

PROJETO BÁSICO



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
GABINETE DO COMANDANTE
(GABINETE DO MINISTRO DA GUERRA)**

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2017 -MD

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

1. 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 Gabinete do Comandante do Exército, 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	Leite Coco, tipo INTEGRAL, ingredientes leite de coco / benzoato sódio / caboximetilcelulose, prazo validade 1 ano (fr c/ 500 ml)	Fr	19	356	375	11,72	4.395,00
2	MANTEIGA com sal, ingredientes sal, tipo extra (Pote c/ 500 gr)	Kg	20	380	400	27,97	11.188,00
3	Queijo tipo Minas	Kg	5	95	100	47,55	4.755,00
4	Queijo tipo Mussarela	Kg	28	1.272	1300	34,73	45.149,00
5	Queijo, ingredientes albumina de soro e 20% leite vaca em volume, conservação 0º C a 10º C, tipo Ricota, características adicionais consistência mole, não pastosa, fechado	Kg	5	95	100	31,70	3.170,00

6	Polpa natural congelada de Abacaxi , embalado em saco plástico transparente e resistente, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.	Kg	9	391	400	27,33	10.932,00
7	Polpa natural congelada de Acerola , embalado em saco plástico transparente e resistente, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.	Kg	9	391	400	26,31	10.524,00
8	Polpa natural congelada de Cupuaçu , embalado em saco plástico transparente e resistente, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.	Kg	3	97	100	37,33	3.733,00
9	Polpa natural congelada de Goiaba , embalado em saco plástico transparente e resistente, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.	Kg	9	391	400	28,33	11.332,00
10	Polpa natural congelada de Morango , embalado em saco plástico transparente e resistente, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.	Kg	9	391	400	32,47	12.988,00
11	Leite Condensado , ingredientes leite integral / açúcar / leite pó integral e lactose, prazo validade 1 ano (lata c/ 395gr)	Lta	21	979	1000	7,59	7.590,00

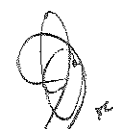
12	Ovos de Galinha , branco, TIPO "A", extra, bandeja com 30 unidades, revestida com plástico transparente. Dizeres de rotulagem com identificação do nome e endereço do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade.	Dz	53	2.447	2500	9,19	22.975,00
13	Pão de Queijo , apresentação CONGELADO, tamanho pequeno, sabor queijo, prazo validade 180 dias (tipo coquetel)	Kg	20	480	500	23,81	11.905,00
14	Pão tipo Brioche (minuto)	Kg	3	122	125	47,95	5.993,75
15	Doce de Leite Com Coco , isento de coloração e aromatizante artificial. Embalado em lata limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.	kg	5	195	200	26,86	5.372,00
16	Doce de Leite , ingredientes leite/açúcar/glicose e bicarbonato de sódio, tipo Cremoso , características adicionais ISENTO de coloração e aromatizante artificial	kg	5	195	200	27,81	5.562,00
17	Abacate in natura	Kg	5	235	240	7,97	1.912,80
18	Abóbora tipo japonesa in natura	Kg	15	705	720	6,10	4.392,00
19	Abobrinha verde in natura	Kg	8	352	360	7,10	2.556,00
20	Acelga in natura	Kg	8	352	360	13,73	4.942,80
21	Agrião in natura	Kg	3	117	120	17,17	2.060,40
22	Aipim in natura	Kg	7	293	300	6,62	1.986,00
23	Aipo in natura	Kg	3	97	100	16,63	1.663,00
24	Alface tipo americana in natura	Kg	5	195	200	15,33	3.066,00
25	Alface tipo crespa in natura	Kg	10	470	480	15,33	7.358,40
26	Alho com casca	Kg	2	48	50	33,37	1.668,50
27	Batata tipo doce in natura	Kg	7	293	300	7,54	2.262,00
28	Berinjela in natura	Kg	4	176	180	7,83	1.409,40

