	10.000	2.000	3.240	50	500	4.000	600	800	1.000	1.800	250
109	Pescado, Pirarucu seco e salgado - Kg	Kg	31.750	10.000	200	200	960	10.000	2.000	990	50	250	2.000	600	800	1.000	2.400	300
110	Pescado, Tambaqui roeló peso médio 3 Kg, sem espinha e sem vísceras.	Kg	41.780	10.000	600	200	2.400	10.000	2.000	4.080	200	500	6.000	600	1.200	1.000	2.600	400
111	Pescado, Tucunaré - tratado; sem vísceras, sem escama e licado. Pronto para o preparo - Kg	Kg	31.120	10.000	200	200	0	10.000	2.000	1.920	50	150	5.000	600	1.000	0	-	0
112	Pimenta de cheiro - Kg	Kg	7.671	2.500	240	240	600	1.000	106	300	150	600	600	800	100	120	75	
113	Pimenta dedo de moça - Kg	Kg	3.516	400	100	48	0	500	1.000	53	50	15	400	50	800	0	80	20
114	Pimenta do reino em grão - Kg	Kg	3.051	300	120	48	0	300	1.000	53	300	10	500	150	200	0	60	50
115	Pimenta malagueta - Kg	Kg	2.721	300	100	48	0	500	1.000	53	-	10	400	150	100	0	60	0
116	Pimenta, espécie murupi - Kg.	Kg	2.731	300	100	48	0	500	1.000	53	-	60	400	150	100	0	-	20
117	Pimentão regional - Kg	Kg	19.740	4.000	2.000	480	0	1.500	4.000	530	600	1.200	4.000	150	100	200	800	180
118	Popa de abacaxi, fruta processada e congelada. Embalagem de 1Kg.	Kg	22.540	2.000	480	800	500	7.000	2.000	1.060	500	500	5.000	1.000	600	0	800	300

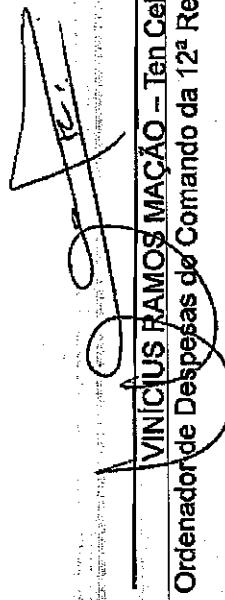


119	Popa de Açaí, fruta processada e congelada.	Kg	22.490	2.000	480	800	500	7.000	2.000	1.060	300	500	5.000	500	1.000	300	800	250
120	Popa de Acerola, fruta processada e congelada.	Kg	22.790	2.000	480	800	500	7.000	2.000	1.060	500	500	5.000	1.000	600	300	800	250
121	Popa de Cupuaçu, fruta processada e congelada.	Kg	23.570	2.000	480	800	500	7.000	2.000	1.590	500	500	5.000	1.000	800	300	700	400
122	Popa de Goiaba, fruta processada e congelada.	Kg	22.340	2.000	480	800	500	7.000	2.000	1.060	500	500	5.000	1.000	800	300	-	400
123	Popa de Manga, fruta processada e congelada.	Kg	22.840	2.000	480	800	500	7.000	2.000	1.060	300	500	5.000	1.000	800	300	800	300
124	Popa de Maracujá, fruta processada e congelada.	Kg	23.770	2.000	480	800	600	7.000	2.000	1.590	500	500	5.000	1.000	800	300	800	400
125	Popa de Tapererubá, fruta processada e congelada.	Kg	22.390	2.000	480	800	0	7.000	2.000	1.060	500	500	5.000	1.000	800	300	800	150
126	Pupunha - Kg	Kg	11.568	3.200	100	100	0	2.000	2.000	318	50	250	1.000	1.800	400	200	-	150
127	Queijo coalho - Kg	Kg	21.655	5.000	800	960	240	2.000	4.000	795	600	500	5.000	600	600	200	-	360
128	Queijo de búfala - Kg	Kg	20.725	5.000	800	480	0	2.000	4.000	795	50	200	6.000	600	600	200	-	0
129	Queijo manteiga - Kg	Kg	15.190	5.000	200	960	0	2.000	4.000	530	50	100	1.000	600	500	200	-	50
130	Queijo Minas padão - Kg	Kg	19.428	5.000	400	480	280	2.000	4.000	318	50	100	5.000	600	900	200	-	100
131	Queijo parmesão - Kg	Kg	15.042	5.000	400	960	120	2.000	4.000	72	50	50	30	600	600	900	200	60
132	Rapadura - Kg	Kg	7.472	800	400	100	0	2.000	1.000	72	50	600	2.000	100	100	0	200	50
133	Repolho roxo regional - Kg	Kg	28.220	8.000	2.000	480	480	5.000	3.000	900	800	1.000	4.000	1.200	480	200	480	200
134	Repolho verde regional - Kg	Kg	34.070	8.000	2.000	480	480	5.000	3.000	900	800	1.800	9.000	1.200	480	200	480	250
135	Requeijão, sem adição de amido - Kg	Kg	9.525	2.000	400	480	100	600	3.000	265	50	250	1.000	360	800	0	120	100
136	Rúcula <i>in natura</i> - Kg	Kg	5.322	200	120	96	0	600	2.000	106	100	250	1.000	400	300	0	100	50
137	Salame - Kg	Kg	7.299	600	120	70	240	2.000	1.000	159	100	150	800	360	600	200	800	100



