

MARINHA DO BRASIL
GRUPAMENTO DE FUZILEIROS NAVAIS DE BRASÍLIA
SEÇÃO DE MUNICIAMENTO

**PROJETO BÁSICO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ADVINDOS DO
PROGRAMA DE AGRICULTURA FAMILIAR**

1 – DO OBJETO

1.1 O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, por meio da modalidade de Compra Institucional do Programa Aquisição de Alimentos para o Grupamento de Fuzileiros Navais de Brasília, conforme especificações, quantidades e demais exigências deste documento.

1.2 Descrição detalhada do Objeto:

Item	Descrição detalhada	UND	Requisição Mínima	Requisição Máxima	Quant Total	Preço Médio Unit	Preço Médio Total
1	AIPIM DESCACADO, DE COLORAÇÃO BRANCO UNIFORME E SEM MANCHAS ESCURAS; DE PRIMEIRA QUALIDADE. DEVERÁ ATENDER A RESOLUÇÃO ANVS Nº. 23, DE 15/03/2000, CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; SEM PONTOS DE BOLORES, PARASITAS E LARVAS.	KG	20	380	400	4,49	1.796,00
2	ALHO DESCASCADO, DENTES ÍNTEGROS, DUROS E FIRMES AO TATO. DEVERÁ ATENDER A RESOLUÇÃO ANVS nº. 23, de 15/03/2000, DEVENDO SER DE PRIMEIRA QUALIDADE; BRANCO; DESCASCADO; EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES; PESANDO 500 (QUINHENTOS) GRAMAS A 01 (UM) KG; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E	KG	30	570	600	15,30	9.180,00

	SABOR PRÓPRIO; SEM PONTOS DE BOLORES, PARASITAS E LARVAS.						
3	ALHO PORÓ, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	4	66	70	28,00	1.960,00
4	FUNGHI SECCHI, DO TIPO COGUMELOS SECOS CHILENO (<i>Boletus luteus</i>), DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALAGEM ÍNTEGRA; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; INSENTO DE PARASITAS E LARVAS.	KG	--	--	--	--	--
5	CEBOLA TIPO ROXA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	35	1365	1400	2,25	3.150,00
6	ERVILHA CONGELADA, HIGIENIZADOS E CONGELADOS, MANTIDO NA	KG	10	390	400	8,00	3.200

	TEMPERATURA A -18°C, EMBALAGEM FECHADA						
7	ABÓBORA MORANGA, FRESCA DE TAMANHO GRANDE E UNIFORME, SEM DEFEITO, FIRME, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	5	95	100	2,34	234,00
8	LEGUME IN NATURA, ABÓBORA JAPONESA, FRESCA DE TAMANHO GRANDE E UNIFORME, SEM DEFEITO, FIRME, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	20	580	600	2,45	1.470,00
9	LEGUME IN NATURA, ABOBRINHA, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS.	KG	5	95	100	2,19	219,00

	APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.						
10	LEGUME IN NATURA, BATATA BAROA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	5	95	100	3,20	320,00
11	LEGUME IN NATURA, BATATA DOCE, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	20	880	900	2,99	2.691,00
12	LEGUME IN NATURA, BATATA INGLESA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E	KG	60	3440	3500	2,99	10.465,000

	LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.						
13	LEGUME IN NATURA, BATATA CALABRESA, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	--	--	--	--	--
14	LEGUME IN NATURA, BERINJELA, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	3	17	20	3,34	66,80
15	LEGUME IN NATURA, BETERRABA, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE	KG	30	770	800	2,85	2.280,00

	SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.						
16	LEGUME IN NATURA, CEBOLA FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	60	1640	1700	3,99	6.783,00
17	LEGUME IN NATURA, CENOURA EXTRA, GRAÚDA SEM TALO, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	100	3400	3500	2,89	10.115,00
18	LEGUME IN NATURA, CHUCHU, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO,	KG	20	580	600	2,69	1.614,00

	COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.						
19	LEGUME IN NATURA, JILÓ, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	--	--	--	--	--
20	LEGUME IN NATURA, MAXIXE, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	--	--	--	--	--
21	MILHO VERDE, SEM PALHA, FRESCO SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE,	KG	20	780	800	1,49	1.192,00

	COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.						
22	PEPINO, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	15	285	300	2,89	867,00
23	PEPINO JAPONÊS, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	2	48	50	2,89	144,50
24	RABANETE LIMPO, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM	KG	2	48	50	2,99	149,50

	ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.						
25	REPOLHO LIMPO, FRESCO, TAMANHO MÉDIO, SEM FOLHAS, CABEÇAS FECHADAS, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	35	665	700	2,29	1.603,00
26	TOMATE CEREJA ,FRESCO SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	2	48	50	10,47	523,50
27	TOMATE CAQUI,,FRESCO SEM	KG	2	48	50	3,99	199,50

	FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.						
28	TOMATE EXTRA (09 a 11 un por kg),FRESCO SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	100	2300	2400	3,99	9576,00
29	VAGEM, FRESCA DE COLORAÇÃO UNIFORME, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS,SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	KG	--	--	--	--	--
30	VERDURA IN NATURA, ACELGA, FOLHAS INTEGRAS, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E	KG	10	190	200	4,49	898,00

	SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.						
31	VERDURA IN NATURA, AGRIÃO FOLHAS INTEGRAS, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	5	95	100	6,60	660,00
32	VERDURA IN NATURA, ALFACE AMERICANA, FOLHAS INTEGRAS, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	5	45	50	5,99	299,50
33	VERDURA IN NATURA,	KG	50	1450	1500	5,99	8.985,00

	ALFACE CRESPA FOLHAS INTEGRAS,FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.						
34	VERDURA IN NATURA, ALFACE ROXA FOLHAS INTEGRAS, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	--	--	--	--	--
35	VERDURA IN NATURA, BRÓCOLIS LIMPO,FRESCO SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A	KG	5	95	100	4,79	479,00

	CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES						
36	VERDURA IN NATURA, COENTRO, FOLHAS FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	10	290	300	8,99	2.697,00
37	VERDURA IN NATURA, COUVE FLOR LIMPA, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	2	48	50	5,99	299,50
38	VERDURA IN NATURA, COUVE MANTEIGA FOLHAS INTEGRAS, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO	KG	15	285	300	5,99	1.797,00

	CONSUMO E QUE PERMITA SUPPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES						
39	VERDURA IN NATURA, HORTELÃ, FOLHAS INTACTAS, FRESCO SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	3	47	50	14,99	749,50
40	VERDURA IN NATURA, MANJERICÃO VERDE FOLHAS INTACTAS, FRESCO SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	3	47	50	1,05	52,50
41	VERDURA IN NATURA, MANJERONA, VERDE FOLHAS INTACTAS, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE	KG	--	--	--	--	--

	SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES						
42	VERDURA IN NATURA, PIMENTA DE CHEIRO, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS.	KG	3	47	50	7,99	399,50
43	VERDURA IN NATURA, PIMENTÃO AMARELO, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	5	95	100	15,00	1.500,00
44	VERDURA IN NATURA, PIMENTÃO VERDE, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO	KG	10	790	800	13,71	10.978,00

	ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.						
45	VERDURA IN NATURA, PIMENTÃO VERMELHO, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	5	95	100	15,00	1.500,00
46	VERDURA IN NATURA, QUIABO, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	10	290	300	5,97	1.791,00
47	VERDURA IN NATURA, RÚCULA FOLHAS INTEGRAS, FRESCA DE COLORAÇÃO UNIFORME, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE	KG	--	--	--	--	--

	RESIDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FISICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE						
48	VERDURA IN NATURA, SALSA FOLHAS INTACTAS, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	3	97	100	11,01	1.101,00
49	VERDURA IN NATURA, SALSÃO, FOLHAS INTACTAS, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	--	--	--	--	--
50	VERDURA IN NATURA, CEBOLINHA, FOLHAS INTACTAS, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM	KG	3	97	100	6,99	699,00

	AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES						
51	VERDURA IN NATURA, CHICÓRIA FRIZER, FOLHAS INTACTAS, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	3	47	50	5,00	250,00
52	VERDURA IN NATURA, ESPINAFRE FOLHAS INTACTAS, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	--	--	--	--	--
53	FRUTA IN NATURA, DO TIPO	KG	3	47	50	6,21	310,50

	ABACATE MANTEIGA, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS.						
54	FRUTA IN NATURA, DO TIPO ABACAXI PÉROLA, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRANDE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS.	KG	100	2900	3000	3,50	10.500,00
55	FRUTA IN NATURA, DO TIPO AMORA, INTEIRA, CONGELADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM APECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS.	KG	--	--	--	--	--
56	FRUTA IN NATURA, DO TIPO AMEIXA, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES,	KG	--	--	--	--	--

	PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.						
57	FRUTA IN NATURA, DO TIPO BANANA DA TERRA, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	--	--	--	--	--
58	FRUTA IN NATURA, DO TIPO BANANA PRATA, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	50	1650	1700	3,49	5.933,00
59	FRUTA IN NATURA, TIPO KIWI, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM	KG	--	--	--	--	--

	AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.						
60	FRUTA IN NATURA, TIPO LARANJA LIMA FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	--	--	--	--	--
61	FRUTA IN NATURA, TIPO LARANJA PÊRA EXTRA, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	200	5600	5800	2,29	13.282,00
62	FRUTA IN NATURA, TIPO LIMÃO EXTRA FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO,	KG	20	480	500	4,99	2.245,00

	COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.						
63	FRUTA IN NATURA, TIPO MAÇÃ ARGENTINA, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	5	95	100	6,00	600,00
64	FRUTA IN NATURA, TIPO MAÇÃ NACIONAL, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	200	4000	4200	7,50	31.500,00
65	FRUTA IN NATURA, TIPO MAÇÃ VERDE (ACIDA),	KG	3	47	50	7,50	375,00

	FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.						
66	FRUTA IN NATURA, TIPO MAMÃO COMUM, DE TAMANHO GRANDE E UNIFORME, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	30	1770	1800	2,05	3.690,00
67	FRUTA IN NATURA, TIPO MAMÃO PAPAYA, DE TAMANHO GRANDE E UNIFORME, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A	KG	3	47	50	3,20	160,00

	CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.						
68	FRUTA IN NATURA, TIPO MANGA PALMER, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	--	--	--	--	--
69	FRUTA IN NATURA, TIPO MANGA TOMMY, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	20	380	400	6,39	2.556,00
70	FRUTA IN NATURA, TIPO MELANCIA, DOCE DE TAMANHO GRANDE E UNIFORME, SEM DEFEITO, FIRME E BEM BEM DESENVOLVIDA.	KG	400	9100	9500	1,20	11.400,00
71	FRUTA IN NATURA, TIPO MELÃO, DOCE DE TAMANHO GRANDE E UNIFORME,	KG	200	4300	4500	2,50	11.250,00

	FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.						
72	FRUTA IN NATURA, TIPO MELÃO ORANGE, DOCE DE TAMANHO GRANDE, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	--	--	--	--	--
73	FRUTA IN NATURA, TIPO PASSAS	KG	2	13	15	11,00	165,00
74	FRUTA IN NATURA, TIPO PÊRA, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA	KG	40	860	900	7,98	7.182,00

	SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.						
75	FRUTA IN NATURA, TIPO PÊSSEGO, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	1	19	20	9,50	190,00
76	FRUTA IN NATURA, TIPO TANGERINA POKAN, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	50	1450	1500	2,50	3.750,00
77	FRUTA IN NATURA, TIPO UVA ITÁLIA, CONSISTÊNCIA CARNOSA, FRESCA, SEM FERIMENTOS,	KG	--	--	--	--	--

	DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.						
78	FRUTA IN NATURA, TIPO MARACUJA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	--	--	--	--	--
79	OVOS EXTRA GRANDE	DZ	250	4750	5000	5,28	26.400,00
80	LINGÜIÇA DEFUMADA	KG	150	2850	3000	14,26	42.780,00
81	OVOS DE GALINHA BRANCO	DZ	5	95	100	5,28	528,00
82	PÃO BRIOCHE	KG	--	--	--	--	--
83	PÃO DE INTEGRAL FATIADO	KG	115	2185	2300	7,50	17.250,00

84	FEIJÃO CARIOCA, EMBALAGEM 1KG	KG	110	2090	2200	8,50	18.700,00
85	FEIJÃO PRETO, EMBALAGEM 1KG	KG	140	2660	2800	6,50	18.200,00
86	FRANGO CAPIRA CONGELADO	KG	3.	47	50	17,10	855,00
87	FARINHA DE MANDIOCA DE 1KG	KG	80	1520	1600	6,84	10.944,00
88	MASSA DE TAPIOCA, EMBALAGEM DE 1KG	KG	--	--	--	--	--
89	LEITE EM PÓ INTEGRAL, EMBALAGEM 1KG	KG	5	95	100	9,00	900,00
90	ARROZ BRANCO PARBOLIZADO, EMBALAGEM 1KG	KG	1	9	10	3,50	35,00
91	ARROZ AGULHINHA INTEGRAL, EMBALAGEM 1KG	KG	8	142	150	4,50	675,00
92	ARROZ BRANCO, EMBALAGEM 1KG	KG	1	9	10	3,50	35,00
93	QUEIJO MINAS FRESCAL - PEÇA	KG	1	9	10	30,00	300,00
94	QUEIJO MUSSARELA - PEÇA	KG	50	950	1000	27,50	27.500,00
95	MANTEIGA COM SAL DE 500 G	KG	2	28	30	20,00	600,00
96	SUCO INTEGRAL DE UVA, GARRAFA DE 12X500 ML	CX	7	135	142	68,52	9.729,00
97	AÇUCAR CRISTAL, FARD COM 30 UNID DE 1KG	FARD O	10	180	190	2,60	494,00
98	ACUCAR DEMERARA, FARDO COM 30 UNID DE	FARD	--	--	--	--	--

	1KG	O					
99	SUCO TROPICAL DE MARACUJÁ GARRAFA 12X500 ML	CX	3	47	50	4,50	225,00
100	SUCO TROPICAL DE ABAÇAXI GARRAFA 12X500 ML	CX	15	285	300	2,74	822,00
101	SUCO TROPICAL DE ACEROLA GARRAFA 12X500 ML	CX	3	60	63	3,40	214,20
102	SUCO TROPICAL DE GOIABA GARRAFA 12X500 ML	CX	3	55	58	3,18	184,44
103	SUCO TROPICAL DE MANGA, GARRAFA 12X500 ML	CX	4	66	70	3,14	219,80
104	LEITE DE COCO, CAIXA DE 12 X 500 ML	CX	1	20	21	4,99	104,79
105	COCO RALADO, PACOTE DE 5KG	PCT	4	66	70	64,06	4.484,20
106	BALA SORTIDA, CAIXA 24X400 G	CX	--	--	--	--	--
107	BALA SORTIDA, CAIXA 14X700 G	CX	2	39	41	62,76	2.573,00
108	MOLHO DE PIMENTA, GARRAFA DE 12X150 ML	CX	4	75	79	1,50	118,50
						TOTAL	394.893,73

2 – JUSTIFICATIVA

O Grupamento de Fuzileiros Navais de Brasília é responsável por servir diariamente, cerca de 700 (setecentas) refeições (Desjejum, almoço, jantar e ceia), além de ser responsável por inúmeros eventos institucionais do âmbito cívico-militar. Para tal, se faz necessária a aquisição de insumos

para a confecção dos cardápios, respeitando as necessidades nutricionais de indivíduos de acordo com a **PORTARIA NORMATIVA Nº 219/MD, DE 12 DE FEVEREIRO DE 2010, que Aprova o Manual de Alimentação das Forças Armadas.**

Segundo a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), uma alimentação saudável, adequada e balanceada nutricionalmente, além de suprir as necessidades energéticas do indivíduo, também fornece todos os nutrientes essenciais em quantidades apropriadas e proporcionais entre si.