29	Bertalha in natura	Kg	1	9	10	16,60	166,00
30	Beterraba in natura	Kg	10	470	480	7,09	3.403,20
31	Brócolis tipo comum in natura	Kg	21	354	375	14,19	5.321,25
32	Cebola in natura tipo Branca	Kg	21	979	1000	7,17	7.170,00
33	Cebolinha in natura	Kg	2	48	50	19,08	954,00
34	Cenoura tipo extra in natura	Kg	21	979	1000	6,74	6.740,00
35	Chicória in natura	Kg	4	146	150	18,07	2.710,50
36	Chuchu tipo especial in natura	Kg	8	342	350	7,63	2.670,50
37	Coentro in natura	Kg	1	4	5	18,61	93,05
38	Couve tipo manteiga in natura	Kg	5	195	200	13,76	2.752,00
39	Couve-flor limpa in natura	Kg	9	391	400	19,77	7.908,00
40	Endívia in natura	Kg	1	29	30	34,53	1.035,90
41	Espinafre in natura	Kg	3	117	120	18,90	2.268,00
42	Gengibre in natura	Kg	1	11	12	32,60	391,20
43	Goiaba in natura	Kg	1	29	30	8,40	252,00
44	Hortelã in natura	Kg	1	24	25	16,10	402,50
45	Inhame in natura	Kg	9	391	400	7,93	3.172,00
46	Jiló in natura	Kg	1	29	30	10,10	303,00
47	Laranja tipo pêra in natura	Kg	32	1.468	1500	6,21	9.315,00
48	Limão tipo Tahyti in natura	Kg	11	489	500	8,86	4.430,00
49	Manjericão in natura	Kg	1	29	30	33,87	1.016,10
50	Maracujá in natura	Kg	2	58	60	11,85	711,00
51	Melancia in natura	Kg	53	2.447	2500	3,09	7.725,00
52	Milho verde limpo (na espiga) in natura	Kg	7	293	300	14,83	4.449,00
53	Morango in natura	Kg	2	73	75	29,15	2.186,25
54	Nabo in natura	Kg	2	48	50	21,17	1.058,50
55	Pepino tipo comum in natura	Kg	2	73	75	6,82	511,50
56	Pêra tipo willian in natura	Kg	5	195	200	15,81	3.162,00
57	Pimentão amarelo in natura	Kg	3	97	100	19,51	1.951,00
58	Pimentão verde in natura	Kg	2	48	50	13,58	679,00
59	Pimentão vermelho in natura	Kg	3	97	100	19,52	1.952,00
60	Quiabo in natura	Kg	7	293	300	11,52	3.456,00
61	Rabanete in natura	Kg	2	48	50	16,97	848,50
62	Radichio in natura	Kg	1	29	30	24,13	723,90
63	Repolho tipo extra in natura	Kg	3	117	120	7,44	892,80
64	Repolho tipo roxo in natura	Kg	3	117	120	7,75	930,00
65	Rúcula in natura	Kg	4	146	150	17,13	2.569,50
66	Salsa tipo comum in natura	Kg	1	29	30	21,17	635,10
67	Salsa tipo crespa in natura	Kg	1	29	30	25,30	759,00
68	Tangerina tipo Pokan in natura	Kg	13	587	600	8,10	4.860,00
69	Tomate tipo cereja in natura	Kg	4	146	150	17,97	2.695,50

70	Tomate tipo Extra "A" in natura	Kg	32	1.468	1500	8,40	12.600,00
71	Vagem comum	Kg	3	97	100	25,80	2.580,00
72	CAFÉ torrado e moído, tipo tradicional, qualidade exportação, em embalagem aluminada, tipo tijolinho (alto-vácuo), Características mínimas: em pó homogêneo, torrado e moído, gosto predominante de café arábica. Qualidade: deve possuir Certificado no PQC Programa de Qualidade do Café, da ABIC, em plena validade, ou Laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, com nota de Qualidade Global mínima de 4,5 pontos e máxima de 5,9 na Escala Sensorial do Café e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1% de impureza. Pacote de 500g,	Und	125	1.125	1.250	22,75	28.437,50
73	FEIJÃO tipo CARIOCA , tipo 1, classe cores, embalagem de 1kg, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.	Kg	190	1.710	1.900	12,39	23.541,00
74	FEIJÃO tipo PRETO , tipo 1, embalagem de 1kg, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.	Kg	75	675	750	13,15	9.862,50
						TOTAL	395.091,80

2. JUSTIFICATIVA

2.1. O Gabinete do Comandante do Exército, como Organização Militar, está inserido no Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar, conforme Resolução nº 64, de 20/11/2013, do Grupo Gestor de Aquisição de Alimentos, e vem por meio deste documento dar início ao processo de compras de gêneros alimentícios nos termos do referido programa. A aquisição de gêneros alimentícios por esta Chamada Pública visa a atender parte das necessidades de alimentos para preparação das refeições diárias do Setor de Aproveitamento para o efetivo desta Organização Militar.



2.2 O Decreto n. 8.473, de 2015, estabelece que, a partir de 1º de Janeiro de 2016, do total de recursos destinados no exercício financeiro à aquisição de gêneros alimentícios pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, pelo menos 30% (trinta por cento) deverão ser destinados à aquisição de produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 2006, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP. As situações de exceção deverão ser justificadas na forma do art. 2º do referido Decreto.

