



MINISTÉRIO DA

DEFESA

SECRETARIA-GERAL – SG

SECRETARIA DE ORGANIZAÇÃO INSTITUCIONAL – SEORI

DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO INTERNA

GERÊNCIA DE ORÇAMENTO E FINANÇAS

COORDENAÇÃO DE LICITAÇÃO E CONTRATOS

EDITAL

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2015-MD

(Processo Administrativo nº 60585.005159/2014-22)

Chamada Pública nº 001/2015 para aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, por meio da Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, com dispensa de licitação, com fulcro no art. 24, inciso XXX, da Lei nº 8.666/93, no art. 17 da Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011, no art. 5º do Decreto nº 7.775, de 04 de julho de 2012, e na Resolução GGPAA nº 50, publicada no DOU de 26 de setembro de 2012, e alterações.

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a UNIÃO, por intermédio do Ministério da Defesa (MD)/Departamento de Administração Interna (DEADI), pessoa jurídica de direito público, com sede à Esplanada dos Ministérios, Bloco “Q”, Plano Piloto, Brasília-DF, CEP 70049-900, inscrito no CNPJ sob o nº 03.277.610/0001-25, representado neste ato pelo Sr. FERNANDO BAUER, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art. 17 da Lei nº 12.512/2011; na Lei nº 11.326/2006; na Lei nº 8.666/93, no que couber; no art. 5º do Decreto Presidencial nº 7.775 de 04/07/2012; na Resolução do GGPAA - Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos, nº 50 publicada no DOU de 26/09/2012, e alterações, através da **Comissão Permanente de Licitação (CPL)**, realizará a **1ª Chamada Pública de 2015**, tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, para aquisição de gêneros alimentícios de organizações da agricultura familiar e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei Federal nº 11.326/2006, com dispensa de licitação nos termos do art.3º, caput, da Lei 8.666/93, na modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar – PAA, conforme art. 17 da Lei n.º 12.512, de 14 de outubro de 2011, art. 5º do Decreto n.º 7.775 de 04 de abril de 2012, Inciso V do Art. 17 do Decreto n.º 8.293, de 12 de agosto de 2014 e art. 3º da Resolução GGPAA n.º 50 de 26 de setembro de 2012, art. 1º da Resolução GGPAA nº 56 de 14 de fevereiro de 2013 e art. 1º da Resolução GGPAA nº 64 de 20 de novembro de 2013, para fornecimento do objeto durante o período de 12 (doze) meses, a contar da data de assinatura do Termo Substitutivo de Contrato ou até ser atingido o limite de valor de fornecimento estabelecido pela legislação. Os interessados deverão enviar/entregar a documentação de Habilitação e a Proposta de Venda até o dia 21/08/2015, nos dias úteis, no horário das 9h30min às 11h30min e das 14h às 17h, na Coordenação de Licitação e Contratos (COLIC) do Ministério da Defesa, Esplanada dos Ministérios, Bloco “Q”, sala 453, Plano Piloto, Brasília-DF.

ABERTURA DOS ENVELOPES:

Dia: 24/08/2015

Horário: 10 horas

Local: Coordenação de Licitação e Contratos (COLIC) do Ministério da Defesa, Esplanada dos Ministérios, Bloco “Q”, sala 453, Plano Piloto, Brasília-DF.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto desta Chamada Pública é 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, por meio da modalidade COMPRA INSTITUCIONAL, no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos - PAA, conforme especificações, quantidade e demais exigências do Edital e seus anexos.

1.2. Cada item poderá ser contemplado por mais de um interessado.

2. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

2.1. Os produtos a serem adquiridos e seus quantitativos estão descritos na Relação de Itens Consolidada por Órgão Participante/Unidade Gestora - **ANEXO I**, deste Edital.

3. DA FONTE DE RECURSO

3.1. As despesas para atender a esta chamada pública estão programadas em dotação orçamentária de 2015: Programas de Trabalho do Ministério da Defesa 05.331.2108.20012.0001 Plano Orçamentário 0001 - Auxílio Alimentação aos Servidores Civis e 05.331.2108.212B.0001 Plano Orçamentário 0006 – Alimentação de Militares em Rancho, ND – 339030 – Material de Consumo.

4. PREÇO

4.1. A definição dos preços observou o art. 5º da Resolução GGPAA Nº 50, de 26/09/2012.

4.2. O preço indicado no **ANEXO I** é o valor máximo estipulado para aquisição do produto (na qualidade especificada, inclusos todos os custos operacionais, taxas, tributos e frete até a entrega no local indicado), referenciado por pesquisa representativa do mercado local/regional/nacional, devidamente registrada e arquivada em processo específico.