Uma alimentação nutricionalmente balanceada, afora promover hábitos alimentares saudáveis e melhor qualidade de vida, garante a manutenção, a restauração e o crescimento dos tecidos.

O Ministério da Saúde no Guia Alimentar recomenda a inclusão de seis porções do grupo de cereais (arroz, milho, trigo, pães e massas), tubérculos como as batatas e raízes como a mandioca/macaxeira/aipim nas refeições/dia. Dando preferência aos grãos integrais e aos alimentos na sua forma mais natural e de, pelo menos, três porções de legumes e verduras como parte das refeições e três porções ou mais de frutas nas sobremesas e lanches.

As Forças Armadas devem, portanto, promover a saúde do efetivo por meio de uma alimentação nutricionalmente balanceada, ou seja, que forneça macro e micronutrientes em quantidade e qualidades adequadas. Até mesmo devido à peculiaridade do público-alvo, que é composto pelas equipes de serviço que devem ter 100% de suas necessidades nutricionais atendidas, pois permanecem 24 horas nas Organizações Militares; e pelo grupo de militares que têm maior dispêndio de energia, como os que passam por um período de atividade física mais intensa. Logo, a eficiência das tropas depende da utilização de uma dieta adequada às condições de vida.

A alimentação servida em nossa unidade deve possibilitar o equilíbrio do estado nutricional dos militares em geral. Os Anexos A e B da **PORTARIA NORMATIVA Nº 219/MD, DE 12 DE FEVEREIRO DE 2010** indicam os Tipos de Nutrientes e Grupos de Alimentos e as Recomendações Nutricionais para Indivíduos, os quais estão disponíveis nos diversos grupos de alimentos.

3 – DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO

3.1 Descrição detalhada no Anexo I deste Projeto Básico

4 – DEFINIÇÃO DE MÉTODOS

4.1 ENTREGA DO MATERIAL: Parcelada, sob demanda da Seção de Municciamento do Grupamento de Fuzileiros Navais de Brasília e nas quantidades necessárias ao consumo dimensionado pela Administração para determinado período, respeitadas a capacidade de estocagem, a validade das mercadorias, o consumo estimado para os itens, os recursos orçamentários disponíveis na ocasião e as quantidades registradas. O Grupamento de Fuzileiros Navais de Brasília não se obriga a adquirir os itens e quantidades ofertados pelos agricultores, nem no todo, nem em parte, ficando as aquisições condicionadas aos parâmetros retromencionados.

4.2 LOCAL: Os produtos licitados serão entregues e recebidos conforme abaixo:

Grupamento de Fuzileiros Navais de Brasília

Endereço: Via L4 Norte-Trecho 2 – Lote 1 - SCEN, Seção de Municciamento, telefones: (61) 3306-2517, Brasília-DF; Horário: das 08h20 às 16h20.

4.3 DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA E FINANCEIRA: Os recursos a serem destinados para custeio das aquisições serão os disponibilizados ao Grupamento de Fuzileiros Navais de

Brasília durante a vigência do contrato, a qual vigorará por 12 meses.

4.4 PEDIDO DE ENTREGA: A solicitação de entrega dos materiais será realizada pela Administração por fac-símile ou correio eletrônico (*e-mail*), tendo o fornecedor até **72 h para cumprimento da obrigação**.

5 – DA ESTRATÉGIA DE SUPRIMENTO

A entrega de gêneros alimentícios deverá ocorrer, via de regra, durante o horário de expediente do Grupamento de Fuzileiros Navais de Brasília (08h20 às 16h20). As empresas fornecedoras deverão observar rigorosamente o cumprimento desses horários, ficando sujeitas à devolução da mercadoria em caso de remessa fora do horário ora fixado.

