



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

PROJETO BÁSICO Nº 27/ 2016 - SEPAQ

1 - OBJETO:

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

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CÓDIGO CATMAT	UND	QTD	(*) VALOR UNIT. R\$
1	LEGUME IN NATURA. TIPO: ABÓBORA ESPÉCIE: JAPONESA .	BR0228718	KG	2.500	2,68
2	LEGUME IN NATURA. TIPO: ABOBRINHA .	BR0228725	KG	2.000	9,90
3	VERDURA IN NATURA. TIPO: ACELGA ; ESPÉCIE: COMUM .	BR0226222	KG	1.730	4,99
4	VERDURA IN NATURA. TIPO: AGRIÃO ; ESPÉCIE: COMUM .	BR0226223	KG	2.400	4,70
5	VERDURA IN NATURA. TIPO: ALFACE ; ESPÉCIE: AMERICANO .	BR0226224	KG	3.000	4,99
6	VERDURA IN NATURA. TIPO: ALFACE ; ESPÉCIE: CRESPA .	BR0373169	KG	4.500	4,30
7	VERDURA IN NATURA. TIPO: ALHO PORÓ ; ESPÉCIE: COMUM .	BR0402543	KG	144	6,80
8	VERDURA IN NATURA. TIPO: ALMEIRÃO ; ESPÉCIE: PRIMEIRA QUALIDADE .	BR0332513	KG	87	6,00
9	FRUTA IN NATURA. TIPO: BANANA ; ESPÉCIE: NANICA .	BR0224406	KG	585	3,99
10	LEGUME IN NATURA. TIPO: BATATA DOCE ; ESPÉCIE: AMARELA/ROSADA .	BR0226259	KG	2.220	6,99
11	LEGUME IN NATURA. TIPO: BERINJELA ; ESPÉCIE: COMUM .	BR0284647	KG	1.570	5,99
12	LEGUME IN NATURA. TIPO: BETERRABA ; ESPÉCIE: COMUM .	BR0226261	KG	1.455	7,99
13	VERDURA IN NATURA. TIPO: BRÓCOLIS ; ESPÉCIE: COMUM .	BR0226228	KG	1.965	6,50
14	VERDURA IN NATURA. TIPO: BRÓCOLIS ; ESPÉCIE: AMERICANA .	BR0321082	KG	60	6,30
15	VERDURA IN NATURA. TIPO: CEBOLINHA ; ESPÉCIE: COMUM .	BR0226230	KG	320	6,44
16	LEGUME IN NATURA. TIPO: CENOURA ; ESPÉCIE: COMUM .	BR0226263	KG	7.500	6,99
17	VERDURA IN NATURA. TIPO: CHICÓRIA ; ESPÉCIE: COMUM .	BR0226232	KG	720	3,85

