



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL - SG
SECRETARIA DE ORGANIZAÇÃO INSTITUCIONAL
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO INTERNA
GERÊNCIA DE PATRIMÔNIO, OBRAS E SERVIÇOS
COORDENAÇÃO DE PATRIMÔNIO E ALMOXARIFADO
SEÇÃO DE PROCESSO DE AQUISIÇÃO

PROJETO BÁSICO Nº 51/ 2017 - SEPAQ

1 - OBJETO

1.1 - Aquisição de gêneros alimentícios (legumes, verduras, frutas e café), nas quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CÓDIGO CATMAT	UND	QTD	(*) VALOR UNIT. RS
1	LEGUME IN NATURA. TIPO: ABÓBORA ESPÉCIE: JAPONESA.	BR0228718	KG	4.000	2,34
2	LEGUME IN NATURA. TIPO: ABOBRINHA. ESPÉCIE: ITALIANA.	BR0228725	KG	2.500	2,19
3	VERDURA IN NATURA. TIPO: ACELGA; ESPÉCIE: COMUM.	BR0226222	KG	750	4,49
4	VERDURA IN NATURA. TIPO: AGRIÃO; ESPÉCIE: COMUM.	BR0226223	KG	950	6,60
5	VERDURA IN NATURA. TIPO: ALFACE; ESPÉCIE: AMERICANO.	BR0226224	KG	2.800	5,99
6	VERDURA IN NATURA. TIPO: ALFACE; ESPÉCIE: CRESPA.	BR0373169	KG	2.800	5,99
7	VERDURA IN NATURA. TIPO: ALHO PORÓ; ESPÉCIE: COMUM.	BR0402543	KG	80	15,30
8	FRUTA IN NATURA. TIPO: BANANA; ESPÉCIE: NANICA.	BR0224406	KG	585	3,49
9	LEGUME IN NATURA. TIPO: BATATA DOCE; ESPÉCIE: AMARELA/ROSADA.	BR0226259	KG	1.900	2,99
10	LEGUME IN NATURA. TIPO: BERINJELA; ESPÉCIE: COMUM.	BR0284647	KG	1.090	3,34
11	LEGUME IN NATURA. TIPO: BETERRABA; ESPÉCIE: COMUM.	BR0226261	KG	1.200	2,85
12	VERDURA IN NATURA. TIPO: BRÓCOLIS; ESPÉCIE: COMUM.	BR0226228	KG	1.965	5,29
13	VERDURA IN NATURA. TIPO: CEBOLINHA; ESPÉCIE: COMUM.	BR0226230	KG	320	6,99
14	LEGUME IN NATURA. TIPO: CENOURA; ESPÉCIE: COMUM.	BR0226263	KG	4.400	2,89
15	VERDURA IN NATURA. TIPO: CHICÓRIA; ESPÉCIE: COMUM.	BR0226232	KG	200	8,40
16	LEGUME IN NATURA. TIPO: CHUCHU; ESPÉCIE: COMUM.	BR0275020	KG	2.200	2,57
17	VERDURA IN NATURA. TIPO: COENTRO; ESPÉCIE: COMUM.	BR0226233	KG	410	8,99
18	VERDURA IN NATURA. TIPO: COUVE; ESPÉCIE: MANTEIGA.	BR0256113	KG	1.250	5,99
19	VERDURA IN NATURA. TIPO: COUVE-FLOR; ESPÉCIE: COMUM.	BR0273259	KG	1.150	5,99