4.3. O valor máximo global estimado para esta Chamada Pública é de **R\$ 3.509.871,59 (três milhões e quinhentos e nove mil e oitocentos e setenta e um reais e cinquenta e nove centavos)**.

5. DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES/UNIDADES GESTORAS

5.1. Participarão desta Chamada Pública os seguintes órgãos, de acordo com os dados constantes do **ANEXO II**, e observados os quantitativos especificados no **ANEXO I**:

- a) Ministério da Defesa (Administração Central);
- b) Marinha do Brasil, por meio das seguintes organizações militares:
 - b.1. Comando do 7º Distrito Naval – Com7ºDN;
 - b.2. Hospital Naval de Brasília – HNBra;
 - b.3. Grupamento de Fuzileiros Navais de Brasília – GptFNB;
 - b.4. Centro de Instrução e Adestramento de Brasília – CIAB;
 - b.5. Gabinete do Comandante da Marinha – CGM;
 - b.6. Secretaria de Ciência e Tecnologia da Marinha – SECCTM;
 - b.7. Estado-Maior da Armada – EMA;
 - b.8. Diretoria de Coordenação do Orçamento da Marinha – CorM;
 - b.9. Secretaria da Comissão Interministerial para Recursos do Mar – SeCIRM;
 - b.10. Diretoria do Pessoal Civil da Marinha – DPCvM;
- c) Exército Brasileiro, por meio da seguinte organização militar:

c.1. Quartel-General do Exército/Base Administrativa - B Adm QGex; e

d) Força Aérea Brasileira, por meio da seguinte organização militar:

d.1. Grupamento de Apoio de Brasília – GAP-BR.

6. DA PARTICIPAÇÃO

6.1. Poderão participar desta Chamada Pública Agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326/2006.

6.2. Por convenção, será denominado: (artigo 4º, incisos II e III, do Decreto nº 7.775/2012)

6.2.1. **Beneficiários fornecedores** - público apto a fornecer alimentos ao PAA, quais sejam, os agricultores familiares, assentados da reforma agrária, silvicultores, aquicultores, extrativistas, pescadores artesanais, indígenas e integrantes de comunidades remanescentes de quilombos rurais e de demais povos e comunidades tradicionais, que atendam aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006; e

6.2.2. **Organizações fornecedoras** - cooperativas e outras organizações formalmente constituídas como pessoa jurídica de direito privado que detenham a Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Agricultura Familiar - PRONAF - DAP Especial Pessoa Jurídica ou outros documentos definidos por resolução do GGPAA.

7. DA HABILITAÇÃO

7.1. A **organização fornecedora (Grupo formal)** deverá apresentar, sob pena de inabilitação, os documentos abaixo relacionados, em **envelope lacrado** com a seguinte identificação:

<p>MINISTÉRIO DA DEFESA ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO À COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2015-MD ORGANIZAÇÃO FORNECEDORA: CNPJ Nº:</p>

a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

b) Cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF- DAP Jurídica para associações e cooperativas de agricultores familiares;

c) Extrato da Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica. Serão consideradas apenas as DAP Jurídicas ativas, com consulta realizada na data de análise das propostas;

d) Cópia ou extrato da Declaração de Aptidão PRONAF – DAP dos beneficiários fornecedores, nos termos do art. 4º, § 1º da Resolução nº 50/2012 – GGPAA;

e) Cópia do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade, registrado na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações;

f) Cópia da Carteira de Identidade e do CPF (autenticadas ou acompanhadas do original) do(s) representante(s) legal(is) da entidade proponente;

g) Será exigido credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF. Caso, durante a análise, seja necessário, a Comissão Permanente de Licitação poderá realizar consultas quanto às seguintes certidões:

- Certidões negativas junto ao INSS, FGTS, Receita Federal, Dívida Ativa da União, CNDT;

10. DOS CRITÉRIOS DE PRIORIZAÇÃO DAS PROPOSTAS DE VENDAS

10.1. Para efeito de classificação das Propostas de Venda apresentadas, depois de assegurada a habilitação das entidades proponentes, será considerado, para produtos na qualidade exigida, o seu **preço final de venda**, prevalecendo o **menor valor por item**.

