



SUPERIOR TRIBUNAL DE JUSTIÇA

SAFS - Quadra 06 - Lote 01 - Trecho III - CEP 70095-900 - Brasília - DF - www.stj.jus.br

EDITAL N. 01/2022

ASSESSORIA DE GESTÃO SUSTENTÁVEL

Processo: STJ 12.041/2022

Objeto: Habilitação para realização de processo seletivo para pessoas físicas ou jurídicas interessadas em participar da Feira do Pequeno Produtor - FPP no Superior Tribunal de Justiça.

Recebimento da documentação: período de **22/11/2022 a 03/12/2022**

Inscrição: e-mail: stj.sustentavel@stj.jus.br/Telefone: (61) 3319-6753/3319-6006

Sumário:

- I - Da Legislação
- II - Dos Conceitos
- III - Do Objeto
- IV - Das Condições de Participação
- V - Da Documentação
- VI - Da Inscrição e Apresentação dos Documentos
- VII - Do Processo Seletivo
- VIII - Dos Questionamentos e da Impugnação do Edital
- IX - Da Classificação
- X - Dos Recursos
- XI - Da Homologação
- XII - Da Habilitação
- XIII - Da Vigência e da Publicação do Termo de Habilitação
- XIV - Da Comercialização dos Produtos
- XV - Das Obrigações dos Expositores
- XVI - Do Custeio
- XVII - Das Penalidades
- XVIII - Da Proteção dos Dados
- XIX - Da Revogação ou Cancelamento da Habilitação
- XX - Das Disposições Finais

ANEXOS:

- I – Ficha de Inscrição para a Feira do Pequeno Produtor do STJ
- II – Declaração de conhecimento da Política de Sustentabilidade do STJ
- III – Declaração Negativa de Nepotismo
- IV – Declaração de mão de obra familiar
- V - Termos de Vistoria
- VI – Ficha de produtos
- VII – Modelo de Mesas dos Expositores
- VIII – Termo de Habilitação

ASSESSORIA DE GESTÃO SUSTENTÁVEL
EDITAL DE HABILITAÇÃO
N. 1/2022 - AGS

A COORDENADORA DA COMISSÃO DA FEIRA DO PEQUENO PRODUTOR DO SUPERIOR TRIBUNAL DE JUSTIÇA, designada pela Portaria STJ/GDG n. 538 de 10 de agosto de 2021, **TORNA PÚBLICA** a realização de processo seletivo para habilitação de pessoas físicas ou jurídicas interessadas em participar da Feira do Pequeno Produtor -FPP, na forma prevista neste edital.

Seção I

Da Legislação

1.1 Este Edital é regido pelo art. 225 da Constituição Federal, que dispõe sobre o direito ao meio ambiente ecologicamente equilibrado; e pelas seguintes normas:

1.1.1 Lei Complementar n. 123, de 14 de dezembro de 2006, que institui o Estatuto Nacional da Microempresa e do microempreendedor individual;

1.1.2 Lei Complementar n. 155, de 27 de outubro de 2016, que reorganiza a apuração dos optantes pelo Simples Nacional;

1.1.3 Lei n. 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor, e Decreto n. 5.903, de 20 de setembro de 2006;

1.1.4 Lei n. 10.831, de 23 de dezembro de 2003, que dispõe sobre a agricultura orgânica, regulamentada pelo Decreto n. 6.323, de 27 de dezembro de 2007;

1.1.5 Lei n. 11.326, de 24 de julho de 2006, que estabelece as diretrizes da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais, regulamentada pelo Decreto n. 9.064, de 31 de maio de 2017;

1.1.6 Lei n. 12.512, de 14 de outubro de 2011, que institui o Programa de Apoio à Conservação Ambiental e Programa de Fomento às Atividades Produtivas Rurais;

1.1.7 Lei n. 13.186, de 11 de novembro de 2015, que institui a Política de Educação para o Consumo Sustentável;

1.1.8 Lei Distrital n. 4.096, de 11 de fevereiro de 2008, que trata de normas sanitárias e estabelece tratamento simplificado e diferenciado para a produção, o processamento e a comercialização de produtos artesanais de comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo no Distrito Federal, regulamentada pelo Decreto Distrital n. 29.813, de 10 de dezembro de 2008;

1.1.9 Decreto n. 6.040, de 7 de fevereiro de 2007, que institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais;

1.1.10 Decreto n. 7.794, de 20 de agosto de 2012, que institui a Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica;

1.1.11 Resolução n. 8 de 13 de novembro de 2009, que institui o Código de Conduta do STJ;

1.1.12 Instrução Normativa STJ/GDG n. 15 de 12 de novembro de 2020, que dispõe sobre a política de sustentabilidade no Superior Tribunal de Justiça;

1.1.13 Resolução CNNPA n. 12, de 24 de julho de 1978, que estabelece condições gerais dos corantes empregados na produção de alimentos e bebidas, atualizada pela Resolução Anvisa n. 272, de 22 de setembro de 2005, que fixa os padrões de identidade e qualidade para os alimentos (e bebidas);

1.1.14 Resolução Anvisa n. 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação;

1.1.15 ABNT NBR 15448-1, que trata das embalagens plásticas degradáveis.

Seção II

Dos Conceitos

2.1 Para os efeitos deste Edital, são adotadas as seguintes definições:

a) **produto orgânico** é aquele, *in natura* ou processado, obtido em sistema orgânico de produção agropecuário ou originário de processo extrativista sustentável e não prejudicial ao ecossistema local (Lei n. 10.831/2003);

b) **sistema orgânico de produção** é aquele em que se adotam técnicas específicas, mediante a otimização do uso dos recursos naturais e socioeconômicos disponíveis e o respeito à integridade cultural das comunidades rurais, tendo por objetivo a sustentabilidade econômica e ecológica, a maximização dos benefícios sociais, a minimização da dependência de energia não-renovável, empregando, sempre que possível, métodos culturais, biológicos e mecânicos, em contraposição ao uso de materiais sintéticos, a eliminação do uso de organismos geneticamente modificados e radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, processamento, armazenamento, distribuição e comercialização, e a proteção do meio ambiente (Lei n. 10.831/2003);

c) **certificação orgânica** é ato pelo qual um organismo de avaliação concede garantia por escrito de que uma produção foi metodicamente avaliada e encontra-se em conformidade com as normas de produção orgânica vigentes (Decreto n. 6.323/2007);

d) **microempreendedor individual** é o empresário individual que exerça atividades de industrialização, comercialização e prestação de serviços, que tenha auferido receita bruta, no ano-calendário anterior, de até R\$ 81.000,00 (oitenta e um mil reais) e seja optante pelo Simples Nacional (Lei Complementar n. 155/2016);

e) **microempresa**: sociedade empresarial, sociedade simples, empresa individual de responsabilidade limitada e o empresário, devidamente registrados nos órgãos competentes, que aufera em cada ano calendário a receita bruta anual igual ou inferior a R\$ 360.000,00;

f) **povos e comunidades tradicionais** são grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição (Decreto n. 6.040/2007);

g) **produtor artesanal** é a pessoa física ou jurídica que utiliza a forma artesanal de produção, processamento e comercialização de produtos alimentícios. O produtor é de fato ARTESANAL quando ele vende o que produz diretamente ao cliente final.

h) **forma artesanal de produção, processamento e comercialização** é aquela, realizada em pequena escala, em que o processo utilizado na obtenção, transporte e venda dos produtos alimentícios mantenham características tradicionais, culturais ou regionais (Lei Distrital n. 4.096/2008);

i) **processo seletivo** é o sistema pelo qual o Tribunal convida os interessados a participarem da FPP para que, apresentando documentos, formulários e preenchendo os requisitos deste edital, sejam organizados em lista de classificados, por categoria de produtos;

j) **interessado** é a pessoa física ou jurídica que pretende se inscrever para participar do processo seletivo;

k) **classificado** é o interessado inscrito que atendeu aos critérios exigidos neste edital e está na lista final de classificação;

l) **habilitado** é o classificado que assinou o Termo de Habilitação e está apto a participar da FPP como expositor;

m) **vistoria técnica** é a visita prévia às instalações onde são produzidos os produtos selecionados para exposição na FPP, conforme os Termos de Vistorias no Anexo V;

n) **venda direta** é a relação comercial entre o produtor e o consumidor final, sem intermediários, desde que seja o produtor ou o membro de sua família inserido no processo de produção e que faça parte da sua própria estrutura organizacional (Decreto n. 6.323/2007);

o) **produtos biodegradáveis** são aqueles que sofrem degradação causada por atividade biológica de ocorrência natural por ação enzimática (ABNT NBR 15448-1);

p) **comissão responsável pela FPP** é o grupo de servidores designados pelo diretor-geral do Tribunal com atribuição de realizar o processo seletivo, responsável pela fiscalização e cumprimento de todos os itens deste edital;

q) **Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal - Dipova** é uma unidade da Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento e Desenvolvimento Rural do DF responsável pela inspeção de estabelecimentos elaboradores e manipuladores de produtos de origem vegetal e animal;

r) **Assessoria de Gestão Sustentável - AGS** é a unidade responsável pelo acompanhamento e fiscalização do cumprimento das condições estabelecidas no edital, em apoio à Comissão responsável pela FPP.