20	LEGUME IN NATURA. TIPO: ERVILHA; ESPÉCIE: TORTA.	BR0226264	KG	540	21,00
21	VERDURA IN NATURA. TIPO: ESPINAFRE; ESPÉCIE: COMUM.	BR0226238	KG	385	5,00
22	LEGUME IN NATURA. TIPO: GENGIBRE; ESPÉCIE: COMUM.	BR0226265	KG	25	13,80
23	FRUTA IN NATURA. TIPO: GOIABA; ESPÉCIE: VERMELHA.	BR0250033	KG	640	6,80
24	VERDURA IN NATURA. TIPO: HORTELÃ; ESPÉCIE: NATURAL.	BR0226242	KG	50	14,90
25	LEGUME IN NATURA. TIPO: INHAME; ESPÉCIE: COMUM.	BR0226266	KG	950	4,70
26	LEGUME IN NATURA. TIPO: JILÓ; ESPÉCIE: REDONDO.	BR0226267	KG	900	3,50
27	FRUTA IN NATURA. TIPO: LIMÃO; ESPÉCIE: TAITI.	BR0224418	KG	900	4,99
28	VERDURA IN NATURA. TIPO: MANJERICÃO; ESPÉCIE: COMUM.	BR0373174	KG	40	15,00
29	LEGUME IN NATURA. TIPO: MANDIOCA; ESPÉCIE: COMUM.	BR0226268	KG	1.350	2,99
30	FRUTA IN NATURA. TIPO: MARACUJÁ; ESPÉCIE: AZEDO.	BR0224416	KG	60	4,50
31	LEGUME IN NATURA. TIPO: MAXIXE; ESPÉCIE: COMUM.	BR0226270	KG	440	4,75
32	VERDURA IN NATURA; TIPO: MILHO VERDE; ESPÉCIE: COMUM.	BR0226243	UN	360	1,49
33	FRUTA IN NATURA. TIPO: MORANGO.	BR0096342	KG	1.200	21,00
34	VERDURA IN NATURA. TIPO: NABO; ESPÉCIE: COMUM.	BR0226248	KG	25	7,40
35	LEGUME IN NATURA. TIPO: PEPINO; ESPÉCIE: COMUM.	BR0228448	KG	1.000	2,89
36	LEGUME IN NATURA. TIPO: PIMENTÃO; ESPÉCIE: AMARELO.	BR0228764	KG	600	15,00
37	LEGUME IN NATURA. TIPO: PIMENTÃO; ESPÉCIE: VERDE.	BR0228762	KG	960	3,71
38	LEGUME IN NATURA. TIPO: PIMENTÃO; ESPÉCIE: VERMELHO.	BR0228763	KG	720	15,00
39	VERDURA IN NATURA. TIPO: PIMENTA; ESPÉCIE: DE CHEIRO.	BR0398582	KG	400	7,99
40	LEGUME IN NATURA. TIPO: QUIABO; ESPÉCIE: LISO.	BR0226274	KG	2.200	5,97
41	LEGUME IN NATURA. TIPO: RABANETE; ESPÉCIE: COMUM.	BR0351578	KG	380	2,99
42	VERDURA IN NATURA. TIPO: REPOLHO VERDE; ESPÉCIE: COMUM.	BR0231825	KG	380	2,29
43	VERDURA IN NATURA. TIPO: REPOLHO ROXO; ESPÉCIE: COMUM.	BR0231826	KG	500	2,99
44	VERDURA IN NATURA. TIPO: RÚCULA; ESPÉCIE: COMUM.	BR0226252	KG	990	7,30
45	VERDURA IN NATURA. TIPO: SALSA; ESPÉCIE: COMUM.	BR0226253	KG	340	11,01
46	LEGUME IN NATURA. TIPO: TOMATE; ESPÉCIE: MADURO.	BR0228756	KG	8.400	3,99