10.2. Em caso de empate, as Propostas de Venda serão classificadas observando a seguinte ordem:

- a) Organizações fornecedoras de Agricultores Familiares do Distrito Federal;
- b) Organizações fornecedoras de Agricultores Familiares da Região Integrada de Desenvolvimento do Distrito Federal e Entorno (RIDE/DF);
- c) Organizações fornecedoras de Agricultores Familiares das comunidades tradicionais, quilombolas ou indígenas;
- d) Organizações fornecedoras de Agricultores Familiares vinculadas a assentamentos da reforma agrária, dos grupos de mulheres;
- e) Organizações fornecedoras de Agricultores Familiares comprometidas com a produção agroecológica ou orgânica;

10.3. A localização da entidade proponente será comprovada mediante informações cadastradas na Declaração de Aptidão do PRONAF – DAP apresentada.

10.4. Em caso de persistir o empate, o desempate far-se-á na forma de sorteio público.

11. LIMITE DE VENDA

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

11.2. O limite de venda, por ano, das organizações fornecedoras será de R\$ 6.000.000,00 (seis milhões de reais), respeitados os limites individuais por unidade familiar, conforme artigo 19, inciso II, do Decreto nº 7.775/2012.

12. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

12.1. O local e a periodicidade de entrega será **por órgão participante/Unidade Gestora**, conforme especificado no **ANEXO II**.

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

12.3. Os gêneros alimentícios adquiridos deverão ser entregues no prazo máximo de **5 (cinco) dias úteis**, a contar da data do pedido realizada pelo **órgão participante/Unidade Gestora**, a ser enviado via fax ou por e-mail. Os produtos deverão estar em perfeitas condições, devidamente acondicionados e identificados, e dentro do prazo de validade estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

12.4. Somente admitir-se-á prorrogação de prazo para entrega do produto licitado quando verificada a ocorrência de uma das hipóteses previstas nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666/1993, devendo ser adotado o procedimento previsto no § 2º do citado dispositivo legal, mediante solicitação expressa.

12.5. O recebimento definitivo ficará a cargo de cada **órgão participante/Unidade Gestora** e acontecerá em até 24 (vinte e quatro) horas após o recebimento provisório, mediante termo circunstanciado, onde serão verificados: a conformidade com as especificações, a não apresentação de avarias ou adulteração, obrigando-se o adjudicatário a repor o gênero danificado, fora da norma legal, que porventura for detectado, com base na Lei nº 8.666/1993 e no Código de Defesa do Consumidor, em tudo o que couber.

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

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

Itens: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 30, 31, 34, 35, 37, 38, 40, 41, 43, 44, 47, 48, 51, 66 e 67.
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, isentos, 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 13, 28, 32, 33, 36, 50, 52, 57, 59, 61, 62, 63, 64 e 65
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 29
Devem apresentar-se frescos, em vargens, 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.
Item 39
Devem apresentar-se frescos, com casca dura e escura, não imaturos e com aromas característicos das espécies. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, isentos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade, nem umidade externa anormal (“textura gosmenta”). Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.
Item 42
Devem apresentar-se secos, com aroma característico da espécie. 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. 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 45, 46, 49, 53, 54, 55, 56, 58, 68, 69 e 70

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.

Item 60

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.

12.8. Se as especificações dos gêneros entregues não corresponderem às exigidas neste Edital, os mesmos serão devolvidos ao fornecedor para substituição no prazo máximo de 5 (cinco) dias, ou demonstrar a improcedência da recusa, no prazo máximo de 3 (três) dias de sua ocorrência, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

13. PAGAMENTO

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

13.2. O pagamento será realizado no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a última entrega do mês, mediante apresentação da nota fiscal correspondente ao fornecimento efetuado em determinado período, por meio de Ordem Bancária (OB) para crédito em banco, agência e conta corrente, indicados pelo contratado, ou por meio de fatura com utilização do código de barras OB/FATURA, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado.

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

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

13.5. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o Contratado providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o Contratante.

13.6. Na hipótese de pagamento por meio de organizações fornecedoras, os custos operacionais de transporte, armazenamento, beneficiamento ou processamento poderão ser deduzidos do valor a ser pago aos beneficiários fornecedores, desde que previamente acordados com estes beneficiários. (art. 13, Decreto nº 7.775/2012)

14. DA PRODUÇÃO E CONTROLE DE QUALIDADE

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

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

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

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

15. OBRIGAÇÕES DAS ORGANIZAÇÕES FORNECEDORAS:

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

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

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

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

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

15.6. Comunicar ao **órgão participante/Unidade Gestora**, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

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

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

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

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

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

15.12. Responsabilizar-se pelo produto até o efetivo recebimento por parte do órgão comprador, adotando todas as medidas julgadas cabíveis, inclusive as que se referem à segurança e ao transporte até o local de entrega, arcando, dessa forma, com todas as despesas diretas ou indiretas decorrentes do cumprimento de suas obrigações, sem qualquer ônus adicional para o **órgão participante/Unidade Gestora** compradora.