Seção III

Do Objeto

3.1. O objeto deste edital é a habilitação de **pessoas físicas ou jurídicas** interessadas em participar da FPP como expositores, conforme as categorias de produtos abaixo descritas:

a) **produtos da agricultura familiar serão divididos nas seguintes subcategorias:**

a.1) hortifrutigranjeiros: hortaliças em geral, frutas e ovos orgânicos;

a.2) mudas e plantas ornamentais do cerrado, composteiras e adubos naturais;

a.3) produtos alimentícios derivados da apicultura;

a.4) cogumelos.

b) **produtos de microempresário, microempreendedor individual ou produtor artesanal:**

b.1) produtos para dietas com fins especiais (exemplo: veganos, vegetarianos, sem glúten, sem lactose);

b.2) panificação artesanal com fermentação natural (levain);

b.3) cafés orgânicos;

b.4) geleias, compotas, conservas e doces caseiros elaborados a partir de frutas ou hortaliças sem adição de conservantes;

b.5) massas;

b.5.1) É necessário que produza, entre os produtos comercializados, pelo menos quatro tipos exemplificados, ou seja: **macarrão, lasanha, ravioli, canelone, rondede, capelete e/ou nhoque**. A massa artesanal trata-se de produto não fermentado, apresentado sob várias formas, recheado ou não, obtido pelo empasto, amassamento mecânico de farinha de trigo comum e ou sêmola / semolina de trigo e/ou farinha de trigo integral, ou farinha de trigo *durum* com ou sem sêmola/semolina de trigo *durum* e ou farinha integral de trigo comum e/ou derivados de cereais, leguminosas, raízes ou tubérculos, adicionado ou não de outros ingredientes, acompanhado ou não de tempero e ou complementos, isoladamente, ou adicionados diretamente à massa, cujo preparo necessita de cozimento complementar;

b.5.2) Além das massas elencadas, outras poderão ser permitidas a critério da comissão da FPP.

b.6) produtos artesanais de origem animal: queijos, iogurte, manteiga;

b.6.1) Excetuam-se: laticínios e todos os itens da categoria b.6: produto alimentício produzido de forma artesanal, com características e métodos tradicionais ou regionais próprios, cuja matéria-prima seja obtida por meio do emprego de boas práticas agropecuárias e de boa qualidade na fabricação, com comprovação de fiscalização dos órgãos de saúde do Distrito Federal. Os produtos deverão ser submetidos à aprovação pela comissão da FPP de que trata este edital, como exemplos: linguiça defumada, salame, lombo defumado, salaminho, entre outros.

b.7) sementes e oleaginosas;

b.8) bolos integrais;

b.9) pastas, patês e molhos;

b.10) produtos artesanais de origem animal, exceto ovos, laticínios e todos os itens da categoria **b.6**;

b.11) kombucha (sem álcool);

b.12) sorvetes artesanais;

b.12.1) Compreendem sobremesa gelada que tem como base creme de leite fresco, frutas selecionadas, pastas naturais e baixo índice de gordura (em torno de 6%). A coloração e o sabor devem ser o mais natural possível relacionados à fruta ou ao ingrediente principal. Não deverão ser utilizados conservantes, corantes, espessantes, estabilizantes, emulsificantes artificiais e gordura hidrogenada. O sabor e o aroma naturais e a cremosidade do sorvete são características marcantes do tipo artesanal.

b.13) chás orgânicos;

b.14) granolas artesanais;

b.15) azeites artesanais (ervas e temperos naturais desidratados);

b.15.1) **azeite aromatizado**: azeite de boa qualidade, sem mistura de outros óleos, acrescentado de ervas e/ou especiarias secas processadas, obedecendo às técnicas tradicionais específicas para sua fabricação;

b.16) temperos não desidratado e desidratado;

b.16.1) É considerado tempero o produto obtido por meio da mistura de especiarias e outros ingredientes, fermentados ou não, utilizados para preparar e/ou agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. As especiarias são constituídas de partes de vegetais como raízes, rizomas, bulbos, cascas, folhas, flores, frutos, sementes, talos e são produtos adicionados ao sabor e aroma dos alimentos e bebidas.

3.2. Os alimentos não poderão ser apresentados com aromatizantes ou conservantes industrializados, espessantes, realçadores de sabor ou temperos industrializados, ou glutamato monossódico em sua composição.

3.3. Todos os produtos comercializados na FPP deverão obedecer às regras sanitárias vigentes (exemplos: validade, rotulagem obrigatória, responsabilidade técnica, instalações da produção, condições de transporte, controles de temperatura).

3.4 Excetuam-se ao cumprimento dos dispositivos de controle sanitário, descritos **no item 3.3**, os alimentos *in natura* (hortaliças, frutas, sementes, oleaginosas e ervas/temperos/condimentos desidratados), os quais deverão atender ao requisito de serem oriundos da agricultura familiar ou do sistema orgânico de produção.

3.5 Outros subprodutos alimentícios elaborados a partir da lista do item 3.1 e que venham a atender aos critérios descritos neste edital poderão ser incluídos na comercialização, desde que submetidos à aprovação da comissão responsável pela FPP por meio do e-mail stj.sustentavel@stj.jus.br, após assinatura do termo de habilitação.

3.6 As embalagens dos produtos **deverão ser fornecidas em material reciclável ou reutilizável**, priorizando-se a logística reversa, exceto se comprovada a real necessidade de se utilizar outro tipo de embalagem para garantir o adequado armazenamento, respeitando-se os normativos legais e a segurança do alimento.

3.7 Conforme disposto no art. 6º da Lei Distrital nº 4.096, de 11 de fevereiro de 2008, os interessados em se inscreverem nas categorias **a.4**, **b.6** e **b.10**, deverão estar com inscrição válida na Dipova.

3.8. Para fins de habilitação na categoria **b.14**, o candidato deverá oferecer no mínimo 1 item de cada tipo:

- a) vegana;
- b) *low carb*;
- c) tradicional.

3.9. Os produtos da categoria **b.14** não poderão conter açúcar refinado granulado ou amorfo, ou cristal, ou invertido e flocos de milho de origem industrial.

3.10. Só serão aceitos produtos da categoria **b.14** que contenham no mínimo:

a) cinco ingredientes, excluindo-se os temperos (exemplo: sal, açúcar, molhos). A distribuição entre os ingredientes deverá ser de forma proporcional;

b) base de aveia em flocos, excluindo-se os produtos do tipo *low carb*.

3.11. A produção de kombucha, categoria **b11**, deve atender aos parâmetros da Instrução Normativa n. 41 de 17 de setembro de 2019 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

3.12. A produção de temperos, categoria **b16**, deve atender aos parâmetros da Resolução n. 276 de 22 de setembro de 2005 da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

3.13. É vedada a comercialização de produtos e preparações manipuladas e produzidos por terceiros, exceto alimentos *in natura* se expressamente autorizados pela comissão da FPP, após solicitação formal do habilitado, e desde que atendidos os seguintes requisitos:

- I – aumentar a diversidade dos produtos ofertados;
- II – atender aos objetivos da FPP;
- III – estar compatível com os produtos da categoria para a qual foi selecionado.

3.14. Serão selecionados **dezoito** expositores por meio deste edital, uma vaga para cada categoria descritas no **item 1.1**, cada expositor com uma banca, exceto as categorias **a.1** - hortifrutigranjeiros, **b.3** - cafés orgânicos e **b.7** - sementes e oleaginosas.

3.15. Para a subcategoria **a.1** (hortifrutigranjeiros) poderá ser destinado o espaço relativo a **três** bancas, tendo em vista a grande variedade de produtos que pode ser ofertada nessa categoria específica; e para as subcategorias **b.3** (cafés orgânicos) e **b.7** (sementes e oleaginosas) poderão ser destinadas até **duas** bancas.

3.15.1. A permissão de utilização dessas mesas, para as categorias mencionadas nesse subitem, deverá ser autorizada pela Comissão da FPP.

3.16. Os demais expositores poderão solicitar mesa extra e a comissão responsável pela FPP irá analisar a solicitação.

3.17. Somente será permitida atuação, no espaço destinado à FPP, de habilitados, seus respectivos representantes legais e auxiliares devidamente informados à comissão responsável pela FPP.

Seção IV

Das Condições de Participação

4.1. Poderão se inscrever, pessoas **físicas ou jurídicas**, que atendam às condições deste edital e seus anexos, observando os **itens 3.1 e 3.4**, inclusive quanto à documentação constante na Seção V.