138	Suco de uva integral em garrafa de 1,5L sem adição de água e açúcar, tinto ou branco	L	28.580	6.000	500	1.000	150	10.000	5.000	530	300	1.500	800	1.000	600	0	700	500
139	Tempero caseiro completo - Ingredientes: sal, alho, cheiro verde desidratado, açafraão e glutamato de monossódio. Embalagem de 1 Kg	Kg	10.711	5.000	300	50	120	2.000	1.000	106	300	50	600	365	400	100	250	70
140	Tomate cereja in natura - Kg	Kg	21.820	5.000	500	50	240	5.000	4.000	720	300	150	4.000	600	480	200	480	100
141	Tomate regional in natura - Kg	Kg	47.510	8.000	3.000	1.440	960	5.000	4.000	1.060	2.400	3.600	12.000	3.000	1.440	400	960	250
142	Tucumã descascado e despolpado - Kg	Kg	13.529	3.000	120	100	240	4.000	3.000	159	50	20	1.200	1.000	120	0	400	120
143	Tucupi, sumo amarelo extraído da raiz da mandioca	L	8.586	600	80	336	50	3.000	2.000	120	50	10	800	1.000	400	0	100	40

Manaus - AM, 24 de setembro 2020.


VINÍCIUS RAMOS MACÃO – Ten Cel
 Ordenador de Despesas do Comando da 12ª Região Militar

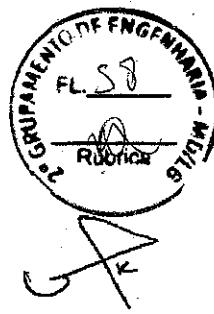


Tel (92) 3659-1251

12º RM – Avenida Coronel Teixeira nº 6155, Ponta Negra, Manaus-AM, CEP 69.037-000

E-mail: scale@12rm.eb.mil.br

**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR**



**ANEXO II
AO EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2020 - CMDO 12ª RM**

RELAÇÃO DE UNIDADE GESTORA/ÓRGÃOS PARTICIPANTES

1) COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR – CMDO 12ª RM (Unidade Gestora):

- a) Endereço de entrega: Avenida Coronel Teixeira, nº 6.155, Ponta Negra, Manaus - AM, CEP 69037-000;
- b) Telefone: (92) 3659-1263
- c) Horário de entrega: 07:30 h às 12:00 h e das 13:00 h às 16:30 h nos dias úteis;
- d) Gestão e Fiscalização:
 - Setor: Aprovisionamento do Comando da 12ª Região Militar;
 - Fiscal: TC PAUL, Chefe do Setor de Aprovisionamento;
 - Fiscal substituto: 3º Sgt TRAVERZO, Auxiliar do Aprovisionamento.

2) 1º BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA (AEROMÓVEL) – 1º BIS (AMV) (Órgão Participante):

- a) Avenida São Jorge nº 650, bairro São Jorge, Manaus – AM, CEP 69033-000;
- b) Telefone: (92) 3625-1389
- c) Horário de entrega: 07:30 h às 12:00 h e das 13:00h às 16:30h nos dias úteis (segunda a quinta) e nas sextas-feira 07:30 h às 11:30 h;
- d) Gestão e Fiscalização:
 - Setor: Aprovisionamento do 1º Batalhão de Infantaria de Selva (Aeromóvel);
 - Fiscal: 2º Ten ANDERSON CHAGAS, Chefe do Aprovisionamento;
 - Fiscal substituto: 3º Sgt VARELA, Auxiliar do Aprovisionamento.