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

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

16. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO:

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

17. DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1. O presente Edital de Chamada Pública poderá ser obtida junto à Comissão Permanente de Licitação do MD, na Coordenação de Licitação e Contratos (COLIC), sala 453, edifício da Administração Central do Ministério da Defesa, Esplanada dos Ministérios, Bloco “Q” no horário de 10h às 12h e de 14h às 17h, de segunda a sexta-feira, ou através do e-mail colic@defesa.gov.br, ou no sítio do Ministério da Defesa na internet www.defesa.gov.br.

17.2. O resultado desta Chamada Pública será divulgado em local de ampla circulação no Ministério da Defesa, em jornal de grande circulação local e no sítio do Ministério da Defesa na internet www.defesa.gov.br.

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

18. ELEMENTOS CONSTITUTIVOS

- 18.1. Anexo I – Relação de Itens Consolidada por Órgão Participante/Unidade Gestora.
- 18.2. Anexo II - Relação de Órgãos Participantes/Unidades Gestoras.
- 18.3. Anexo III – Minuta do Termo Substitutivo de Contrato.
- 18.4. Anexo IV – Modelo de Proposta de Preços.

Brasília/DF, 21 de julho de 2015.

MÔNICA CATANHO LOPES DOS SANTOS

Presidente da Comissão Permanente de Licitação



MINISTÉRIO DA
DEFESA

ANEXO I

RELAÇÃO DE ITENS CONSOLIDADA POR ÓRGÃO PARTICIPANTE/UNIDADE GESTORA

Item	Especificação	UND	Valor Unitário R\$	QTD. Por Órgão				QTD TOTAL	Valor Total Estimado R\$
				Adm. Central	MB	EB	FAB		
1	Fruta in natura. Tipo: abacate ; espécie: manteiga ; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores 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, isentos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”), e umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.	Kg	3,33	67	3.000	200	1.000	4267	14.209,11

2	<p>Legume in natura. Tipo: abóbora espécie: japonesa; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	1,50	1.620	3.000	7.000	24.000	35620	53.430,00
3	<p>Legume in natura. Tipo: abobrinha; espécie: italiana; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”), sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	1,47	2.179	0	8.000	6.000	16179	23.783,13

4	<p>Verdura in natura. Tipo: acelga; espécie: comum; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	1,53	2.131	1.800	4.000	8.000	15931	24.427,53
5	<p>Verdura in natura. Tipo: agrião; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	4,60	3.369	2.000	4.000	2.000	11369	52.297,40

6	<p>Verdura in natura. Tipo: alface; espécie: americano; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	3,25	1.698		4.000	9.000	14698	47.768,50
7	<p>Verdura in natura. Tipo: alface; espécie: crespa; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	4,30	4.516	4.000	4.000	2.000	14516	62.418,80

8	Condimento in natura. Espécie: alho tipo: cateto roxo ; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.	Kg	12,50	1.086		800	2.500	4386	54.825,00
9	Verdura in natura. Tipo: alho poró ; espécie: comum; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.	Kg	6,50	201	1.000	200	500	1901	12.356,50
10	Verdura in natura. Tipo: almeirão ; espécie: primeira qualidade ; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.	Kg	0,40	28	1.200	4.000	7.000	12228	4.891,20

11	<p>Fruta in natura. Tipo: banana; espécie: nanica; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	1,45	668		0	7.000	7668	11.118,60
12	<p>Legume in natura. Tipo: batata doce; espécie: amarela/rosada; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”), sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	1,25	2.901	3.000	6.000	5.000	16901	21.126,25

13	<p>Legume in natura. Tipo: berinjela; espécie: comum; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”), sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	2,27	2.048	4.000	7.000	900	13948	31.661,96
14	<p>Legume in natura. Tipo: beterraba; espécie: comum; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”), sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	2,63	1.226	6.000	17.000	300	24526	64.503,38

15	<p>Verdura in natura. Tipo: brócolis; espécie: comum; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	0,60	873	3.000	13.000	200	17073	10.243,80
16	<p>Verdura in natura. Tipo: brócolis; espécie: americana; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	0,60	16		100	0	116	69,60

17	<p>Verdura in natura. Tipo: cebolinha; espécie: comum; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	0,20	264	3.000	400	0	3664	732,80
18	<p>Legume in natura. Tipo: cenoura; espécie: comum; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”), sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	1,50	7.000	12.000	90.000	0	109000	163.500,00

19	<p>Verdura in natura. Tipo: chicória; espécie: comum; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	2,60	874	1.200	4.000	0	6074	15.792,40
20	<p>Verdura in natura. Tipo: chicória; espécie: frise; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	36,00	50		200	0	250	9.000,00