4.2. Será permitida apenas uma inscrição por participante e em apenas uma das categorias listadas do **item 3.1**.

4.3. É vedada a inscrição, bem como a participação como convidado na FPP, de servidores ativos, colaboradores terceirizados do Tribunal e respectivos parentes até o 3º grau, inclusive por parentesco colateral, para participar do processo seletivo da FPP.

4.4. Em virtude de as vistorias técnicas serem realizadas pessoalmente pela comissão responsável pela FPP, de acordo com o **item 9.3**, será necessária a comprovação de que o estabelecimento de produção dos selecionados **esteja situado no âmbito do Distrito Federal – DF**.

Seção V

Da Documentação

5.1. O solicitante deverá **apresentar**:

5.1.1. **Agricultor familiar**:

a) cópia da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP);

b) no caso de produção proveniente de povos e comunidades tradicionais (quilombolas, cooperativas e associações de extrativismo):

b.1) quilombolas: certidão de autodefinição como remanescente dos quilombos emitida pela Fundação Palmares;

b.2) cooperativas e associações de extrativismo: comprovante de inscrição e de situação cadastral no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ, cópia do RG e CPF do(s) representante(s) legal(is).

c) cópia do documento de identidade e número do Cadastro de Pessoas Físicas – CPF; caso seja Pessoa Jurídica, apresentar número da inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ do Ministério da Economia;

d) caso seja nomeado representante legal, anexar procuração, cópia do documento de identidade e CPF do procurador;

e) ficha de inscrição (Anexo I);

f) declaração de conhecimento da Política de Sustentabilidade do STJ (Anexo II);

g) declaração negativa de nepotismo (Anexo III);

h) declaração da utilização de mão de obra familiar (Anexo IV);

i) ficha dos produtos (Anexo VI).

5.1.2. Microempreendedor individual ou Microempresário:

a) cópia do Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI), documento que pode ser obtido via eletrônica pelo Portal do Empreendedor – MEI;

a.1) cópia de ato constitutivo, contrato social ou Certidão Simplificada de Empresa emitida por Junta Comercial (será consultado o portal da transparência do Governo Federal para verificação do faturamento máximo que a credencie como microempresa).

b) no caso de produção proveniente de povos e comunidades tradicionais (quilombolas, cooperativas e associações de extrativismo):

b.1) quilombolas: certidão de autodefinição como remanescente dos quilombos emitida pela Fundação Palmares;

b.2) cooperativas e associações de extrativismo: comprovante de inscrição e de situação cadastral no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ, cópia do RG e CPF do(s) representante(s) legal(is).

c) cópia do documento de identidade e número do Cadastro de Pessoas Físicas – CPF; caso seja Pessoa Jurídica, apresentar número da inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ do Ministério da Economia;

d) caso seja nomeado representante legal, anexar procuração, cópia do documento de identidade e CPF do procurador;

e) ficha de inscrição (Anexo I);

f) declaração de conhecimento da Política de Sustentabilidade do STJ (Anexo II);

g) declaração negativa de nepotismo (Anexo III);

h) ficha de produtos (Anexo VI).

5.1.3. Produtor artesanal:

a) cópia do Registro emitido pela Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento e Desenvolvimento Rural do Distrito Federal;

b) no caso de produção proveniente de povos e comunidades tradicionais (quilombolas, cooperativas e associações de extrativismo):

b.1) quilombolas: certidão de autodefinição como remanescente dos quilombos emitida pela Fundação Palmares;

b.2) cooperativas e associações de extrativismo: comprovante de inscrição e de situação cadastral no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ, cópia do RG e CPF do(s) representante(s) legal(is).

c) cópia do documento de identidade e número do Cadastro de Pessoas Físicas – CPF; caso seja Pessoa Jurídica, apresentar número da inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ do Ministério da Economia;

- d) caso seja nomeado representante legal, anexar procuração, cópia do documento de identidade e CPF do procurador;
- e) ficha de inscrição (Anexo I);
- f) declaração de conhecimento da Política de Sustentabilidade do STJ (Anexo II);
- g) declaração negativa de nepotismo (Anexo III);
- h) ficha de produtos (Anexo VI).

Seção VI

Da Inscrição e Apresentação dos Documentos

6.1. A inscrição neste processo seletivo implica aceitação das normas contidas neste edital.

6.2. A ficha de inscrição (Anexo I), a declaração de conhecimento da Política de Sustentabilidade do STJ (Anexo II), a declaração negativa de nepotismo (Anexo III), a declaração da utilização de mão de obra familiar (Anexo IV – categoria a1, a.2, a.3 e a.4), a ficha de produtos (Anexo VI) e a documentação a que se refere a **Seção V** deverão ser enviadas para o e-mail stj.sustentavel@stj.jus.br, no período de **22/11/2022 a 03/12/2022**, **podendo esse prazo ser prorrogado pela comissão responsável pela FPP.**

6.3. A AGS confirmará o recebimento das inscrições via *e-mail*.

6.4. Após a verificação das inscrições recebidas, havendo alguma pendência ou incorreção, o interessado será orientado a complementar ou retificar os documentos no período de **05/12/2022 a 07/12/2022**, **podendo esse prazo ser prorrogado pela comissão responsável pela FPP.**

Seção VII

Do Processo Seletivo

7.1. As inscrições serão selecionadas e classificadas pela comissão responsável pela FPP de acordo com os critérios elencados nos **itens 7.2 e 7.4.**

7.2. As Fichas de Inscrição (Anexo I) recebidas serão analisadas conforme os critérios a seguir elencados:

- a) enquadramento como microempresário, microempreendedor individual ou produtor artesanal, conforme estabelecido **na Seção V** deste edital;
- b) existência de vínculo da produção artesanal e microempreendedora na venda dos produtos a serem eventualmente comercializados na FPP;
- c) compatibilidade entre os produtos ofertados e disponibilidade de espaço físico na feira;
- d) perspectiva de contribuição ao enriquecimento socioambiental da comunidade com ações concretas em benefício da produção e consumo sustentáveis;
- e) atendimento às categorias de produtos/itens conforme estabelecido no **item 3.1** deste edital.

7.3. Os inscritos que atenderem aos critérios elencados no item anterior serão considerados aprovados à próxima etapa do processo seletivo.

7.4. As inscrições aprovadas serão avaliadas e classificadas de acordo com os seguintes critérios:

a) **credibilidade**: será mensurada por período de participação em feiras, **devidamente comprovado**; para cada período de participação, conforme disposto no Anexo I, será computado 0,20 ponto, sem ultrapassar o limite de **1,0 ponto**;

b) **origem** - quantidade de produtos provenientes de povos e comunidades tradicionais (quilombolas, cooperativas e associações de extrativismo) - serão computados 0,20 ponto para cada item a ser vendido sem ultrapassar o limite de **2,0 pontos**;

c) **variedade de produtos** - relaciona-se à diversidade dos produtos ofertados: será acrescido 0,1 ponto para cada item diferente a ser ofertado, sem ultrapassar o limite de **3,0 pontos**; **produtos ofertados deverão constar no Anexo VI – Ficha de Produtos**;

d) **certificação** - diz respeito aos alimentos com certificação orgânica: será computado 0,20 ponto para cada item sem ultrapassar o limite de **3,0 pontos**.

CRITÉRIOS	PONTUAÇÃO
a) credibilidade	0,20 por período
b) mão de obra familiar	0,20 por pessoa *
c) origem	0,20 por produto
d) variedade	0,10 por produto **
e) certificação	0,20 por produto

* Para as inscrições nas categorias a.1, a.2, a.3 e a.4;

** Para as inscrições na categoria b.14 não serão consideradas as variedades de produtos para fim de pontuação.

7.5. Após avaliação e realização dos cálculos referentes ao item anterior, em caso de empate, terá preferência o inscrito que, na seguinte ordem:

a) obtiver a maior pontuação no critério certificação;

b) obtiver a maior pontuação no critério variedade;

c) obtiver a maior pontuação no critério origem;

d) obtiver a maior pontuação no critério mão de obra familiar (somente para as categorias **a.1, a.2, a.3 e a.4**);

e) obtiver a maior pontuação no critério credibilidade;

f) sorteio (exceto para categoria **b.14**): será realizado na sala da AGS em presença dos inscritos que estiverem em situação de empate, em data e horário definidos pela Comissão;

g) será aplicado teste de aceitabilidade para categoria b.14, às cegas (sem identificação das amostras aos provadores), com Escala Hedônica (1-7), avaliada por doze servidores (oito servidores e quatro integrantes da comissão responsável pela FPP, que não se declararem intolerantes ou apresentem rejeição ao consumo de granola). No teste aplicado, cada participante disponibilizará três amostras, uma de cada tipo de granola, para avaliação dos atributos: sabor, crocância e qualidade total. Para efeito de cálculo, será considerado vencedor o conjunto de amostras que obtiver a maior mediana e, se persistir o empate, a maior média do conjunto das notas obtidas.