3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1. A aquisição de Gêneros Alimentícios é de natureza comum por possuir padrões de desempenho e qualidade que são objetivamente definidos por meio de especificações usuais no mercado, nos termos do parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520, de 2002.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

4.1. O prazo de entrega dos bens é de **até 3 (três) dias úteis**, contados da data de recebimento da nota de empenho, em remessa parcelada (*de acordo com o cronograma da Contratante*), no setor de Aproveitamento do Gab Cmt Ex, situado no **QGEx - Bloco "A" - Subsolo - SMU - CEP 70.630-901 - Brasília/DF**, de segunda a quinta-feira das 08:00 às 11:00 horas e das 13:00 às 16:30 horas, correndo por conta do fornecedor todas as despesas decorrentes. Não haverá recebimento de material nas sextas-feiras. Telefone de contato 61-3415-6459. Fiscal do Contrato 1º Ten HERMENEGILDO PIRES FERREIRA NETO, substituto 1º Ten **PAULO ROGÉRIO DO NASCIMENTO**. Email para contato: tenneto@gabcmt.eb.nil.br; majgomes@gabcmt.eb.mil.br; tenpaulorogério@gabcmt.eb.mil.br.

4.2. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias ou a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

4.3. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 1 (um) dia, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Projeto básico e na proposta.

4.4. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Projeto Básico e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 3 (três) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.5. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 1 (um) dia, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

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

4.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

4.7. A inspeção dos materiais será realizada no local da entrega, com solicitação da presença dos responsáveis de desta Organização Militar para a verificação, das especificações qualitativas e quantitativas.

4.8. A Contratada será responsável pelo contato prévio com a Organização Militar Contratante para alertar e agendar a data hora estimada da chegada do material, com no mínimo 1 (um) dia de antecedência, evitando assim transtornos de impossibilidade de recebimento, tais como: dias sem expediente na Organização Militar, atividades que não permitam a presença da Comissão de Recebimento, entre outros.

4.9. Deverão ser observadas as normas internas da Organização Militar Contratante, quanto aos procedimentos de pessoal utilizado pelo fornecedor do produto, na ocasião da entrega, tais como

exigências de identificação do pessoal, uniformes e trajas de manipuladores de carga, horários de recebimento e outros afins.

4.10. Sendo agendada a data e horário da entrega, com antecedência mínima de 24 horas, pelo telefone (61) 3415-4787/6428, na Seção de Aproveitamento, Av. Duque de Caxias S/N, QGEx, Bloco "A", 4º Piso, Setor Militar Urbano, em horário de expediente.

4.11. As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade, com tamanho médio padronizado. As hortaliças deverão estar frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado para consumo. As folhas deverão se apresentar intactas e firmes.

4.12. Todos os produtos deverão estar isentos de Substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitas, larvas ou outros animais nos produtos ou embalagens, sem umidade externa anormal, isentas de odor e sabor estranhos, isenta de enfermidades, e não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência e utilização.

4.13. Após a fase de habilitação, a critério desta Administração, poderão ser solicitadas amostras dos produtos a serem adquiridos para a averiguação, devendo estes ser entregues na Seção de Aproveitamento do Gab Cmt Ex.

4.14. O prazo para a entrega das amostras dos produtos para avaliação e seleção será de 5 (cinco) dias.

4.15. A critério desta Administração, os produtos a ser adquiridos, poderão ser submetidos a testes e avaliações que esta julgar necessários.

4.16. Para cada item deverá ser entregue 01 (uma) amostra, sendo facultado à empresa vencedora entregar duas amostras do produto ofertado, para no caso de uma não atender às exigências ou não passar nos testes durante a análise, a outra possa ser analisada.

4.17. A qualidade do(s) produto(s) apresentado(s) na amostra deve(m) ser idêntico(s) ao(s) que será(ão) efetivamente vendido(s) ao(s) órgão(s) participante(s).

4.18. Esta Administração justificará em termo circunstanciado o(s) motivo(s) pelo(s) qual(is) o(s) produto(s) apresentado(s) na amostra que for(cm) rejeitado(s).

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1. São obrigações da Contratante:

5.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

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

5.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

5.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

5.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.

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

5.3. A Administração realizará pesquisa de preços periodicamente, em prazo não superior a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados em Ata. A empresa contratada fornecerá os itens conforme especificados e compromete-se a trocar aqueles que apresentarem algum defeito.