21	<p>Legume in natura. Tipo: chuchu; espécie: comum; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”), sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	1,05	2.300	4.800	90.000	0	97100	101.955,00
22	<p>Verdura in natura. Tipo: coentro; espécie: comum; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	0,20	327	2.000	500	0	2827	565,40

23	<p>Verdura in natura. Tipo: couve; espécie: manteiga; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	6,00	1.500	10.000	6.000	0	17500	105.000,00
24	<p>Verdura in natura. Tipo: couve-flor; espécie: comum; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, limpo, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	6,66	1.777	2.400	13.000	6.000	23177	154.358,82

25	<p>Legume in natura. Tipo: ervilha; espécie: torta; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, em vargem não imatura e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”), sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	18,00	438		2.000	0	2438	43.884,00
26	<p>Verdura in natura. Tipo: endívia; espécie: comum; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	11,00	60	300	1.000	0	1360	14.960,00

27	<p>Verdura in natura. Tipo: erva doce; espécie: comum; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	23,00	6		50	0	56	1.288,00
28	<p>Verdura in natura. Tipo: espinafre; espécie: comum; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, limpo, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	5,00	430	1.200	6.000	600	8230	41.150,00

29	<p>Verdura in natura. Tipo: flor; espécie: comestível; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, limpo, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	250,00	15	300	100	0	415	103.750,00
30	<p>Legume in natura. Tipo: gingibre; espécie: comum; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imatura e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”), sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	5,55	32	800	300	1.000	2132	11.832,60

31	<p>Fruta in natura. Tipo: goiaba; espécie: vermelha; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	4,50	536	2.000	5.000	1.000	8536	38.412,00
32	<p>Verdura in natura. Tipo: hortelã; espécie: natural; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, limpo, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	8,00	85	300	600	1.200	2185	17.480,00

33	<p>Legume in natura. Tipo: inhame; espécie: comum; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imatura e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”), sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	3,75	694	1.000	5.000	500	7194	26.977,50
34	<p>Legume in natura. Tipo: jiló; espécie: redondo; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imatura e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”), sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	2,33	900	2.000	1.000	1.200	5100	11.883,00

35	<p>Fruta in natura. Tipo: jabuticaba; aplicação: sucos em geral; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, com casca dura e escura, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores 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, isentos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”), e umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	15,00	0		200	600	800	12.000,00
36	<p>Fruta in natura. Tipo: laranja; espécie: pera; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores 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, isentos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”), e umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano. Caixa com 20 Kg.</p>	Cx	0,94	471	36.000	0	500	36971	34.752,74

37	<p>Fruta in natura. Tipo: limão; espécie: taiti; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	1,94	1.160	10.000	4.000	9.000	24160	46.870,40
38	<p>Verdura in natura. Tipo: manjeriço; espécie: comum; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	18,00	32	400	60	600	1092	19.656,00

39	<p>Legume in natura. Tipo: mandioca; espécie: comum; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, com casca, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”), sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	1,60	2.800		70.000	3.000	75800	121.280,00
40	<p>Legume in natura. Tipo: mandioquinha; espécie: comum; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, com casca, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”), sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	6,56	1.382		5.000	0	6382	41.865,92

41	<p>Fruta in natura. Tipo: manga; espécie: tommy; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	3,50	2.000	8.000	3.000	2.000	15000	52.500,00
42	<p>Fruta in natura. Tipo: maracujá; espécie: azedo; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	3,00	600		2.000	3.500	6100	18.300,00

43	<p>Legume in natura. Tipo: maxixe; espécie: comum; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, com casca, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”), sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	2,14	600	700	6.000	100	7400	15.836,00
44	<p>Verdura in natura. Tipo: milho verde; espécie: comum; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, espiga limpa, não imatura e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Un	4,00	656	1.000	9.000	0	10656	42.624,00

45	<p>Fruta in natura. Tipo: morango; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	16,66	1.408	1.500	1.500	20.000	24408	406.637,28
46	<p>Verdura in natura. Tipo: nabo; espécie: comum; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, limpo, não imatura e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	2,50	400	700	300	600	2000	5.000,00

47	<p>Legume in natura. Tipo: pepino; espécie: comum; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, com casca, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”), sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	1,50	440	3.000	12.000	70	15510	23.265,00
48	<p>Legume in natura. Tipo: pimentão; espécie: amarelo; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, com casca, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”), sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	7,50	846	3.000	1.000	3.000	7846	58.845,00