7.6. O processo seletivo será operacionalizado pela AGS, com o apoio da Comissão responsável pela FPP e da Secretaria de Administração.

Seção VIII

Dos Questionamentos e da Impugnação do Edital

8.1. Qualquer pessoa poderá, pelo endereço eletrônico stj.sustentavel@stj.jus.br, em até **dois** dias úteis antes da data de início fixada para o envio da documentação (subitem 6.2), encaminhar questionamentos, providências ou impugnar este edital de habilitação.

8.2. Caberá à AGS decidir sobre a petição no prazo de **um dia útil**, a contar da data de recebimento do *e-mail*, respeitando a ampla defesa e o contraditório.

8.3. Acolhida a impugnação ao edital, será designada nova data para o recebimento da documentação de habilitação.

Seção IX

Da Classificação

9.1. Após realizados os procedimentos dos itens 7.4 e 7.5 deste edital, que ocorrerão no período de **08/12/2022 a 14/12/2022**, **podendo esse prazo ser prorrogado pela comissão responsável pela FPP**, será divulgado o resultado do processo seletivo, da primeira etapa, na internet, no endereço eletrônico <https://www.stj.jus.br/sites/portalp/Institucional/Gestao-Sustentavel/Feira-do-Pequeno-Produtor>, na **data provável de 15/12/2022**.

9.2. O resultado do processo seletivo, da primeira etapa, indicará o primeiro classificado de cada categoria a que se refere o **item 3.1** deste edital.

9.3. Na segunda etapa do processo seletivo, a comissão responsável pela FPP definirá e marcará (via telefônica) a data para realização da vistoria técnica presencial nos locais de produção do primeiro classificado de cada categoria. O prazo para a realização das vistorias será de **dez** dias úteis, **podendo esse prazo ser reduzido ou prorrogado pela Comissão da FPP**, para comprovação das informações prestadas, do vínculo de produção e de comercialização dos feirantes selecionados com o(s) produto(s) a ser(em) ofertado(s).

9.4 Serão considerados classificados na segunda etapa todos os interessados que atenderem aos critérios estabelecidos neste edital.

9.5 A ordem de classificação será definida de acordo com os critérios estabelecidos neste edital e será publicada no sítio do Superior Tribunal de Justiça.

Seção X

Dos Recursos

10.1. Declarado o resultado final do processo seletivo da FPP, qualquer participante do referido processo poderá manifestar motivadamente a **intenção de recorrer**, por e-mail (stj.sustentavel@stj.jus.br), no prazo de um dia útil, após a publicação do resultado no endereço eletrônico <https://www.stj.jus.br/sites/portalp/Institucional/Gestao-Sustentavel/Feira-do-Pequeno-Produtor>.

10.2. A falta de manifestação da participante, dentro do prazo estabelecido e devidamente motivada, implicará decadência do direito de recurso.

10.3. A recorrente deverá apresentar as razões do recurso, por e-mail (stj.sustentavel@stj.jus.br), no prazo de **três dias úteis**, após a declaração do resultado final, ficando os demais participantes, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual prazo, que começará a correr do

término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

10.4. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.5. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

10.6 Os recursos sem fundamentação não serão analisados.

Seção XI

Da Homologação

11.1. O **Secretário de Administração** realizará a homologação de cada habilitado, após instrução e julgamento dos recursos pela AGS.

Seção XII

Da Habilitação

12.1. Cumpridos todos os requisitos do processo seletivo, logo após a vistoria técnica e a homologação do processo seletivo, o Tribunal convocará os selecionados, aprovados na vistoria técnica, os quais deverão inscrever-se no Sistema Eletrônico de Informações – SEI para usuários externos, disponível na página do STJ, para assinar o Termo de Habilitação, com validade de 2 (dois) anos a partir de sua assinatura (podendo o prazo ser prorrogado por até um ano, por interesse da administração), no **prazo de cinco dias úteis**, sob pena de decair o direito à parceria.

12.2. Findo o prazo mencionado no item anterior, sendo frustrada a celebração de parceria por não comparecimento dos selecionados, ou em caso de desistência declarada, será convocado o próximo da lista, obedecida a ordem de classificação por categoria, a critério da Comissão da FPP.

12.3. O habilitado, ou seu representante legal, fica impedido de modificar a inscrição apresentada, salvo expressa autorização da comissão responsável pela FPP, comprometendo-se a ofertar por ocasião da exposição os mesmos itens indicados no Anexo VI – Ficha de Produtos, ficando a critério da comissão solicitar ao feirante a retirada ou a troca do item destoante.

12.4. O selecionado será convocado a assinar o Termo de Habilitação, ocasião em que deverá se declarar ciente das normas contidas neste edital.

12.5. A participação como expositor na FPP somente se efetivará com a assinatura do Termo de Habilitação.

Seção XIII

Da vigência e da publicação do Termo de Habilitação

13.1. O prazo de vigência do termo de habilitação será de **dois anos**, a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado por um ano, por interesse da administração.

13.2 O termo de habilitação, **Anexo VIII** deste edital, será publicado no Diário Oficial da União e no Portal de Transparência do STJ.

Seção XIII

Da Comercialização dos Produtos

14.1. Só será permitida a venda de produtos e subprodutos de origem animal devidamente embalados, **com selo Dipova**, referência da procedência e em conformidade com as boas práticas sanitárias previstas pelos órgãos competentes.

14.2. O local de instalação da banca de cada expositor será fixado e devidamente respeitado, ficando os respectivos feirantes obrigados a proceder à retirada de suas mercadorias em até 30 minutos após o horário de término de funcionamento da FPP, podendo ser prorrogado este período pela Comissão da FPP.

14.3. A FPP realizar-se-á **uma vez por semana, preferencialmente**, a critério da Comissão da FPP, às quartas-feiras, das **11h às 15h30**, na Praça do Servidor do STJ, de forma presencial.

14.3.1. Quando não houver expediente no Tribunal na quarta-feira, a FPP **ocorrerá preferencialmente na terça-feira, das 11h às 15h30**.

14.3.2. Devido a eventuais mudanças nas rotinas do Tribunal, poderão ocorrer, a critério da AGS, alterações relacionadas ao dia, horário e local de funcionamento da FPP, as quais serão previamente informadas tanto aos expositores como aos usuários.

14.4. Todos os produtos a serem comercializados **devem estar identificados e os preços devem estar disponíveis visualmente para o consumidor**.

14.4.1. Os preços dos produtos poderão constar em listagem específica ou diretamente sobre a embalagem dos produtos.

14.5. Em conformidade com a Política de Sustentabilidade do STJ e com o Objetivo do Desenvolvimento Sustentável (ODS) 12 da Agenda 2030 – Consumo e produção responsáveis, não será permitida a utilização de sacolas, canudos ou utensílios plásticos no ato de entrega dos itens comercializados, devendo ser adotados produtos biodegradáveis.

14.5.1 - Deve-se evitar que os produtos a serem comercializados contenham embalagens de plástico, como filme de pvc, potes de plástico, entre outros, devendo-se optar por embalagens biodegradáveis e/ou ecológicas.

14.6. Os preços cobrados na FPP devem ser compatíveis com os vigentes no mercado. Poderá ocorrer a verificação dos preços, a critério da Comissão responsável pela FPP, mediante consultas, pelos servidores da AGS, às Cooperativas dos Produtores do Mercado Orgânico de Brasília e às demais feiras do pequeno produtor realizadas no âmbito do DF.

14.7. A transação comercial dos produtos oferecidos na FPP é de responsabilidade do expositor e do comprador, isentando-se o Tribunal de qualquer ônus ou participação nesse ato.

14.7.1. A entrega dos produtos/itens aos compradores será de inteira responsabilidade do expositor ou do seu representante legal.

14.8. O Tribunal **não fornecerá** bancas e cadeiras para os expositores, devendo ser de responsabilidade do habilitado adquirir, transportar, montar e desmontar o mobiliário que utilizará na FPP.