18	LEGUME IN NATURA. TIPO: CHUCHU ; ESPÉCIE: COMUM .	BR0275020	KG	1.900	7,99
19	VERDURA IN NATURA. TIPO: COENTRO ; ESPÉCIE: COMUM .	BR0226233	KG	380	6,00
20	VERDURA IN NATURA. TIPO: COUVE ; ESPÉCIE: MANTEIGA .	BR0256113	KG	1.600	5,10
21	VERDURA IN NATURA. TIPO: COUVE-FLOR ; ESPÉCIE: COMUM .	BR0273259	KG	1.350	19,31
22	LEGUME IN NATURA. TIPO: ERVILHA ; ESPÉCIE: TORTA .	BR0226264	KG	640	21,66
23	VERDURA IN NATURA. TIPO: ESPINAFRE ; ESPÉCIE: COMUM .	BR0226238	KG	438	6,60
24	LEGUME IN NATURA. TIPO: GENGIBRE ; ESPÉCIE: COMUM .	BR0226265	KG	48	19,90
25	FRUTA IN NATURA. TIPO: GOIABA ; ESPÉCIE: VERMELHA .	BR0250033	KG	1.000	15,90
26	VERDURA IN NATURA. TIPO: HORTELÃ ; ESPÉCIE: NATURAL .	BR0226242	KG	108	8,22
27	LEGUME IN NATURA. TIPO: INHAME ; ESPÉCIE: COMUM .	BR0226266	KG	840	8,90
28	LEGUME IN NATURA. TIPO: JILÓ ; ESPÉCIE: REDONDO .	BR0226267	KG	900	8,99
29	FRUTA IN NATURA. TIPO: LIMÃO ; ESPÉCIE: TAITI .	BR0224418	KG	900	7,99
30	VERDURA IN NATURA. TIPO: MANJERICÃO ; ESPÉCIE: COMUM .	BR0373174	KG	25	11,00
31	LEGUME IN NATURA. TIPO: MANDIOCA ; ESPÉCIE: COMUM .	BR0226268	KG	2.800	9,99
32	LEGUME IN NATURA. TIPO: MANDIOQUINHA ; ESPÉCIE: COMUM .	BR0226269	KG	2.132	19,96
33	FRUTA IN NATURA. TIPO: MARACUJÁ ; ESPÉCIE: AZEDO .	BR0224416	KG	490	9,98
34	LEGUME IN NATURA. TIPO: MAXIXE ; ESPÉCIE: COMUM .	BR0226270	KG	640	9,90
35	VERDURA IN NATURA. TIPO: MILHO VERDE .	BR0226243	UN	395	1,04
36	FRUTA IN NATURA. TIPO: MORANGO .	BR0096342	KG	2.000	13,20
37	VERDURA IN NATURA. TIPO: NABO ; ESPÉCIE: COMUM .	BR0226248	KG	380	3,40
38	LEGUME IN NATURA. TIPO: PEPINO ; ESPÉCIE: COMUM .	BR0228448	KG	750	6,98
39	LEGUME IN NATURA. TIPO: PIMENTÃO ; ESPÉCIE: AMARELO .	BR0228764	KG	900	16,99
40	LEGUME IN NATURA. TIPO: PIMENTÃO ; ESPÉCIE: VERDE .	BR0228762	KG	1.700	9,98
41	LEGUME IN NATURA. TIPO: PIMENTÃO ; ESPÉCIE: VERMELHO .	BR0228763	KG	800	16,99
42	VERDURA IN NATURA. TIPO: PIMENTA ; ESPÉCIE: DE CHEIRO .	BR0398582	KG	50	9,00
43	LEGUME IN NATURA. TIPO: QUIABO ; ESPÉCIE: LISO .	BR0226274	KG	2.300	16,98

44	VERDURA IN NATURA. TIPO: RADICHE ; ESPÉCIE: COMUM .	BR0392054	KG	90	5,30
45	LEGUME IN NATURA. TIPO: RABANETE ; ESPÉCIE: COMUM .	BR0351578	KG	460	3,50
46	VERDURA IN NATURA. TIPO: REPOLHO VERDE ; ESPÉCIE: COMUM .	BR0231825	KG	320	5,99
47	VERDURA IN NATURA. TIPO: REPOLHO ROXO ; ESPÉCIE: COMUM .	BR0231826	KG	550	11,59
48	VERDURA IN NATURA. TIPO: RÚCULA ; ESPÉCIE: COMUM .	BR0226252	KG	1.400	7,50
49	VERDURA IN NATURA. TIPO: SALSA ; ESPÉCIE: COMUM .	BR0226253	KG	320	6,00
50	VERDURA IN NATURA. TIPO: SALSÃO ; ESPÉCIE: BRANCO/VERDE .	BR0226254	KG	65	10,99
51	LEGUME IN NATURA. TIPO: TOMATE ; ESPÉCIE: MADURO .	BR0228756	KG	12.000	9,98
52	LEGUME IN NATURA. TIPO: TOMATE ; ESPÉCIE: CEREJA .	BR0228754	KG	1.150	38,78
53	LEGUME IN NATURA. TIPO: VAGEM ; ESPÉCIE: MANTEIGA .	BR0228766	KG	2.500	6,50

(*) Valor máximo aceitável - estimativa inicial.