49	<p>Legume in natura. Tipo: pimentão; espécie: verde; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, com casca, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”), sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	2,77	898	8.000	4.000	300	13198	36.558,46
50	<p>Legume in natura. Tipo: pimentão; espécie: vermelho; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, com casca, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”), sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	7,50	614	3.000	1.000	5.000	9614	72.105,00

51	<p>Verdura in natura. Tipo: pimenta; espécie: de cheiro; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, limpo, não imatura e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	kg	11,11	40	400	250	100	790	8.776,90
52	<p>Legume in natura. Tipo: quiabo; espécie: liso; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, com casca, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”), sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	5,83	2.500	1.800	7.000	600	11900	69.377,00

53	<p>Verdura in natura. Tipo: radiche; espécie: comum; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, limpo, não imatura e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	8,33	42		200	0	242	2.015,86
54	<p>Legume in natura. Tipo: rabanete; espécie: comum; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, limpo, com casca, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”), sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	3,20	700	1.200	3.000	0	4900	15.680,00

55	<p>Verdura in natura. Tipo: repolho verde; espécie: comum; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, limpo, não imatura e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	1,25	237	5.200	7.000	300	12737	15.921,25
56	<p>Verdura in natura. Tipo: repolho roxo; espécie: comum; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, limpo, não imatura e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	2,00	146	3.000	7.000	3.000	13146	26.292,00

57	<p>Verdura in natura. Tipo: rúcula; espécie: comum; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, limpo, não imatura e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	11,90	1.150	1.200	4.000	300	6650	79.135,00
58	<p>Verdura in natura. Tipo: salsa; espécie: comum; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, limpo, não imatura e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	17,00	358	1.600	400		2358	40.086,00

59	<p>Verdura in natura. Tipo: salsa; espécie: crespa; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, limpo, não imatura e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	17,00	20		300		320	5.440,00
60	<p>Verdura in natura. Tipo: Salsão; espécie: branco/verde; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	6,00	80	1.000	300	2.000	3380	20.280,00

61	<p>Fruta in natura. Tipo: tangerina; espécie: ponkan; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano. Caixa com 18 Kg.</p>	Cx	1,77	150	6.000	13.000	800	19950	35.311,50
62	<p>Legume in natura. Tipo: tomate; espécie: maduro; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, com casca, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”), sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	3,68	12.000	30.000	150.000	1.000	193000	710.240,00

63	<p>Legume in natura. Tipo: tomate; espécie: cereja; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, com casca, não imaturo e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”), sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	5,40	1.000	1.000	5.000	4.000	11000	59.400,00
64	<p>Legume in natura. Tipo: vagem; espécie: manteiga; e características exigidas: deve apresentar-se fresco, com casca, não imatura e com aroma característico da espécie. 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 (“textura gosmenta”), sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.</p>	Kg	4,09	2.200	5.000	7.000	1.000	15200	62.168,00
TOTAL								3.509.871,59	



MINISTÉRIO DA
DEFESA

ANEXO II

RELAÇÃO DE ÓRGÃOS PARTICIPANTES/UNIDADES GESTORAS

1. MINISTÉRIO DA DEFESA (Administração Central):

- a) Endereço de entrega: Ministério da Defesa - COSER - Esplanada dos Ministérios - Bloco “Q” - Subsolo – Brasília/DF - portão de acesso pela Via N2.
- b) Telefone: (61) 3312-4264 / 3312-4267
- c) Horário de entrega: 09:00h às 12:00h e das 13:00h às 18:00h nos dias úteis
- d) Gestão e Fiscalização:
 - Setor: Coordenação de Serviços Gerais (COSER)/PROGALIM
 - Fiscal: SC FERNANDO JOSÉ PASCOAL, Encarregado do Programa de Alimentação.
 - Fiscal substituto: Primeiro- Sargento ANAEL DA COSTA FREITAS.

2. MARINHA DO BRASIL:

2.1. Comando do 7º Distrito Naval – Com7ºDN:

- a) Endereço de entrega: Esplanada dos Ministérios, bloco “N”, subsolo, Brasília/DF, portão de acesso via N2.
- b) Telefone: (61) 3429-1560 / Fax: (61) 3429-1183
- c) Horário de entrega: das 9h às 11h e das 14h às 16h
- d) Gestão e Fiscalização:
 - Setor: Divisão de Subsistência
 - Fiscal: Capitão-Tenente MÁRCIO CARDOSO DE ARAÚJO, Gestor de Municciamento.