14.9. O Tribunal **não fornecerá copos de vidro ou descartável para expositores, devendo ser responsabilidade do habilitado trazer sua garrafa ou copo;**

14.10. As bancas **deverão ser dobráveis, com tampo plástico e pés metálicos, forradas até o chão com toalha de tecido Oxford na cor bege, em modelo similar ao apresentado no Anexo VII, e deverão respeitar as seguintes dimensões:**

Medidas - Mesa	Mínima	Máxima
Comprimento	1,80 m	2,00 m
Largura	0,75 m	1,00 m

Seção XV

Das Obrigações dos Expositores

15.1. O expositor deverá:

a) respeitar as regras previstas no Código de Conduta do Tribunal (Resolução STJ n. 8/2009), e na Política de Sustentabilidade (Instrução Normativa STJ/GDG n. 15/2020);

b) adotar boas práticas voltadas à redução do desperdício, contribuindo para a preservação do meio ambiente;

c) apresentar à AGS o certificado de conformidade válido, em caso de produto orgânico, e fixá-lo na banca, em local visível, juntamente com tabela atualizada de preços de todos os produtos ofertados, de acordo com o previsto no Código de Defesa do Consumidor;

d) apresentar, sempre que necessário, todas as informações relativas à procedência dos produtos comercializados bem como o manual de boas práticas na produção dos alimentos;

e) apresentar justificativa à AGS, através do e-mail (*stj.sustentavel@stj.jus.br*), com antecedência **mínima de um dia útil**, sempre que não for possível sua presença na feira. A justificativa apresentada será previamente analisada pela Comissão responsável pelo FPP;

f) respeitar os horários (8h às 18h), de segunda-feira a sexta-feira, e os locais (Portaria Golf 4, próximo à entrada do Restaurante) estabelecidos para carga e descarga dos produtos;

g) manter boa higiene pessoal na exposição e comercialização dos produtos vendidos na FPP, disponibilizando, de forma obrigatória, álcool em gel 70% antisséptico para higienização das mãos;

h) respeitar os espaços definidos pela AGS para cada participante;

i) efetuar seu cadastramento pessoal ou de seu representante legal na Secretaria de Segurança para acesso às dependências do Tribunal, devendo apresentar o comprovante de vacinação contra a Covid-19;

j) arcar com os custos de transporte, materiais e quaisquer equipamentos necessários para exposição dos produtos na FPP; o STJ não se responsabilizará por eventuais danos causados aos produtos ou a terceiros, sendo essa responsabilidade exclusiva do habilitado;

k) ser responsável pelos resíduos gerados (restos de alimento, embalagens, etc.) durante a realização da feira, comprometendo-se a destiná-los em conformidade com as diretrizes federais e distritais sobre o assunto e segundo as orientações da Política de Sustentabilidade do STJ;

l) ser responsável por destinar os resíduos orgânicos fora das dependências do STJ.

15.2. Caso ocorram danos aos equipamentos ou às instalações do STJ ocasionados pelo habilitado ou por sua equipe durante os períodos de montagem e desmontagem da feira, o ônus de reposição e ressarcimento será de responsabilidade do expositor. O Tribunal reserva-se ao direito, a seu exclusivo critério, de optar pela execução direta dos reparos e, na sequência, comunicar formalmente ao expositor para efetuar o ressarcimento.

15.3. O expositor autoriza a divulgação dos produtos comercializados na FPP e a utilização de sua imagem nos meios de comunicação internos e externos do Tribunal.

15.4. No horário de funcionamento da feira, os expositores e seus colaboradores deverão **usar jalecos na cor branca, com crachá de identificação** em local visível.

15.4.1. Serão disponibilizados, no máximo, **dois crachás** de identificação e permissão de entrada no STJ para os feirantes, por cada categoria. O feirante, após habilitado e autorizado pela AGS, deverá providenciar seu crachá na [Seção de Segurança Ostensiva e de Monitoramento](#) (SESOM), localizado no subsolo dos Plenários, munido de documento pessoal com foto.

15.4.2 Caso ocorra danos no instrumento de identificação, o Tribunal poderá cobrar o ressarcimento do custo para a emissão de novos crachás.

15.5. O expositor deverá elaborar um catálogo dos produtos que serão comercializados na FPP, com link de acesso, com os ingredientes (se for o caso), preços, data de entrega e local, taxa de entrega (se houver), imagem de cada um dos produtos, contato telefônico, e demais informações necessárias, e encaminhar para o e-mail stj.sustentavel@stj.jus.br, até um dia após a assinatura do Termo de Homologação. O catálogo será disponibilizado na página da AGS, na intranet, para consulta e compra pelo público interno do STJ e para divulgação interna pela Secretaria de Comunicação Social (SCO).

15.6. A Comissão da FPP poderá solicitar aos expositores da feira que promovam "o dia da degustação" dos produtos ofertados em suas respectivas bancas, uma vez por mês.

Seção XVI

Do Custeio

16.1. O habilitado arcará com taxa no valor de **R\$ 7,71 (sete reais e setenta e um centavos)** para custeio das despesas do Tribunal referente ao funcionamento da feira a ser **paga mediante Guia de Recolhimento da União – GRU até o último dia útil do mês** e o comprovante de pagamento deverá ser enviado para o e-mail (stj.sustentavel@stj.jus.br), até o último dia útil de cada mês.

16.2 A AGS enviará as GRUs para os e-mails dos habilitados em até 10 (dez) dias antes da data de vencimento.

16.3. Os valores das taxas de rateio da FPP deverão ser revisados **anualmente** e, caso necessário, reajustados.

16.4. Os ajustes autorizados no custeio serão formalizados por apostilamento a este edital e publicado no endereço eletrônico <https://www.stj.jus.br/sites/portalp/Institucional/Gestao-Sustentavel/Feira-do-Pequeno-Produtor>.

Seção XVII

Das Penalidades

17.1. O expositor que infringir qualquer disposição deste edital estará sujeito às seguintes penalidades, observado o contraditório e a ampla defesa, nesta ordem:

a) **advertência escrita**, estabelecendo-se prazo, para correção ou adequação, durante o qual o participante estará impedido de expor no Tribunal, para as seguintes infrações:

a.1) não apresentar à AGS o certificado de produto orgânico válido e não o fixar na tenda, em local visível, juntamente com tabela atualizada de preços de todos os produtos ofertados;

a.2) não justificar a ausência à AGS, com antecedência mínima de **um dia útil**, quando não for possível sua presença na FPP, em conformidade com o **item 15.1.e**;

na FPP;

a.3) não manter boa higiene pessoal na exposição e na comercialização dos produtos vendidos

a.4) comercializar produtos em desacordo com a categoria a qual foi habilitado;

a.5) não disponibilizar álcool em gel 70% antisséptico para higienização das mãos; e

a.6) desrespeitar as demais obrigações desse edital.

b) **suspensão** por 30 dias para as seguintes infrações:

b.1) nos casos em que não se evidenciar a correção ou adequação dos itens assinalados pela AGS referentes **à alínea a, do item 17.1; e**

b.2) caso seja constatada reincidência de advertência escrita referente **à alínea a, do item 17.1.**

c) **exclusão** da FPP:

c.1) se não forem corrigidas as irregularidades que foram motivos de suspensão;

c.2) independentemente de prévia advertência ou suspensão, o habilitado que cometer pelo menos uma das seguintes infrações:

c.2.1) prestar informações e especificações incorretas e enganosas em relação aos produtos comercializados;

c.2.2) agir de má-fé para causar prejuízo intencional ao consumidor ou unidade fiscalizadora;

c.2.3) impedir ou dificultar as inspeções, auditorias ou fiscalizações realizadas pela AGS nos locais de produção, processamento, armazenamento e transporte dos produtos; e

c.2.4) realizar a comercialização dos produtos em instalação diversa da Praça do Servidor ou local não expressamente autorizado pela AGS;

c.2.5) descumprir os normativos do Superior Tribunal de Justiça.

17.2. O cancelamento da participação na FPP por requisição do expositor, após assinatura do Termo de Habilitação, ou mesmo sua exclusão, ensejará, a critério da Comissão da FPP, a habilitação do próximo classificado da mesma categoria, obedecida a ordem de classificação deste edital.

Seção XVIII

Da Proteção de Dados

18.1 Os dados pessoais tornados públicos por este edital deverão ser resguardados pelas partes, observados os princípios de proteção de dados previstos no art. 6º da Lei n. 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados).

18.2 O tratamento de dados pessoais deverá se limitar ao mínimo necessário para a realização de suas finalidades, sendo observados:

18.2.1 a compatibilidade com a finalidade especificada;

18.2.2 o interesse público;

18.2.3 a regra de competência administrativa aplicável à situação concreta.

18.3. Os dados devem ser eliminados, quando não autorizada sua conservação, nos termos do art. 16 da LGPD, após o término de seu tratamento nas hipóteses previstas no art. 15 da referida lei.

Seção XIV

Da Revogação ou Cancelamento da Habilitação

19.1. A habilitação tem **caráter precário**, podendo a administração revogá-la a qualquer momento, caso seja constatada qualquer irregularidade na observância e cumprimento das normas fixadas neste edital e na legislação pertinente, sem prejuízo do exercício do contraditório e da ampla defesa.

19.1.1. A falta de manifestação do participante, dentro do prazo de três dias úteis, a contar da comunicação, devidamente motivada, implicará decadência do direito.

19.2. O expositor que desejar solicitar o cancelamento da habilitação, deverá fazê-lo mediante aviso escrito à AGS, com antecedência mínima de trinta dias ou conforme acordado com a Comissão responsável pela FPP.