47	LEGUME IN NATURA. TIPO: TOMATE ; ESPÉCIE: CEREJA .	BR0228754	KG	950	10,47
48	LEGUME IN NATURA. TIPO: VAGEM ; ESPÉCIE: MANTEIGA .	BR0228766	KG	1.900	6,99
49	CAFÉ . TIPO: TORRADO ; APRESENTAÇÃO: MOÍDO ; TIPO EMBALAGEM: A VÁCUO EM PAPEL ALUMÍNIO; E CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: QUALIDADE GLOBAL MÍNIMA SUPERIOR A 6,0 E INFERIOR A 7,2 NA ESCALA SENSORIAL DO CAFÉ, GRÃOS 100% ARÁBICO.	BR0009725	PCT 500 G	14.000	13,50

(*) Valor máximo aceitável - estimativa inicial.

1.2 - As descrições dos gêneros alimentícios, constantes deste Projeto Básico (PB), foram feitas de maneira genérica e as especificações utilizadas são de produtos comuns no mercado nacional, bem como os códigos utilizados pelo Sistema Catalogação de Material (CATMAT) do Sistema Integrado de Administração e Serviços Gerais (SIASG), de forma que permita a maior participação possível de empresas no certame.

1.2.1 - O CATMAT é um módulo do SIASG, que, nos termos do art. 1º, inciso II, da IN nº 01/SLTI/MPOG/2002, “permite a catalogação dos materiais destinados às atividades fins e meios da Administração Pública Federal, de acordo com critérios adotados no *Federal Supply Classification* e a identificação dos itens catalogados com os padrões de desempenho desejados”.

1.3 - O objeto desta PB destina-se a aquisição de gêneros alimentícios de organizações da agricultura familiar e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei Federal nº 11.326/2006, no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).

2 - JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO:

- 2.1 - O presente material visa fornecer alimentação de qualidade e diversificada para o efetivo de servidores civis e militares lotados no Ministério da Defesa.
- 2.2 - Demanda: O **Consumo Médio Mensal** (CMM) levou em consideração o período de 12 meses, conforme tabela constante no **Anexo I** deste PB.
- 2.3 - Critério Ambiental: A Instrução Normativa nº 01/2010, no Decreto nº 7.746/2012 e no Guia Prático de Licitações Sustentáveis da Consultoria Jurídica da União no Estado de São Paulo - AGU 3ª edição - março/2013 não dispõe de critérios de sustentabilidade para o objeto do presente processo.
- 2.4 - Requisitos sociais: O PAA compreende as seguintes finalidades: incentivar a agricultura familiar, promovendo a sua inclusão econômica e social, com fomento à produção com sustentabilidade, ao processamento de alimentos e industrialização e à geração de renda; incentivar o consumo e a valorização dos alimentos produzidos pela agricultura familiar; promover o acesso à alimentação, em quantidade, qualidade e regularidade necessárias, das pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional, sob a perspectiva do direito humano à alimentação adequada e saudável; promover o abastecimento alimentar, que compreende as compras governamentais de alimentos, incluída a alimentação escolar; constituir estoques públicos de alimentos produzidos por agricultores familiares; apoiar a formação de estoques pelas cooperativas e demais organizações formais da agricultura familiar; e fortalecer circuitos locais e regionais e redes de comercialização.

3 - CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS:

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

4 - ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:

- 4.1 - Entrega:
- 4.1.1 - Os gêneros alimentícios, que constituem o objeto deste projeto, deverão ser fornecidos de forma parcelada, de acordo com a demanda, em estrita observância às especificações de que trata este PB.
- 4.1.2 - Os gêneros alimentícios adquiridos deverão ser entregues no prazo máximo de até 48 horas contados do recebimento do pedido via Fax e/ou E-mail, atestado pela respectiva nota de empenho, no seguinte endereço: Edifício da Administração Central do Ministério da Defesa - Esplanada dos Ministérios - Bloco “Q” - Subsolo - Brasília-DF - Coordenação de Serviços Gerais (COSER)/Programa de Alimentação (PROGALIM) - Portão de acesso pela Via N2 - CEP 70052-900
- 4.1.3 - Somente admitir-se-á prorrogação de prazo para entrega do produto licitado quando verificada a ocorrência de uma das hipóteses previstas nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666/1993, devendo ser adotado o procedimento previsto no § 2º do citado dispositivo legal, mediante solicitação expressa do licitante vencedor.
- 4.1.4 - Horário de entrega: das 08:00 h às 12:00 h e das 14:00 h às 17:00 h.
- 4.1.5 - Telefones da COSER/PROGALIM: (61) 3312-4360 / 3312-4264.
- 4.1.6 - Quantitativos mínimos por demanda - Tendo em vista que a produção agrícola possui características intrínsecas com dependência de questões climáticas, biológicas e físicas que influenciam toda a cadeia produtiva. A perecibilidade, homogeneidade, sazonalidade de oferta, riscos climáticos, baixa elasticidade da demanda e rigidez de oferta são características intrínsecas à produção agrícola e seus produtos. Esses fatores fazem com que as produções apresentem limitações e inviabilização tanto econômica como cultural em determinada época do ano, tendo em vista estas características de sazonalidade, não será definida requisição mínima.
- 4.2 - Critérios de aceitação:
- 4.2.1 - Será dispensado o recebimento provisório nos termos do art. 74 da Lei nº 8.666/1993.
- 4.2.2 - Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias úteis, a contar da notificação da Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 4.2.3 - Os gêneros serão recebidos definitivamente no momento da entrega, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
- 4.2.4 - 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.
- 4.2.5 - O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do fornecimento do produto.
- 4.2.6 - O conceito de qualidade de legumes, frutas e verduras envolve um conjunto de atributos, dentre os quais: aparência visual (frescor, cor, defeitos e deterioração), textura (firmeza, resistência e integridade do tecido), sabor e aroma, valor nutricional e segurança do alimento. No recebimento dos gêneros será verificado se os produtos apresentam as características técnicas constantes das tabelas abaixo:

Itens: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 22, 23, 25, 26, 27, 28, 30, 33 e 46.

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

Itens: 9, 29 e 41.

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

Itens: 19, 21, 24, 32, 34, 39, 42, 43, 44 e 45.

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

Item 20.

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

Itens: 31, 35, 36, 37, 38, 40, 47 e 48.

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

4.2.6.1 - os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), tais como: Decreto-Lei nº 986/1969, Resolução nº 33/CNNPA/1977 e Resolução nº 12/CNNPA/1978.

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

5 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

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

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

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

5.4 - Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado, na forma prevista na Lei nº 8.666/1993 e alterações posteriores; e na IN nº 07/SEORI/SG/MD/2013, procedendo ao atesto das respectivas notas fiscais/faturas, com as ressalvas e/ou glosas que se fizerem necessárias.

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

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

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

5.8 - Responder pelas consequências de suas ações ou omissões.

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

6 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

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

6.2 - Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes neste PB, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca e prazo de garantia.

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

6.4 - Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste PB, o objeto com avarias ou defeitos.

6.5 - 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.

6.6 - Manter, durante toda a execução do processo, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

6.7 - Indicar preposto para representá-la durante o fornecimento e prazo de garantia do produto.

6.8 - Sujeitar-se à fiscalização da COPAL/PATRIMÔNIO quanto ao acompanhamento do cumprimento das obrigações pactuadas, prestando-lhe todos os esclarecimentos solicitados, bem como atendendo às reclamações consideradas procedentes.

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

6.10 - Responsabilizar-se pelo produto até o efetivo recebimento por parte da COPAL/PATRIMÔNIO adotando todas as medidas julgadas cabíveis, inclusive as que se referem à segurança e ao transporte até o local de entrega, arcando, dessa forma, com todas as despesas diretas ou indiretas decorrentes do cumprimento de suas obrigações, sem qualquer ônus adicional para a AC/MD.

6.11 - Submeter à aprovação do Departamento de Administração Interna (DEADI) toda e qualquer alteração ocorrida nas especificações, em face de imposições técnicas, de cunho administrativo legal.

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

6.13 - Caso a licitante vencedora realize diretamente a entrega do material deverá:

6.13.1 - Atender as normas de segurança e demais regulamentos no âmbito da AC/MD.

6.13.2 - Fornecer a seus funcionários todos os equipamentos de segurança previstos na legislação vigente do Ministério do Trabalho e Emprego.

6.13.3 - Emitir Comunicado de Acidente de Trabalho (CAT), em formulário próprio do INSS, em caso de eventual ocorrência de acidente com seus empregados nas dependências do Contratante.

7 - DA SUBCONTRATAÇÃO:

Não se aplica.

8 - ALTERAÇÃO SUBJETIVA:

Não se aplica.

9 - CONTROLE DA EXECUÇÃO:

9.1 - Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666/1993, 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.

9.2 - 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, conforme previsto no art. 70 da Lei nº 8.666/1993.

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

9.4 - O atesto das notas fiscais ficará a cargo de servidores da COSER/PROGALIM , de acordo com a IN nº 07/SEORI/SG/MD/2013.

10 - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

Não se aplica.

11 - ANEXO:

Anexo I - Consumo Médio Mensal (CMM).

Brasília - DF, 07 de agosto de 2017.