3) 4º BATALHÃO DE AVIAÇÃO DO EXÉRCITO – 4º BAVEX (Órgão Participante):

- a) Endereço de entrega: Estrada do Paredão, s/nº, bairro Colônia Oliveira Machado, Vila Militar do Rio Negro, Manaus - AM, CEP: 69070-000;
- b) Telefone: (92) 3301-5690;
- c) Horário de entrega: 07:30 h às 12:00 h e das 13:00h às 16:00h nos dias úteis (segunda a quinta) e nas sextas-feira 07:30 h às 11:30 h;
- d) Gestão e Fiscalização:
 - Setor: Aprovisionamento do 4º Batalhão de Aviação do Exército;
 - Fiscal: Cap MAGNO, Chefe do Aprovisionamento;
 - Fiscal substituto: 1º Sgt BANDEIRA, Auxiliar do Aprovisionamento.

4) CENTRO DE EMBARCAÇÕES DO COMANDO MILITAR DA AMAZÔNIA – CECMA (Órgão Participante):

- a) Endereço de entrega: Avenida Coronel Teixeira, nº 6.123, Ponta Negra, Manaus - AM, CEP 69037-010;
- b) Telefone: (92) 99191-5513 e 98406-0091
- c) Horário de entrega: 07:00 h às 12:00 h e das 13:00h às 16:00h nos dias úteis (segunda a quinta) e nas sextas-feira 07:00 h às 11:00 h;
- d) Gestão e Fiscalização:

12ª RM – Avenida Coronel Teixeira nº 6155, Ponta Negra, Manaus-AM, CEP 69.037-000

Tel (92) 3659-1251

E-mail: salc@12rm.eb.mil.br

- Setor: Aprovisionamento do Centro de Embarcações do Comando Militar da Amazônia;
- Fiscal: 1º SGT CURY CUESTA, Chefe do Aprovisionamento;
- Fiscal substituto: 3º Sgt RENATA, Auxiliar do Aprovisionamento.

5) 7º BATALHÃO DE POLÍCIA DO EXÉRCITO – 7º BPE (Órgão Participante):

- a) Endereço de entrega: Avenida São Jorge, nº 1944, Compensa, Manaus – AM, CEP 69030-563;
- b) Telefone: (92) 99508-2817
- c) Horário de entrega: 07:30 h às 12:00 h e das 13:00 h às 16:30 h nos dias úteis;
- d) Gestão e Fiscalização:
 - Setor: Aprovisionamento d0 7º BPE
 - Fiscal: 2º Ten WASHINGTON, Chefe do Aprovisionamento;

6) 4º CENTRO DE GEOINFORMAÇÃO – 4º CGEO (Órgão Participante):

- a) Endereço de entrega: Rua Marechal Bittencourt, nº 97, Compensa, Manaus – AM, CEP 69027-140;
- b) Telefone: (92) 99128-7891
- c) Horário de entrega: 08:00 h às 11:30 h e das 13:00 h às 15:30h de segunda a quinta, e nas sextas 07:30h às 11:30 h
- d) Gestão e Fiscalização:
 - Setor: Aprovisionamento do 4º Centro de Geoinformação;
 - Fiscal: 1º Ten LUCAS, Chefe do Aprovisionamento;
 - Fiscal substituto: ST RONALD, Auxiliar do Aprovisionamento.

7) CENTRO DE INSTRUÇÃO DE GUERRA NA SELVA – CIGS (Órgão Participante):

- a) Endereço de entrega: Avenida São Jorge, nº 750, São Jorge, Manaus – AM, CEP 69033-000;
- b) Telefone: (92) 92125-6400 emails: rancho_cigs@outlook.com
- c) Horário de entrega: 08:00 h às 11:30 h e das 13:00 h às 16:00h de segunda a quinta, e nas sextas 08:00h às 12:00 h
- d) Gestão e Fiscalização:
 - Setor: Aprovisionamento do Centro de Instrução de Guerra na Selva;
 - Fiscal: Ten DANTAS, Chefe do Aprovisionamento;
 - Fiscal substituto: ST GILSON, Auxiliar do Aprovisionamento.

8) COLÉGIO MILITAR DE MANAUS – CMM (Órgão Participante):

- a) Endereço de entrega: Rua São Clemente, nº 157, Centro, Manaus - AM, CEP 69070-010;
- b) Telefone: (92) 3627-1620 e 98116-5075;
- c) Horário de entrega: 07:30 h às 12:00 h e das 13:00 h às 15:30h de segunda a quinta, e nas sextas-feiras 07:30h às 11:30 h
- d) Gestão e Fiscalização:
 - Setor: Aprovisionamento do Colégio Militar de Manaus;
 - Fiscal: 2º TEN GRACE KELLY, Chefe do Setor de Aprovisionamento;
 - Fiscal substituto: 1º SGT AGUIAR LOPES, Auxiliar do Aprovisionamento.