19.3. A administração poderá, a qualquer tempo, avaliar a continuidade da habilitação, observados **os itens da seção XV – das obrigações dos expositores**.

Seção XX

Das Disposições Finais

20.1. Os expositores deverão ter autorização da AGS e da Secretaria de Segurança para entrada e saída do Tribunal durante a vigência da seleção para a qual foi habilitado.

20.2. Em contrapartida ao uso da Praça do Servidor, além do pagamento da taxa, o expositor da FPP poderá ser convocado a participar dos eventos promovidos pela AGS, oferecendo, quando solicitado, oficinas, palestras e seu local de produção para visitas, com foco na produção e consumo sustentáveis, sob a perspectiva do direito humano à alimentação adequada e saudável.

20.3. A AGS, por conveniência ou oportunidade administrativa, poderá adiar, antecipar ou cancelar o evento a qualquer tempo, sem que desse ato decorra direito à indenização.

20.4. É expressamente proibida a venda ou comercialização de produtos alimentícios ofertados na FPP nas dependências do Tribunal que não seja a Praça do Servidor ou local designado pela AGS, em anuência com a Secretaria do Tribunal.

20.5. A Comissão da FPP poderá convidar expositores, não habilitados neste Edital, para participar eventualmente da Feira do Pequeno Produtor como convidado.

20.6 Além do disposto no item anterior, é vedada a venda de produtos que não foram autorizados pela comissão responsável pela FPP.

20.7. Será realizada publicação do Aviso do Edital de Habilitação no **Diário Oficial da União e no endereço eletrônico** <https://www.stj.jus.br/sites/portalp/Institucional/Gestao-Sustentavel/Feira-do-Pequeno-Produtor>.

20.8. Deverá ser observado pelos expositores todos os normativos do STJ.

20.9. Por questão de segurança institucional, em atendimento à Instrução Normativa STJ/GP n. 12 de maio de 2019, é proibida a circulação e a venda por terceiros não credenciados, bem como por expositores nas dependências do STJ, **exceto na praça do servidor por expositores habilitados e autorizados**.

20.10 Outras informações e disposições correlatas poderão ser obtidas na AGS, pelo *e-mail* stj.sustentavel@stj.jus.br.

20.11 Casos omissos serão decididos pela Comissão da FPP.

Brasília, 11 de novembro de 2022.

Kellin Feitosa de A. L. Scartezini
Coordenadora da Comissão da FPP
Superior Tribunal de Justiça

ANEXO I

FICHA DE INSCRIÇÃO PARA FEIRA DO PEQUENO PRODUTOR DO STJ

Razão Social:			
Nome:			
CPF:		CNPJ:	
Telefones:			
Endereço Residencial:			
Endereço Comercial:			
E-mail:			
Tipo de atividade profissional (assinalar apenas uma opção)	<input type="checkbox"/> Microempreendedor Individual <input type="checkbox"/> Microempresário <input type="checkbox"/> Produtor Artesanal		
Categoria do produto (assinalar apenas uma opção)	a.1) Hortifrutigranjeiros; a.2) Mudas e plantas ornamentais, composteiras e adubos naturais; a.3) Produtos alimentícios derivados da apicultura; a.4) Cogumelos; b.1) Produtos para dietas com fins especiais; b.2) Panificação artesanal com fermentação natural (levain); b.3) Infusões de origem orgânica (cafés e chás); b.4) Geleias, compotas, conservas e doces caseiros; b.5) Massas artesanais e azeites aromatizados; b.6) Produtos artesanais de origem animal: queijos, iogurte, manteiga; b.7) Sementes e oleaginosas; b.8) Bolos integrais; b.9) Pastas, patês e molhos; b.10) Produtos artesanais de origem animal, exceto ovos, lacínios e itens b.6; b.11) Kombucha b.12) Sorvetes artesanais b.13) Chás orgânicos b.14) Granolas b.15) Azeite b.16) Temperos		
Credibilidade (ano de participação em feiras ou eventos similares)	<input type="checkbox"/> nunca participou <input type="checkbox"/> até 1 ano <input type="checkbox"/> de 1 a 2 anos <input type="checkbox"/> de 2 a 3 anos <input type="checkbox"/> 4 anos ou mais		

Declaro que as informações aqui prestadas e documentos apresentados são verdadeiros e autênticos.

Brasília, _____ de _____ de 2022

Assinatura

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DA POLÍTICA DE SUSTENTABILIDADE DO STJ

Eu _____, CPF/CNPJ _____ declaro conhecer a Política de Sustentabilidade do STJ e me comprometo a atender, no que couber, os requisitos legais e os definidos na Instrução Normativa STJ/GDG n. 15, de 12 de novembro de 2020.

Brasília, _____ de _____ de 2022

Assinatura

ANEXO III
DECLARAÇÃO NEGATIVA DE NEPOTISMO

Eu, _____, CPF/CNPJ _____,
categoria _____, declaro que esta empresa não possui parentes em linha reta e colateral até o terceiro grau
de servidores ativos e colaboradores terceirizados do Superior Tribunal de Justiça.

Brasília, _____ de _____ de 2022

Assinatura

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA FAMILIAR

(Apenas para as categorias A.1, A.2, A.3 e A.4)

Eu, _____, CPF/CNPJ _____
_____ declaro, para fins de inscrição no Edital de Habilitação n. 1/2022, que a participação de mão de obra familiar no meu empreendimento está discriminado no quadro abaixo:

Nome completo	Grau de Parentesco	CPF

Brasília, _____ de _____ de 2022.

Assinatura

ANEXO V

TERMOS DE VISTORIA

1. AGRICULTURA FAMILIAR- CATEGORIA A.1
(Hortifrutigranjeiros)

Razão Social:	
Responsável:	
CNPJ:	CPF:
Endereço:	
Responsável/vistoria:	Data:

NA- Não se aplica / AP – Aprovado / RP - Reprovado

1º Etapa – Vistoria - Hortifrutigranjeiros:

1. A água utilizada na propriedade é tratada: () sim () não
2. De onde vem a água utilizada na propriedade:
() poço artesiano () poço comum () mina d'água () captação do rio () Caesb
3. Como é o sistema de irrigação: _____
4. Quais as pragas mais frequentes e que causam maior dano nas culturas?

Cultura	Praga	Doença	Plantas daninhas	Danos	Controle

5. Que técnicas são utilizadas na prevenção às pragas? _____

6. Que produtos são utilizados no controle de pragas? _____

7. Quais os insumos utilizados no cultivo orgânico:

() Sementes () Fertilizantes líquidos () Rochas moídas () outros: _____

8. Utiliza adubação química? () sim () não

8.1. Se sim, relatar quais adubos utiliza _____

9. Qual é o manejo utilizado - técnicas de conservação e recomposição da fertilidade do solo? (erosão, manutenção da fertilidade, estrutura do solo, microrganismos, vento, água,...):

() Plantio em nível;

() Cobertura morta;

() Curvas de nível vegetadas;

() Adubação verde;

() Compostagem;

() Quebra-ventos;

() Outras técnicas: _____

2º Etapa – Vistoria - Hortifrutigranjeiros:

TERMO DE VISTORIA - HORTIFRUTIGRANJEIROS - CATEGORIA A1				
1.	BLOCO 1 – Condições higiênico Sanitária, Edificações, Instalações e Equipamentos (12 pontos)	SIM	NÃO	NA
1.1	Área destinada ao armazenamento de produtos possui piso, parede, portas e janelas, de materiais adequados, em bom estado de conservação e limpeza			
1.2	Câmaras frias e/ou refrigeradores em bom estado de conservação e limpeza			
1.3	Armazenamento distinto de produtos de limpeza de alimentos ou ingredientes alimentícios			
1.4	As telas das janelas estão em bom estado de conservação, limpeza e fixadas adequadamente			
1.5	Os ralos são sifonados e as grelhas possuem dispositivo que permite seu fechamento ou proteção			
1.6	As luminárias localizadas nesse espaço estão protegidas contra explosão e quedas acidentais. Todas em perfeito funcionamento			
1.7	As instalações elétricas são protegidas, em perfeito estado de funcionamento e não oferecem risco ao manipulador e não impedem a adequada higienização dos ambientes			
1.8	Utensílios apropriados e armazenados em local próprio, de forma organizada e protegidos de contaminação.			
1.9	Os acessórios (escovas, esponjas e etc.) necessários à realização de cada operação, apresentam-se em quantidade adequada e estão em bom estado de conservação.			
1.10	Uso de água potável na realização das operações			
1.11	Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento são de fácil higienização e transporte			
1.12	Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes/outros.			
	PONTUAÇÃO MÍNIMA PARA APROVAÇÃO: 6 pontos			
2.	BLOCO 2: Instalações (3 pontos)	SIM	NÃO	NA
2.1	As instalações sanitárias são dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete e sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.			
2.2	As instalações sanitárias dispõem de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.			
2.3	Piso, parede e teto estão limpos			
	PONTUAÇÃO MÍNIMA PARA APROVAÇÃO: 2 pontos			
3.	BLOCO 3: Sistema de Gestão Ambiental (4 pontos)	SIM	NÃO	NA
3.1	Descartáveis - A organização possui política de controle do uso de descartáveis.			
3.2	Energia elétrica - A organização possui procedimentos para assegurar que equipamentos e instalações sejam desligados ao final do expediente de serviço, quando for o caso.			
3.3	Água - A organização utiliza equipamento de higienização de utensílios e áreas que reduzem o gasto de água (pistolas de mangueira, torneiras com arejador).			
3.4	A organização utiliza métodos de reaproveitamento de lixo orgânico			
	PONTUAÇÃO MÍNIMA PARA APROVAÇÃO: 2 pontos			