ONIVALDO DE FÁTIMA ROCHA
Coordenador de Serviços Gerais

De acordo:

JOSÉ ROSALVO LEITÃO DE ALMEIDA
Gerente de Patrimônio, Obras e Serviços

Aprovo, de acordo com o art. 7º, § 2º, inciso I, da Lei nº 8.666/93.

RENATO PONTES DIAS
Ordenador de Despesas

Anexo I - Consumo Médio Mensal

Item	Especificação	Und	Consumo													Total	Qtd deste PB	(%) (*)
			2016							2017								
			Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai				
1	Abóbora japonesa.	Kg	235	540	359	282	405	639	139	437	140	240	255	341	4.012	4.000	- 0,30	
2	Abobrinha.	Kg	234	224	136	124	135	231	181	192	171	275	229	319	2.451	2.500	1,96	
3	Acelga comum.	Kg	63	95	66	56	63	71	28	40	20	104	62	73	741	750	1,20	
4	Agrião comum.	Kg	127	175	113	98	77	92	91	77	20	14	33	0	917	950	3,47	
5	Alface americano.	Kg	167	200	195	114	158	260	173	228	0	40	9	824	2.368	2.800	15,43	
6	Alface crespa.	Kg	49	238	22	98	134	233	169	230	44	46	0	84	1.347	2.800	51,89	
7	Alho poró.	Kg	0	0	6	0	3	9	3	0	12	13	14	10	70	80	12,50	
8	Banana nanica.	Kg	36	102	27	30	27	6	6	3	0	164	56	125	582	585	0,51	
9	Batata doce amarela/rosada.	Kg	198	184	141	149	147	54	103	108	120	170	166	293	1.833	1.900	3,53	
10	Berinjela comum.	Kg	139	125	91	83	98	46	70	53	36	45	60	68	914	1.090	16,15	
11	Beterraba comum.	Kg	116	129	104	115	119	60	82	80	54	79	70	81	1.089	1.200	9,25	
12	Brócolis comum.	Kg	152	154	146	163	135	177	129	166	94	147	42	145	1.650	1.965	16,03	
13	Cebolinha comum.	Kg	28	28	31	31	22	15	18	36	14	39	19	35	316	320	1,25	
14	Cenoura comum.	Kg	505	579	352	375	402	191	289	208	180	302	231	476	4.090	4.400	7,05	
15	Chicória comum.	Kg	36	28	17	21	24	19	32	19	0	0	0	0	196	200	2,00	
16	Chuchu comum.	Kg	211	315	138	142	231	138	90	104	116	175	224	311	2.195	2.200	0,23	
17	Coentro comum.	Kg	32	31	34	33	22	20	23	37	14	37	18	41	342	410	16,59	
18	Couve manteiga.	Kg	85	154	45	45	50	43	34	50	103	294	10	133	1.046	1.250	16,32	
19	Couve-flor comum.	Kg	73	154	96	77	136	58	48	46	50	89	46	120	993	1.150	13,65	
20	Ervilha torta.	Kg	8	83	80	54	54	12	12	46	39	29	21	15	453	540	16,11	
21	Espinafre comum.	Kg	46	68	26	45	17	0	15	37	18	16	10	24	322	385	16,36	
22	Gengibre comum.	Kg	0	3	3	2	5	0	2	2	6	1	0	0	24	25	4,00	
23	Goiaba vermelha.	Kg	91	69	67	72	9	0	20	93	19	36	24	34	534	640	16,56	
24	Hortelã natural.	Kg	2	5	4	4	5	4	1	4	5	6	6	4	50	50	-	
25	Inhame comum.	Kg	90	134	103	87	76	45	64	40	50	60	85	93	927	950	2,42	
26	Jiló redondo.	Kg	66	50	48	50	47	66	59	90	40	75	78	83	752	900	16,44	
27	Limão taiti.	Kg	74	115	85	68	79	42	24	74	60	65	77	137	900	900	-	
28	Manjerição comum.	Kg	1	7	3	4	3	4	0	2	1	7	3	4	39	40	2,50	
29	Mandioca comum.	Kg	233	50	75	41	100	225	10	5	0	3	127	270	1.139	1.350	15,63	
30	Maracujá azedo.	Kg	6	12	8	10	6	6	2	1	0	0	0	0	51	60	15,00	
31	Maxixe comum.	Kg	36	40	30	32	37	11	10	30	24	40	38	45	373	440	15,23	
32	Milho verde..	Kg	0	0	0	0	12	220	0	15	15	0	0	40	302	360	16,11	
33	Morango.	Kg	17	40	32	18	4	20	0	50	22	33	5	100	341	1.200	71,58	
34	Nabo comum.	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	5	1	9	6	21	25	16,00	
35	Pepino comum.	Un	49	37	24	33	30	139	98	63	60	160	117	198	1.008	1.000	- 0,80	
36	Pimentão amarelo.	Kg	1	0	0	0	0	0	1	52	24	50	49	60	237	600	60,50	
37	Pimentão verde.	Kg	69	85	68	72	84	38	24	34	0	35	44	45	598	960	37,71	