6 – JUSTIFICATIVA DA RELAÇÃO ENTRE A DEMANDA E AS QUANTIDADES A SEREM ADQUIRIDAS

Os produtos ora licitados visam atender a demanda estimada do Grupamento de Fuzileiros Navais de Brasília para o período de 12 meses.

7 – METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E ACEITE DOS MATERIAIS ENTREGUES – CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

O Pregoeiro poderá solicitar, a seu critério e apenas à licitante vencedora do item, a amostra de qualquer um dos produtos a serem fornecidos, de modo a atestar a qualidade do produto a ser fornecido. Poderá ser dispensada a amostra para os itens licitados, **a critério do Gestor de Municionamento**, a quem caberá a aprovação/reprovação das marcas cotadas, considerando sua utilização no Grupamento de Fuzileiros Navais de Brasília e/ou a tradição e a boa reputação no mercado de produtos alimentícios.

A substituição de marca cotada e aprovada na fase de aceitação do pregão, após a homologação do pregão e sem autorização da Administração, será considerada **falta grave**, sujeitando a empresa às penalidades constantes neste Termo de Referência.

As mercadorias entregues no Paio de Mantimentos serão analisadas nos seus aspectos quantitativos (conferência na nota fiscal da quantidade prevista na Ordem de Compra) e qualitativos (marca cotada no pregão, validade e aparência dos produtos).

Serão objeto de devolução as mercadorias que não apresentem indicação de procedência ou data de validade, bem como estejam fora da validade ou prestes a vencer. Serão consideradas mercadorias “prestes a vencer” aquelas que estejam dentro do prazo de validade, mas a menos de 50% (cinquenta por cento) do seu prazo de vida útil original.

Serão consideradas aceitas as mercadorias que atendam os requisitos acima expostos. Caso existam discrepâncias entre os produtos e as respectivas notas fiscais, os mesmos poderão ser devolvidos/recusados pela Administração, estando a empresa fornecedora sujeita à aplicação das penalidades previstas na legislação sobre licitação e contratos.

8 – DO ENQUADRAMENTO OU NÃO DO MATERIAL ADQUIRIDO COMO COMUM

O objeto ora licitado é considerado como objeto comum, na forma da legislação em vigor que trata do assunto.

9 – DEVERES DA CONTRATADA

Caberá à contratada:

1. Cumprir fielmente as orientações constantes neste Termo de Referência, sobretudo as que dizem respeito ao prazo de entrega e condições de validade das mercadorias;

2. Apresentar Certificado de Classificação dos itens que contenham tal exigência (HORTIFRUTIGRANJEIROS), conforme Decreto nº. 6.268/2007 e Lei nº. 9.972/2000; Apresentar

Certificado de Classificação de Produto Vegetal pelo Ministério da Agricultura ou empresa Credenciada pelo referido Órgão, de acordo com o DECRETO N° 6.268, DE 22 DE NOVEMBRO DE 2007, Art. 2.º e Art. 6.º Parágrafo único; deve atender aos padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 02/01/01 da ANVISA; o produto deverá ser rotulado e embalado de acordo com a legislação vigente (em especial a Resolução RDC n.º 259/02, ANVISA e modificações posteriores, Portaria INMETRO n.º 157 de 19/08/2002 e modificações posteriores, INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA SARC / ANVISA / INMETRO N° 009, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 e Lei Federal n.º. 8.078, de 11/09/90 – Código de Defesa do Consumidor); RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC N° 8, DE 06 DE MARÇO DE 2013, e RESOLUÇÃO-RDC No- 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010;

3. Apresentar a(s) nota(s) fiscal(is) à Administração por ocasião da entrega dos produtos;

4. Manter, durante toda a execução do CONTRATO que vier a ser firmado, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

5. Não permitir que seu pessoal ingresse em áreas estranhas aos locais determinados para entrega sem antes certificar-se da autorização expressa para tal, e responsabilizar-se por todo e qualquer dano a que esse pessoal, der causa nesses locais, ainda que autorizado para neles adentrar;