2.TERMO DE VISTORIA- AGRICULTURA FAMILIAR- CATEGORIA A.2 (Mudas e Plantas Ornamentais)

Razão Social:	
Responsável:	
CNPJ:	CPF:
Endereço:	
Responsável/vistoria:	Data:

1. Propagador e sementeira:

- Forma de construção: () madeira () alvenaria () outro: _____
- Presença de controle de luminosidade: () sim () não
- Sementeira coberta () sim () não
- Tipo de cobertura da sementeira:() telha () palha () outro: _____
- Altura do teto adequada (mínimo 3 metros) para permitir ventilação e proporcionando a retirada do excesso de calor: () sim () não

2. Adubação e Depósito orgânico:

- Produz seu próprio composto orgânico para adubação () sim () não
- Local de armazenamento do composto orgânico em local apropriado (piso em cimento ou barro batido, impermeável, cobertura de telha ou outro: _____

3. De onde vem a água utilizada na propriedade:

() poço artesiano () poço comum () mina d'água () captação do rio () CAESB

4. Irrigação com procedimentos que reduzem o gasto de água:

() por aspersão () gotejamento () outro: _____

5. Quais as pragas mais frequentes e que causam maior dano nas culturas comerciais?

Cultura	Praga	Doença	Plantas daninhas	Danos	Controle

6. Que técnicas são utilizadas na prevenção às pragas?

7. Que produtos são utilizados no controle de pragas? _____

8. Utiliza adubação química? () sim () não

9. Qual é o manejo utilizado - técnicas de conservação e recomposição da fertilidade do solo? (erosão, manutenção da fertilidade, estrutura do solo, microrganismos, vento, água,...):

() Plantio em nível; () Adubação verde;

() Cobertura morta; () Outros: _____

() Curvas de nível vegetadas; () Compostagem;

10. A organização possui procedimentos para assegurar que equipamentos e instalações sejam desligados ao final do expediente de serviço?

() não () sim

11. A organização utiliza métodos de reaproveitamento de lixo orgânico?

() não () sim – qual: _____

3.TERMO DE VISTORIA - AGRICULTURA FAMILIAR- CATEGORIA A.3 (Derivados-apicultura)

Razão Social:	
Responsável:	
CNPJ:	CPF:
Endereço:	
Responsável/vistoria:	Data:

NA- Não se aplica

TERMO DE VISTORIA - DERIVADOS DE APICULTURA - CATEGORIA A.3				
1.	BLOCO 1 – Manejo de colmeias, produção, outros (6 pontos)	SIM	NÃO	NA
1.1	Presença de água para manutenção dos enxames, aproximadamente, de no mínimo 20 metros ou no máximo de 500 metros de distância, área sombreada, colmeias instaladas sobre suportes			
1.2	Manejo da casa de mel com cuidados adequados para evitar contaminação por microrganismos;			
1.3	Extração do mel com equipamentos especiais, como garfo desoperculador, mesa desoperculadora, centrífuga, peneira, baldes, decantador, devidamente higienizados e manipulados de forma correta;			
1.4	Processamento do mel (recebimento, descristalização, filtragem, desumidificação, homogeneização) realizados de forma adequada, observando cuidados com a manipulação e higienização;			
1.5	Armazenamento do mel em tambores ou baldes mantidos em local seco, ventilado, protegido de vetores;			
1.6	Forma adequada de controle de pragas (técnicas e produtos)			
PONTUAÇÃO MÍNIMA PARA APROVAÇÃO: 3 pontos				
2	BLOCO 2 – Condições higiênico Sanitária, outros (11 pontos)	SIM	NÃO	NA
2.1	Área destinada ao armazenamento de produtos possui piso, parede, portas e janelas, de materiais adequados, em bom estado de conservação e limpeza			
2.2	Armazenamento distinto de produtos de limpeza de alimentos ou ingredientes alimentícios			
2.3	As telas das janelas estão em bom estado de conservação, limpeza e fixadas adequadamente			
2.4	Os ralos são sifonados e as grelhas possuem dispositivo que permitem seu fechamento ou proteção			
2.5	As luminárias localizadas nesse espaço estão protegidas contra explosão e quedas acidentais. Todas em perfeito funcionamento			
2.6	As instalações elétricas são protegidas, em perfeito estado de funcionamento, e não oferecem risco ao manipulador e não impedem a adequada higienização dos ambientes			
2.7	Utensílios apropriados e armazenados em local próprio, de forma organizada e protegidos de contaminação.			
2.8	Os acessórios (escovas, esponjas e etc.) necessários à realização de cada operação, apresentam-se em quantidade adequada e estão em bom estado de conservação.			
2.9	Uso de água potável na realização das operações			
2.10	Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento são de fácil higienização e transporte			

2.11	Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes/outros.			
PONTUAÇÃO MÍNIMA PARA APROVAÇÃO: 5 pontos				
3.	BLOCO 3: Instalações sanitárias e vestiários (3 pontos)	SIM	NÃO	NA
3.1	As instalações sanitárias são dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete e sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.			
3.2	As instalações sanitárias dispõem de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.			
3.3	Piso, parede e teto estão limpos			
PONTUAÇÃO MÍNIMA PARA APROVAÇÃO: 1 pontos				
	BLOCO 4: Sistema de Gestão Ambiental (4 pontos)	SIM	NÃO	NA
4.1	Descartáveis - A organização possui política de controle do uso de descartáveis.			
4.2	Energia elétrica - A organização possui procedimentos para assegurar que equipamentos e instalações sejam desligados ao final do expediente de serviço, quando for o caso-.			
4.3	Água - A organização utiliza equipamento de higienização de utensílios e áreas que reduzem o gasto de água (pistolas de mangueira, torneiras com arejador).			
4.4	A organização utiliza métodos de reaproveitamento de lixo orgânico			
PONTUAÇÃO MÍNIMA PARA APROVAÇÃO: 2 pontos				

4.TERMO DE VISTORIA- AGRICULTURA FAMILIAR- CATEGORIA A.4 (Cogumelos)

Razão Social:	
Responsável:	
CNPJ:	CPF:
Endereço:	
Responsável/vistoria:	Data:

NA- Não se aplica / AP – Aprovado

/ RP - Reprovado

1º Etapa – Vistoria - Cogumelos:

1. A água utilizada na propriedade é tratada: () sim () não

2. De onde vem a água utilizada na propriedade:

() poço artesiano () poço comum () mina d'água () captação do rio () Caesb

3. Como é o sistema de irrigação: _____

4. Quais as pragas mais frequentes e que causam maior dano nas culturas?

Cultura	Praga	Doença	Plantas daninhas	Danos	Controle

5. Local de produção protegido contra umidade, sol, chuva e vento?

() sim () não. Observação: _____

6. Local apropriado para incubação e frutificação?

() sim () não. Observação: _____

7. Presença de termômetro, desidratadora e mangueira para umedecer?

() sim () não. Observação: _____

8. Que técnicas são utilizadas na prevenção às pragas?

9. Que produtos são utilizados no controle de pragas?

Observações: _____

2º Etapa – Vistoria - Cogumelos:

TERMO DE VISTORIA - COGUMELOS - CATEGORIA A4				
1.	BLOCO 1 – Condições higiênico Sanitária, outros (11 pontos)	SIM	NÃO	NA
1.1	Área destinada ao armazenamento de produtos possui piso, parede, portas e janelas, de materiais adequados, em bom estado de conservação e limpeza			
1.2	Câmaras frias e/ou refrigeradores em bom estado de conservação e limpeza			
1.3	As telas das janelas estão em bom estado de conservação, limpeza e fixadas adequadamente			
1.4	Os ralos são sifonados e as grelhas possuem dispositivo que permite seu fechamento ou proteção			
1.5	As luminárias localizadas nesse espaço estão protegidas contra explosão e quedas acidentais. Todas em perfeito funcionamento			
1.6	As instalações elétricas são protegidas, em perfeito estado de funcionamento, e não oferecem risco ao manipulador e não impedem a adequada higienização dos ambientes			
1.7	Utensílios apropriados e armazenados em local próprio, de forma organizada e protegidos de contaminação.			
1.8	Os acessórios (escovas, esponjas e etc.) necessários à realização de cada operação, apresentam-se em quantidade adequada e estão em bom estado de conservação.			
1.9	Uso de água potável na realização das operações			
1.10	Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento são de fácil higienização e transporte			
1.11	Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes/outros.			
	PONTUAÇÃO MÍNIMA PARA APROVAÇÃO: 5 pontos			
2.	BLOCO 2: Instalações Sanitárias e Vestiários (3 pontos)	SIM	NÃO	NA
2.1	As instalações sanitárias são dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete e sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.			
2.2	As instalações sanitárias dispõem de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.			
2.3	Piso, parede e teto estão limpos			
	PONTUAÇÃO MÍNIMA PARA APROVAÇÃO: 2 pontos			
3.	BLOCO 3: Sistema de Gestão Ambiental (3 pontos)	SIM	NÃO	NA
3.1	Energia elétrica - A organização possui procedimentos para assegurar que equipamentos e instalações sejam desligados ao final do expediente de serviço			
3.2	Água - A organização utiliza equipamento de higienização de utensílios arejador, gotejador			
3.3	A organização utiliza métodos de reaproveitamento de lixo orgânico			
	Responsabilidade/comprometimento– PONTUAÇÃO MÍNIMA PARA APROVAÇÃO: 1 ponto			

5.TERMO DE VISTORIA - CATEGORIAS B.1 à B.16

Razão Social:	
Responsável:	
CNPJ:	CPF:
Endereço:	
Responsável/vistoria:	Data:

TERMO DE VISTORIA - CATEGORIAS b1 à b16				
1.	BLOCO 1 – Condições higiênico Sanitária, outros (10 pontos)	SIM	NÃO	NA
1.1	Área destinada ao armazenamento de produtos possui piso, parede, portas e janelas, de materiais adequados, em bom estado de conservação e limpeza, sem presença de ferrugem, fungos, vetores.			
1.2	Câmaras frias e/ou refrigeradores em bom estado de conservação e limpeza, dotados de termômetro em local apropriado e à vista e funcionam com as temperaturas adequadas para armazenamento			
1.3	Armazenamento distinto de produtos de limpeza de alimentos ou ingredientes alimentícios			
1.4	Piso, parede e teto apresentam-se limpos			
1.5	Portas externas estão ajustadas borrachas integrais/ impeçam vetores			
1.6	As telas das janelas estão em bom estado de conservação, limpeza e fixadas adequadamente			
1.7	Os ralos são sifonados e as grelhas possuem dispositivo que permite seu fechamento ou proteção			
1.8	As instalações elétricas são protegidas, em perfeito estado de funcionamento, e não oferecem risco ao manipulador e não impedem a adequada higienização dos ambientes			
1.9	Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento são de fácil higienização e transporte, são exclusivos e higienizados frequentemente.			
1.10	Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes/outros.			
	PONTUAÇÃO MÍNIMA PARA APROVAÇÃO: 5 pontos			
2.	BLOCO 2: Instalações Sanitárias e Vestiários (3 pontos)	SIM	NÃO	NA
2.1	As instalações sanitárias são dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete e sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.			
2.2	As instalações sanitárias dispõem de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.			
2.3	Piso, parede e teto estão limpos			
	PONTUAÇÃO MÍNIMA PARA APROVAÇÃO: 2 pontos			
3.	BLOCO 3: Sistema de Gestão Ambiental (10 pontos)	SIM	NÃO	NA
3.1	Equipamentos estão dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			
3.2	As luminárias localizadas nesse espaço estão protegidas contraexplosão e quedas acidentais. Todas em perfeito funcionamento			
3.3	Utensílios apropriados e armazenados em local próprio, de forma organizada e protegidos de contaminação.			

3.4	O manipulador usa equipamento de proteção individual (calçado adequado, avental, luvas descartáveis, toucas).			
3.5	Piso, portas, parede e teto da área de produção			
3.6	As janelas e telas apresentam-se limpas e as telas removíveis impedem a entrada de vetores			
3.7	Os acessórios (escovas, esponjas e etc.) necessários à realização de cada operação, apresentam-se em quantidade adequada e estão em bom estado de conservação.			
3.8	Uso de água potável na realização das operações em bom estado/limpeza			
3.9	Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento são de fácil higienização e transporte, são exclusivos e higienizados.			
3.10	Ausência de vetores e pragas urbanas ou evidência de sua presença			
	PONTUAÇÃO MÍNIMA PARA APROVAÇÃO: 5 pontos			
4.	BLOCO 4: Matéria-prima - acondicionamento de alimentos (3 pontos)	SIM	NÃO	NA
4.1	Matérias-primas, ingredientes e embalagens acondicionados/correta			
4.2	Quando os alimentos perecíveis não são utilizados integralmente, são adequadamente acondicionados em recipientes apropriados.			
4.3	Manipuladores têm: Mãos limpas, cabelos presos protegidos por touca.			
	PONTUAÇÃO MÍNIMA PARA APROVAÇÃO: 1 ponto			
5.	BLOCO 5: Energia, água, resíduos, reciclagem (7 pontos)	SIM	NÃO	NA
5.1	Descartáveis - A organização possui política de controle do uso de descartáveis.			
5.2	Energia elétrica - A organização possui procedimentos para assegurar que equipamentos e instalações sejam desligados ao final do expediente de serviço, quando for o caso.			
5.3	Água - A organização utiliza equipamento de higienização de utensílios e áreas que reduzem o gasto de água (pistolas de mangueira, máquina de lavar roupa, máquina de lavar prato, torneiras com arejador).			
5.4	Resíduos - A organização implementa e mantém política de descarte consciente de óleos e gorduras.			
5.5	A organização implementa e mantém descarte seletivo de latas de alumínio com encaminhamento para reciclagem.			
5.6	A organização implementa e mantém descarte seletivo de papéis com encaminhamento para reciclagem.			
5.7	A organização utiliza métodos de reaproveitamento de lixo orgânico			
	PONTUAÇÃO MÍNIMA PARA APROVAÇÃO: 3 pontos			

ANEXO VI

Razão Social
Responsável:
Categoria:

LISTA DE PRODUTOS/INGREDIENTES

	PRODUTO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	INGREDIENTES (se for o caso)	PREÇO
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				

Anexo VII
MODELO DE MESAS DOS EXPOSITORES

Medidas-Mesa	Mínima	Máxima
Comprimento	1,80 m	2,00 m
Largura	0,75 m	1,00 m

ANEXO VIII
TERMO DE HABILITAÇÃO

O SUPERIOR TRIBUNAL DE JUSTIÇA, Órgão integrante do Poder Judiciário da União, inscrito no CNPJ/MF sob o n. 00.488.478/0001-02, com sede no SAF Sul, Quadra 6, Lote 1, Brasília – DF, neste ato representado por seu Secretário(a) de Administração, Sr (a). _____, brasileiro(a), inscrito(a) no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o número _____, portador(a) da Cédula de Identidade, número _____ expedida pela SSP/DF, residente e domiciliado(a) nesta Capital, **HABILITA** o (a) Sr(a). _____, inscrito no CPF/CNPJ, sob o n. _____ estabelecido no endereço _____, neste ato representado por seu **REPRESENTANTE**, _____ brasileiro, portador(a) da Cédula de Identidade n. _____, expedida pela / _____, inscrito(a) no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o n. _____, residente e domiciliado(a) nesta Capital, para participação na **Feira do Pequeno Produtor - FPP**, na praça do servidor do STJ, conforme as condições estabelecidas no **Edital de Habilitação n. 1/2022**, o qual o(a) habilitado(a) declara **conhecer e acatar**.

A vigência deste termo inicia-se a partir da data da assinatura, com prazo de validade por dois anos, prorrogável por um ano, a critério da administração.

E, para firmeza e como prova de assim haver ajustado, foi lavrado o presente **termo de habilitação**.

Brasília, _____ de _____ de 2022.

Assinatura



Documento assinado eletronicamente por **Ketlin Feitosa de Albuquerque Lima Scartezini, Assessor-Chefe**, em 08/11/2022, às 18:47, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Magda Rodrigues de Oliveira, Analista Judiciário, Área Administrativa**, em 08/11/2022, às 18:50, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Kelly Alzira Turial dos Santos, Analista Judiciário, Área de Apoio Especializado - Nutrição**, em 08/11/2022, às 19:28, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Aldemir Soares Mangabeira Júnior, Chefe da Seção de Assistência Nutricional**, em 08/11/2022, às 19:54, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.stj.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **3210817** e o código CRC **D0174F3E**.