6 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

6.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

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

6.1.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Projeto Básico, o objeto com avarias ou defeitos;

6.1.4. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

6.1.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

6.1.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

6.1.7. Deverão ser entregues materiais de fabricação recente, com todas as características e qualidades exigidas nas especificações, em cujas embalagens constem as datas de fabricação e prazo de validade, posto que esses dados serão conferidos pelo setor competente;

6.1.8. Os produtos perecíveis devem ser transportados em veículos refrigerados ou em recipientes apropriados que garantam que os produtos transportados neles mantenham temperatura ideal, não ultrapassando os limites superiores discriminados a seguir:

Produto	Armazenamento	Faixa de Temperatura
Temperatura ambiente	Ambiente	Entre 15° C e 30° C
Termolábeis	Congelador	Entre - 20° C e 0° C
	Refrigerador	Entre 2° C e 8° C

6.1.9. Os veículos que efetuarão o transporte dos produtos deverão apresentar-se higienizados, isentos de resíduos de alimentos e materiais, como caixas, sacos, palhas e outros, para evitar contaminações dos produtos transportados;

6.1.10. Os funcionários das firmas responsáveis pelos fornecimentos deverão apresentar-se com vestuário adequado:

6.1.10.1. Jaleco (até altura do joelho) por cima da roupa ou macacão limpo, bem como sapatos fechados e gorro;

6.1.10.2. Uniformes, de cor clara, conservados e limpos, meias e sapatos fechados, em boas condições de higiene e conservação;

6.1.10.3. Não serão permitidas em hipótese alguma, vestimentas inadequadas como “shorts”, bermuda, camiseta regata ou funcionários sem camisa ou de chinelos.

6.2. Quanto à garantia:

6.2.1. Todos os produtos deverão possuir garantia mínima de **12 (doze) meses** exceto os que estiverem previstos nas normas expedidas pelos órgãos oficiais competentes ou outra entidade credenciada pelo Conselho Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;

6.2.2. Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

a) Lei 1.283/50 Dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal,

publicada no D.O.U. em 19/12/1950.

b) Decreto 30.691/52 Aprova o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, publicado no D.O.U. em 07/07/1952.

c) Decreto-Lei 52.916/63 Indicação das Quantidades de Mercadorias Acondicionadas, de 22/11/1963, publicado no D.O.U. em 27/11/1963.

d) Decreto-Lei 986/69 Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. em 21/10/1969.

e) Lei 8.078/90 Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. em 12/09/1990.

f) Decreto 1.236/94 Dá nova redação ao artigo 507 do Decreto 30.691/52, de 02/09/1994, publicado no D.O.U. em 05/09/1994.

g) Decreto 1.812/96 Altera dispositivos do Decreto 30.691/52, de 08/02/1996, publicado no D.O.U. em 09/02/1996.

h) Decreto 2.244/97 Altera dispositivos do Decreto 30.691/52, de 04/06/1997, publicado no D.O.U. em 05/06/1997.

i) Instrução Normativa 42/99 Plano Nacional de Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal e Programa de Controle de Resíduos em Carne, publicada no D.O.U. em 22/12/1999.

j) Resolução RDC 12/01 Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 12/01, publicada no D.O.U. em 02/01/2001.

k) IAL – Instituto Adolfo Lutz - Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz.

7. DA SUBCONTRATAÇÃO

7.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

8. ALTERAÇÕES SUBJETIVA

8.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

9. CONTROLE DA EXECUÇÃO

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

9.1.1. O recebimento de material de valor superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

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

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

as providências cabíveis.

9.4. Entregar os materiais durante os horários que a Adquirente fixar.

9.5. O descarregamento do material é de responsabilidade do **FORNECEDOR**.

9.6. A utilização de equipamentos de proteção individual e de segurança é imprescindível e de responsabilidade do Fornecedor, assim como o uso de uniformes adequados e identificação dos seus funcionários;

9.7. A Fiscalização poderá exigir do Fornecedor, a substituição de qualquer profissional participante da entrega dos materiais, desde que seja constatada a desqualificação para a execução de suas tarefas ou que apresente hábitos nocivos e prejudiciais à Administração.

9.8. A aquisição será efetivada por meio de emissão de Nota de Empenho (NE).

9.9. A Adquirente se reserva ao direito de promover a redução ou acréscimo dos materiais adquiridos, até 25% do valor inicial da aquisição.

9.10. Detalhes não citados referentes aos materiais, mas que a boa técnica leve a presumir sua necessidade, não deverão ser omitidos, não sendo aceitas justificativas para sua não apresentação.

9.11. Na análise das propostas será verificado o cumprimento de todas as condições estabelecidas no Edital, bem como considerado o critério de seleção da proposta mais vantajosa para a administração, ficando determinado que seja vencedora a licitante que apresentar o menor preço por item.