6. Efetuar o pagamento de impostos, taxas e outras obrigações financeiras que incidam ou venham incidir sobre os produtos fornecidos;

7. Cumprir as prescrições referentes às Leis Trabalhistas, de Previdência Social e de Seguro de Acidentes do Trabalho;

8. Recolher à Seção de Intendência do Grupamento de Fuzileiros Navais de Brasília, no prazo de 48 horas, o que lhe for determinado como importâncias referentes às multas que lhe forem aplicadas ou as indenizações devidas, sob pena de serem descontadas dos pagamentos, se for o caso;

9. Apresentar juntamente com cada faturamento, provas de regularidade com a Ministério da Fazenda Federal, Estadual e Municipal; comprovante de regularidade de situação perante o Fundo de Garantia de Tempo de Serviço (FGTS); Programa de Integração Social (PIS); e junto ao Instituto Nacional do Seguro Social (INSS);

10. Não transacionar ou transferir a terceiros quaisquer direitos decorrentes do presente instrumento, para que não haja, em nenhuma hipótese, protestos de títulos contra o CONTRATANTE, em decorrência da negociação da CONTRATADA com bancos e outros agentes financeiros. Se o CONTRATANTE relevar o descumprimento no todo ou em parte de quaisquer obrigações da CONTRATADA, tal fato não libera, desonera, ou de qualquer modo afeta ou prejudica essas mesmas obrigações, as quais permanecem inalteradas como se nenhuma omissão ou tolerância houvesse ocorrido;

11. Aceitar as alterações de Instruções, Normas e Especificações Complementares, comunicadas pela CONTRATANTE, por escrito, através da FISCALIZAÇÃO, ficando ressalvadas as possíveis alterações de preços e prazos;

12. Aceitar os acréscimos que se fizerem na contratação do objeto da licitação, até o limite de vinte e cinco por cento do valor inicialmente pactuado; e

13. Suportar o ônus por quaisquer danos causados à Administração Pública, bem como a terceiros, decorrentes da execução da avença.

14. Conforme preconizado pela Instrução Normativa n° 01, de 19 de janeiro de 2010, do Secretário de Logística e Tecnologia da Informação, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, combinado com o disposto no Guia Prático de Licitações Sustentáveis, 3ª Edição, disponível no sítio eletrônico da Advocacia Geral da União, tem-se que:

14.1. Para efeito de cumprimento dos critérios de sustentabilidade, a Contratada deverá:

14.1.1. Utilizar produtos de baixo impacto ambiental;

14.1.2. Dar preferência para produtos reciclados e recicláveis, constituídos no todo ou em parte por materiais reciclados, atóxicos e biodegradáveis;

14.1.3. Atentar para não geração, redução, reutilização, reciclagem e tratamento dos resíduos sólidos, bem como disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos;

14.1.4. Usar produtos fabricados com madeira de origem legal, ou feitos com materiais reciclados;

10 – DEVERES DA CONTRATANTE

O Grupamento de Fuzileiros Navais de Brasília ficará obrigado a:

1. Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitado pela empresa FORNECEDORA;

2. Comunicar tempestivamente à FORNECEDORA qualquer problema nos materiais adquiridos;

3. Supervisionar e acompanhar a execução da entrega do objeto; e

4. Efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados neste instrumento de compromisso.

11-DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DAS AQUISIÇÕES

Deverá o fiscal:

1. Supervisionar a execução do objeto (entrega dos materiais), informando oportunamente ao Encarregado da Seção de Intendência do Grupamento de Fuzileiros Navais de Brasília os recebimentos de mercadorias e outras ocorrências;

2. Notificar a CONTRATADA em caso dos produtos apresentarem problemas, exigindo a sua imediata troca, sem qualquer ônus para a Administração; e

3. Certificar as notas fiscais entregues à Administração.

12-PRAZO DE EXECUÇÃO

O prazo de execução é o mesmo de vigência do contrato que será de 12 (doze) meses a contar da data de assinatura pelo Ordenador de Despesas.