9) COMANDO 2º GRUPAMENTO ENGENHARIA - CMDO 2º GPT.E (Órgão Participante):

- a) Endereço de entrega: Avenida Coronel Teixeira, nº 5.513, bairro Ponta Negra, Manaus – AM, CEP 69037-043;
- b) Telefone: (92) 3659-1060;
- c) Horário de entrega: 09:00 h às 11:00 h e das 13:00 h às 14:30h de segunda a quinta, e nas sextas 08:00h às 10:00 h;
- d) Gestão e Fiscalização:
 - Setor: Aprovisionamento do Comando do 2º Grupamento de Engenharia;

12º RM – Avenida Coronel Teixeira nº 6155, Ponta Negra, Manaus-AM, CEP 69.037-000

Tel (92) 3659-1251

E-mail: salc@12rm.eb.mil.br



- Fiscal: 1º Ten MARÍLIA, Chefe do Aprovisionamento;
- Fiscal substituto: 1º SGT JÚNIOR, Auxiliar do Aprovisionamento.

10) COMANDO MILITAR DA AMAZÔNIA – CMA (Órgão Participante):

- a) Endereço de entrega: Avenida Coronel Teixeira, nº 4.715, Ponta Negra, Manaus - AM, CEP 69037-000;
- b) Telefone: (92) 3659-1180
- c) Horário de entrega: 07:30 h às 12:00 h e das 13:00 h às 15:00 h nos dias úteis;
- d) Gestão e Fiscalização:
 - Setor: Aprovisionamento do Comando Militar da Amazônia;
 - Fiscal: 1º Ten ERIKA FERREIRA FIRMO, Chefe do Setor de Aprovisionamento;
 - Fiscal substituto: 1º SGT RICARDO CHAVES GOES, Auxiliar do Aprovisionamento.



11) COMISSÃO REGIONAL DE OBRAS/12 – CRO/12 (Órgão Participante):

- a) Endereço de entrega: Avenida Coronel Teixeira, 2.061 - Ponta Negra, Manaus - AM, 69037-473;
- b) Telefone: (92) 3238-7514
- c) Horário de entrega: 07:30 h às 12:00 h e das 13:00 h às 16:30 h nos dias úteis;
- d) Gestão e Fiscalização:
 - Setor: Aprovisionamento da Comissão Regional de Obras/12;
 - Fiscal: Ten ANDREZA, Chefe do ALMOX;
 - Fiscal substituto: 1º TEN CANIZO, Auxiliar do Aprovisionamento.

12) 12º BATALHÃO DE SUPRIMENTO – 12º B SUP (Órgão Participante):

- a) Endereço de entrega: Avenida Marechal Bittencourt, nº 55, bairro Santo Antônio, Manaus - AM, CEP 69029-160;
- b) Telefone: (92) 4009-2329
- c) Horário de entrega: 07:30 h às 11:30 h e das 13:00 h às 14:30h de segunda a quinta, e nas sextas-feiras 07:30h às 11:30 h
- d) Gestão e Fiscalização:
 - Setor: Aprovisionamento do 12º Batalhão de Suprimento;
 - Fiscal: CAP CORBELL, Chefe do Aprovisionamento;
 - Fiscal substituto: 1º Sgt MENDES, Auxiliar do Aprovisionamento.

13) HOSPITAL MILITAR DE ÁREA DE MANAUS – HMAM (Órgão Participante):

- a) Endereço de entrega: Rua Professor Ernani Simão, nº 1421, Cachoeirinha, Manaus - AM, CEP 69065-390;
- b) Telefone: (92) 2126-2001 e 99247-7117;
- c) Horário de entrega: 07:30 h às 11:30 h e das 13:00 h às 14:30h de segunda a quinta, e nas sextas-feiras 07:30h às 11:30 h
- d) Gestão e Fiscalização:
 - Setor: Aprovisionamento do Hospital Militar de Área de Manaus;
 - Fiscal: 2º Ten LIMA, Chefe do Aprovisionamento;
 - Fiscal substituto: ST ATHAYDE, Auxiliar do Aprovisionamento.

14) PARQUE REGIONAL DE MANUTENÇÃO/12 – PQ R MNT/12 (Órgão Participante):

- a) Endereço de entrega: Avenida Coronel Teixeira, nº 1985, Compensa, Manaus - AM, CEP 69030-480;
- b) Telefone: (92) 98142-6684 e (24) 98139-9743;
- c) Horário de entrega: 07:30 h às 12:00 h e das 13:00 h às 15:30h de segunda a quinta, e nas sextas-feiras 07:30h às 11:30 h
- d) Gestão e Fiscalização:
 - Setor: Aprovisionamento do Parque Regional de Manutenção/12;

12º RM – Avenida Coronel Teixeira nº 6155, Ponta Negra, Manaus-AM, CEP 69.037-000

Tel (92) 3659-1251

E-mail: salc@12rm.eb.mil.br