9.12. A Contratada deverá atender no que couber ao prescrito na IN nº 01 de 19 de janeiro de 2010, particularmente ao disposto nos artigos 5º e 6º.

9.13. **CONDIÇÕES GERAIS E ESPECÍFICAS A SEREM OBSERVADAS:**

9.13.1. Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

- a) limpeza;
- b) resistência;
- c) bom estado de conservação e higiene; e
- d) características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

9.13.2. Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada em lugar de destaque e de fácil visualização.

9.13.3. - A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- a) número do lote;
- b) data de embalagem e prazo ou data de validade;
- c) identificação do responsável pelo produto;
- d) número de registro do responsável no respectivo Conselho;
- e) pesos bruto e líquido do produto; e
- f) código de barras para identificação do produto e de outros dados de produção.

9.13.4. Os produtos serão cotados pelas unidades padrões especificados neste edital (unidades, dúzias, centos, quilogramas ou litros), obedecendo sempre os tipos de embalagens. O não atendimento destes padrões anulará a cotação do licitante para o artigo/produto;

9.13.5. O Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar atestado técnico emitido pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), indicando se o licitante possui capacidade de produção, quando for o caso, instalação e pessoal qualificado disponível para o cumprimento do objeto desta licitação, dentro do prazo previsto para o recebimento;

9.13.6. O local destinado para descarnar, desossar e retalhar as carnes deverá ser previamente preparado para esse trabalho, dentro dos padrões federais de inspeção sanitária estabelecidos por lei. O citado local deve possuir temperatura controlada não superior a +15°C. Essas operações serão efetuadas em locais higienizados.



9.13.7. Os artigos deverão ser entregues, no Serviço de Aprovevisionamento/Gab Cmt Ex, em VIATURA APROPRIADA, ACONDICIONADOS DE FORMA A PRESERVAR A HIGIENE, QUALIDADE E FORMATO, de acordo com os pedidos confeccionados no dia anterior e na seguinte **PERIODICIDADE**:

SEMANALMENTE: Os itens 04, 12, 13, 14, 15, 16 e do 17 ao 71;

QUINZENALMENTE: Os itens 01, 02 03 e 05;

MENSALMENTE: Os itens 06, 07, 08, 09, 10 e 11.

10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

10.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

10.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

10.1.3. Fraudar na execução do contrato;

10.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

10.1.5. Cometer fraude fiscal;

10.1.6. Não mantiver a proposta.

10.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

10.2.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

10.2.2. Multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;

10.2.3. Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

10.2.4. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

10.2.5. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

10.2.6. Impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

10.2.7. 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 a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

10.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas e os profissionais que:

10.3.1. Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

10.3.1. Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

10.3.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

10.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

10.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade

da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Contratante, observado o princípio da proporcionalidade.

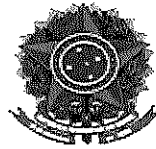
10.6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Brasília/DF, 20 de setembro de 2017



ALAN DA SILVA DINIS- TC

OD do Gab Cmt Ex



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
GABINETE DO COMANDANTE
(GABINETE DO MINISTRO DA GUERRA)**
QGEEx - Bloco A - 4º Piso - SMU - BRASÍLIA (DF) - CEP 70630901
FONE (61) 3415-6118 - FAX (61) 3415-5489

Ofício nº 39-Aqus/DA/GabCmtEx
EB: 64536.022598/2017-89
URGENTE

Brasília, DF, 21 de setembro de 2017.

Vossa Senhoria
Francelmo Araújo Costa
Secretário da SEORI/MD
Esplanada dos Ministérios - Bloco Q 2º Andar
70049900 Brasília - DF

Assunto: Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios

Senhor Secretário de Organização Institucional do Ministério da Defesa

1. Cumprimos cordialmente V Sa, informo que o presente expediente trata acerca da Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar, conforme descrito no Ofício Circular nº 330/SEORI/SG-MD, 13 SET 17, dessa Secretaria.
2. Informo a V Sa, que este Gabinete tem interesse em participar dessa Chamada Pública gerenciada por esse Ministério.
3. Informo, ainda, a V Sa que o Projeto Básico, que consta os quantitativos demandados por esta Organização Militar, serão encaminhados à Seção de Licitações do Ministério da Defesa.

Atenciosamente,

CARLOS DUARTE PONTUAL DE LEMOS - Coronel
Subchefe do Gabinete do Comandante do Exército

**"150 ANOS DA RETIRADA DA LAGUNA E DA RETOMADA DE CORUMBÁ:
PERSEVERANÇA NA DEFESA DO TERRITÓRIO E NA INTEGRAÇÃO DO OESTE"**