13-SANÇÕES

O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela empresa fornecedora, sem justificativa aceita pela Administração, resguardados os procedimentos legais pertinentes, poderá acarretar, nas seguintes sanções:

1. **Advertência escrita**, caso a empresa vencedora cometa qualquer infração pela primeira vez, quando será fixado um prazo para que sejam sanadas as irregularidades, sob pena de incorrer na sanção prevista no próximo subitem. Na hipótese de dano ao Grupamento de Fuzileiros Navais de Brasília, a CONTRATADA poderá sofrer a sanção do subitem seguinte, mesmo que seja a primeira ocorrência;

2. **Multa**, respeitadas a garantia de defesa prévia e a proporcionalidade, de acordo com a irregularidade apurada e com os seguintes parâmetros:

b.1) Multa compensatória de 0,3% (Zero vírgula três por cento), por dia de atraso no cumprimento de obrigação ou persistência da falha na execução da avença, sobre o valor total do item (ou itens) fornecido, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial (essa multa diária deve ser aplicada às irregularidades de menor relevância, em relação ao certame ou ao contrato, tendo como limite máximo o patamar de 3%);

b.2) Multa compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do item fornecido, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial (essa multa deve

ser aplicada às irregularidades, em relação ao certame ou ao contrato, de relevância média ou na reincidência de irregularidades de menor relevância, não obrigando à aplicação da sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração);

b.3) Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela inadimplida do objeto, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial (essa multa deve ser aplicada às irregularidades de maior relevância, em relação ao certame ou ao contrato, tais como a inexecução total do objeto, a falta na celebração do contrato, nas hipóteses descritas como ensejadoras da aplicação de impedimento de contratar com a Administração – artigo 7º da Lei 10.520/02, ou ainda quando ocorrer reincidência de irregularidades de relevância média, obrigando à abertura de processo para apuração de aplicação da sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração).

3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorridos o prazo da sanção aplicada.

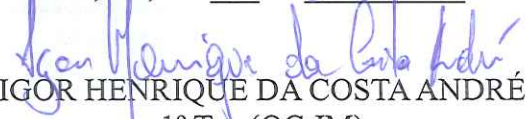
A sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública poderá ser aplicada à licitante vencedora acumuladamente com a de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

Se o motivo ocorrer por comprovado impedimento ou por motivo de reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela **CONTRATANTE**, a **CONTRATADA** ficará isenta das penalidades mencionadas.

As sanções serão obrigatoriamente registradas no Sistema de Cadastramento de Fornecedores – SICAF. No caso de suspensão de licitar, a licitante será descredenciada por igual período, sem prejuízo das demais cominações legais.

As multas, aplicadas após regular processo administrativo, poderão ser descontadas dos pagamentos a ser recebido (fatura) ou, ainda, poderão ser cobradas judicialmente.

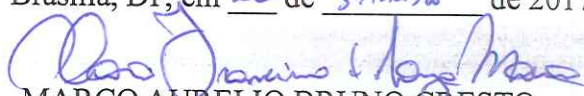
Brasília, DF, em 22 de Setembro de 2017.


IGOR HENRIQUE DA COSTA ANDRÉ
1º Ten (QC-IM)
Gestor de Municciamento

APROVO, o presente Termo de Referência de acordo com o Inciso II do Art.9º do Decreto nº 5450/05, cuja finalidade é subsidiar os licitantes de todas as informações necessárias a participação neste certame, estando presentes os elementos necessários a identificação do objeto, seu custo e todos os critérios para participação de forma clara e concisa. P

Brasília, DF, em 22 de Setembro de 2017.

No impedimento de:


MARCO AURELIO BRUNO CRESTO

Capitão de Mar e Guerra (FN)

Ordenador de Despesa

ALVARO FRANCISCO DE SOUZA MOURA

Capitão de Fragata (FN)

Agente Fiscal