2.2. Hospital Naval de Brasília – HNBra:

- a) Endereço de entrega: Avenida W5, Quadra 711/911 Sul – Asa Sul – Brasília/DF.
- b) Telefone: (61) 3445-7343 / Fax: (61) 3445-7341
- c) Horário de entrega: das 7h às 15h
- d) Gestão e Fiscalização: Primeiro-Tenente NAYANA BATISTA QUEIROZ, Gestora de Municciamento.

2.3. Grupamento de Fuzileiros Navais de Brasília – GptFNB:

- a) Endereço de entrega: Via L4 Norte, Lote 01, Trecho 2, SCEN – Brasília/DF.
- b) Telefone: (61) 3306-3413

- c) Horário de entrega: das 8h15 às 11h30 e das 13h15 às 16h30
- d) Gestão e Fiscalização: Segundo-Tenente LUCÍLIO FONTES MOURA, Gestor de Município.

2.4. Centro de Instrução e Adestramento de Brasília – CIAB:

- a) Endereço de entrega: BR-040 – Km 4,5 – Santa Maria – Brasília/DF.
- b) Horário de entrega: das 7h às 15h
- c) Gestão e Fiscalização: Primeiro-Sargento PEDRO VICENTE DOS SANTOS, Gestor de Município.

2.5. Gabinete do Comandante da Marinha – GCM:

- a) Endereço de entrega: Esplanada dos Ministérios, bloco N, subsolo, portão de acesso pela Via N2 – Brasília/DF.
- b) Horário de entrega: das 9h às 11h e das 14h às 16h
- c) Gestão e Fiscalização: Capitão-Tenente TÉRCIO CONÇALVES DE SOUSA SILVA, Gestor de Município.

2.6. Secretaria de Ciência e Tecnologia da Marinha – SecCTM:

- a) Endereço de entrega: Esplanada dos Ministérios, bloco N, subsolo - Brasília/DF.
- b) Horário de entrega: das 9h às 11h e das 14h às 16h
- c) Gestão e Fiscalização: Capitão-de-Fragata JOSÉ AUGUSTO CORREIA NETO, Gestor de Município.

2.7. Estado-Maior da Armada – EMA:

- a) Endereço de entrega: Esplanada dos Ministérios, bloco N, subsolo, portão de acesso pela Via N2 – Brasília/DF.
- b) Horário de entrega: das 9h às 11h e das 14h às 16h
- c) Gestão e Fiscalização: Capitão-de-Corveta ROBERTO RIBEIRO BASTOS, Gestor de Município.

2.8. Diretoria de Coordenação do Orçamento da Marinha – CorM:

- a) Endereço de entrega: Esplanada dos Ministérios, bloco N, subsolo, portão de acesso pela Via N2 – Brasília/DF.
- b) Horário de entrega: das 9h às 11h e das 14h às 16h
- c) Gestão e Fiscalização: Primeiro-Tenente MARCUS VINICIUS MENDONÇA PIRES, Agente Fiscal.

2.9. Secretaria da Comissão Interministerial para Recursos do Mar – SeCIRM:

- a) Endereço de entrega: Esplanada dos Ministérios, bloco N, subsolo, portão de acesso pela Via N2 – Brasília/DF.
- b) Horário de entrega: das 7h às 15h
- c) Gestão e Fiscalização: Capitão-de-Mar-e-Guerra CHISTIAN ALEXANDER SHORT, Agente Fiscal.

2.10. Diretoria do Pessoal Civil da Marinha – DPCvM:

- a) Endereço de entrega: Esplanada dos Ministérios, bloco N, subsolo, portão de acesso pela Via N2 – Brasília/DF.
- b) Horário de entrega: das 9h às 11h e das 14h às 16h
- c) Gestão e Fiscalização: Capitão-de-Fragata CRISTIANE FERREIRA GONÇALVES, Agente Fiscal.

3. EXÉRCITO BRASILEIRO:

3.1. Quartel-General do Exército/Base Administrativa - B Adm QGex:

- a) Endereço de entrega: Quartel-General do Exército (QGex) – Bloco J, subsolo - Brasília/DF, portão de acesso Nr3.
- b) Telefone: (61) 3415-6394 / 3415-6663.
- c) Horário de entrega: das 8h às 13h
- d) Gestão e Fiscalização:
 - Fiscal: Major DIMAS SAMUEL DA SILVA MACHADO, Encarregado do Setor de Aprovisionamento do QGEx.
 - Fiscal substituto: Capitão DIOGO PORTELA ROCHA MARTINS.