38	Pimentão vermelho.	Kg	60	87	53	55	71	17	33	52	24	49	50	60	611	720	15,14
39	Pimenta de cheiro.	Kg	69	123	61	58	49	24	24	0	0	0	14	5	427	400	- 6,75
40	Quiabo liso.	Kg	168	119	169	144	140	211	117	117	119	160	123	254	1.841	2.200	16,32
41	Rabanete comum..	Kg	35	0	0	24	24	14	23	31	0	57	21	94	323	380	15,00
42	Repolho verde comum.	Kg	3	42	11	4	32	34	16	20	0	75	51	90	378	380	0,53
43	Repolho roxo comum.	Kg	28	49	33	26	33	16	21	28	0	70	46	76	426	500	14,80
44	Rúcula comum.	Kg	80	70	46	42	42	41	29	126	81	80	113	76	826	990	16,57
45	Salsa comum.	Kg	19	21	34	36	27	21	22	18	13	22	23	28	284	340	16,47
46	Tomate maduro.	Kg	853	1.052	649	637	841	435	122	664	0	338	0	1042	6.633	8.400	21,04
47	Tomate cereja.	Kg	145	107	62	82	96	45	35	71	0	40	61	76	820	950	13,68
48	Vagem manteiga.	Kg	99	206	112	149	161	105	56	175	125	214	84	178	1.664	1.900	12,42
49	Cafê torrado moído.	Pct 500 g	1212	1338	1208	1309	1183	1077	928	837	820	1277	975	1348	13.512	14.000	3,49

(*) Variação percentual do Consumo x Estimativa.

1 - Os itens de nº 2 a 23; 25; 26; 28 a 34; 36 a 38; e 40 a 49 tiveram suas quantidades previstas aumentadas em até 20% em relação ao total consumido, conforme acordo firmado no dia 28 de abril de 2015 em reunião da equipe de Auditoria do Controle Interno com o Departamento de Administração Interna, a fim de possibilitar a COSER/PROGALIM trabalhar com uma margem de segurança, evitando que as atividades de fornecimento de alimentação sofram solução de continuidade.

2 - Os itens 6, 33, 36 e 37 tiveram suas quantidades majoradas, além do previsto no item acima, tendo em vista que em alguns meses não ocorreram entregas ou foram realizadas em quantidades inferiores a demandada devido a redução de suas safras e colheitas.

3 - Existe a possibilidade de terceirização dos serviços prestados nos refeitórios, do subsolo e 2º andar da Administração Central do Ministério da Defesa, a contar de junho de 2018, alterando substancialmente, para menos, a demanda da Coordenação de Serviços Gerais/Programa de Alimentação.



Documento assinado eletronicamente por **Onivaldo de Fatima Rocha, Coordenador(a)**, em 07/08/2017, às 11:09, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 1º, art. 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República.



Documento assinado eletronicamente por **José Rosalvo Leitão de Almeida, Gerente**, em 08/08/2017, às 13:04, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 1º, art. 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República.



Documento assinado eletronicamente por **Renato Pontes Dias, Ordenador(a) de Despesas**, em 09/08/2017, às 10:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 1º, art. 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.defesa.gov.br/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, o código verificador **0631386** e o código CRC **D885BC1E**.