4. FORÇA AÉREA BRASILEIRA:

4.1. Grupamento de Apoio de Brasília – GAP-BR:

- a) Endereço de entrega: Esplanada dos Ministérios - Brasília/DF, portão de acesso Nr3.
- b) Telefone: (61) 2023-2798.
- c) Horário de entrega: das 9h às 12h, nos dias úteis.
- d) Gestão e Fiscalização: Comissão de Recebimento de Bens/Serviços de Subsistência

MINUTA DO TERMO SUBSTITUTIVO DE CONTRATO
CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2015-MD
Processo nº 60585-005159/2014-22

VERSO DA NOTA DE EMPENHO (NE) Nº _____

CONTINUAÇÃO DA NOTA DE EMPENHO NOS TERMOS DO ART. 62 DA LEI Nº 8.666/93

Cláusula primeira: da vinculação ao Instrumento Convocatório

O presente Termo vincula-se às regras dispostas no Edital da Chamada Pública nº 001/2015-MD.

Cláusula segunda: da manutenção pelo Adjudicatário das condições de habilitação

Obriga-se o Adjudicatário a manter, durante a vigência contratual, todas as condições demonstradas para habilitação na Chamada Pública efetuada, de modo a garantir o cumprimento das obrigações assumidas.

Cláusula terceira: do item do objeto adjudicado

O Adjudicatário deverá observar o previsto no **item 1** do Edital.

19. Cláusula quarta: local e periodicidade de entrega dos produtos e da produção e controle de qualidade

O Adjudicatário deverá observar o previsto nos **itens 9, 12 e 14** do Edital.

Cláusula quinta: das penalidades

Não se aplica.

Cláusula sexta: da rescisão

A rescisão contratual rege-se pelo disposto nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

E por assim acordarem, as partes declaram aceitar todas as disposições aqui estabelecidas, que lido e achado conforme, é parte integrante da NE nº _____, como seu apenso, na data do seu aceite.

Aceite do Fornecedor:

Concordo com as condições indicadas nesta Nota de Empenho.

Obs: No caso de não comparecimento para retirada da 1ª via, no prazo de três dias úteis, a partir do primeiro dia útil subsequente ao envio desta NE, será considerada como data de aceite aquela constante do recibo emitido pelo aparelho de fax, nesta transmissão.

Assinatura e carimbo

Data ____/____/____

(dentro do prazo de validade da chamada)



MINISTÉRIO DA
DEFESA
ANEXO IV

MODELO PROPOSTA DE VENDA
CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2015-MD
Processo nº 60585.005159/2014-22

PROPOSTA DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR					
PROPOSTA DE PREÇO PARA A CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2015-MD					
Processo nº 60585-005159/2014-22					
I – IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO FORNECEDORA					
1. Nome do Proponente		2. CNPJ		3. Nº da DAP Jurídica	
4. Endereço		5. Município		6. CEP	
7. Nome do Representante Legal		8. CPF		9. DDD/Fone	
10. Banco		11. Nº Agência		12. Nº da Conta Corrente	
II – DETALHAMENTO DOS PRODUTOS, QUANTIDADES E VALORES					
	1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Valor Unitário	5. Valor Total
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

15.					
16.					
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
30.					
31.					
32.					
33.					
34.					
35.					
36.					
37.					
38.					
39.					
40.					
41.					
42.					
43.					
44.					
45.					
46.					
47.					
48.					
49.					
50.					
51.					
52.					
53.					

54.					
55.					
56.					
57.					
58.					
59.					
60.					
61.					
62.					
63.					
64.					
65.					
66.					
67.					
68.					
69.					
70.					

Valor total

III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES

	1. Identificação do Agricultor Familiar	2. Produto	3. Valor Total
1.	Nome		
	Nº DAP		
	CPF		
2.	Nome		
	Nº DAP		
	CPF		
3.	Nome		
	Nº DAP		
	CPF		
4.	Nome		
	Nº DAP		
	CPF		
	Nome		
	Nº DAP		
	CPF		
5.	Nome		
	Nº DAP		
	CPF		
6.	Nome		

	Nº DAP		
	CPF		
7.	Nome		
	Nº DAP		
	CPF		
8.	Nome		
	Nº DAP		
	CPF		
9.	Nome		
	Nº DAP		
	CPF		
10.	Nome		
	Nº DAP		
	CPF		
Total da Proposta			
IV – DESCREVER OS MECANISMOS DE ENTREGA DOS PRODUTOS			
<p>Declaramos atender todos os dispositivos da Chamada Pública nº 001/2015-MD.</p> <p>Declaramos que os valores contidos nesta proposta incluem todos os custos e despesas referentes ao objeto da Chamada Pública, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, transporte, mão de obra, encargos sociais, trabalhistas, seguros, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto.</p>			
Local e Data:		Assinatura do Representante da Organização	