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

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

2 - JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO:

2.1 - O presente material visa fornecer alimentação de qualidade e diversificada para o efetivo de servidores civis e militares lotados no Ministério da Defesa.

2.2 - Demanda: O **Consumo Médio Mensal** (CMM) levou em consideração o período de 12 meses do ano 2015, conforme tabela constante no **Anexo I** deste PB.

2.3 - Critério Ambiental: A Instrução Normativa nº 01/2010, no Decreto nº 7.746/2012 e no Guia Prático de Licitações Sustentáveis da Consultoria Jurídica da União no Estado de São Paulo - AGU 3ª edição - março/2013 não dispõe de critérios de sustentabilidade para o objeto do presente processo.

2.4 - Requisitos sociais: O PAA compreende as seguintes finalidades: incentivar a agricultura familiar, promovendo a sua inclusão econômica e social, com fomento à produção com sustentabilidade, ao processamento de alimentos e industrialização e à geração de renda; incentivar o consumo e a valorização dos alimentos produzidos pela agricultura familiar; promover o acesso à alimentação, em quantidade, qualidade e regularidade necessárias, das pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional, sob a perspectiva do direito humano à alimentação adequada e saudável; promover o abastecimento alimentar, que compreende as compras governamentais de alimentos, incluída a alimentação escolar; constituir estoques públicos de alimentos produzidos por agricultores familiares; apoiar a formação de estoques pelas cooperativas e demais organizações formais da agricultura familiar; e fortalecer circuitos locais e regionais e redes de comercialização.

3 - CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS:

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

4 - ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:

4.1 - Entrega:

4.1.1 - Os gêneros alimentícios, que constituem o objeto deste Projeto, deverão ser fornecidos de forma parcelada, de acordo com a demanda, em estrita observância às especificações de que trata este PB.

4.1.2 - Os gêneros alimentícios adquiridos deverão ser entregues no prazo máximo de até 48 horas contados do recebimento do pedido via Fax e/ou E-mail, atestado pela respectiva nota de empenho, no seguinte endereço: Edifício da Administração Central do Ministério da Defesa - Esplanada dos Ministérios - Bloco “Q” - Subsolo - Brasília-DF - Coordenação de Serviços Gerais (COSER)/Programa de Alimentação (PROGALIM) - Portão de acesso pela Via N2 - CEP 70052-900

4.1.3 - Somente admitir-se-á prorrogação de prazo para entrega do produto licitado quando verificada a ocorrência de uma das hipóteses previstas

nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666/1993, devendo ser adotado o procedimento previsto no § 2º do citado dispositivo legal, mediante solicitação expressa do licitante vencedor.

4.1.4 - Horário de entrega: das 08:00 h às 12:00 h e das 14:00 h às 17:00 h.

4.1.5 - Telefones da PROGALIM: (61) 3312-4360 / 3312-4264.

4.1.6 - Quantitativos mínimos por demanda - Tendo em vista que a produção agrícola possui características intrínsecas com dependência de questões climáticas, biológicas e físicas que influenciam toda a cadeia produtiva. A perecibilidade, homogeneidade, sazonalidade de oferta, riscos climáticos, baixa elasticidade da demanda e rigidez de oferta são características intrínsecas à produção agrícola e seus produtos. Esses fatores fazem com que as produções apresentem limitações e inviabilização tanto econômica como cultural em determinada época do ano, tendo em vista estas características de sazonalidade, não será definida requisição mínima.

4.2 - Critérios de aceitação:

4.2.1 - Será dispensado o recebimento provisório nos termos do art. 74 da Lei nº 8.666/1993.

4.2.2 - Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias úteis, a contar da notificação da Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.2.3 - Os gêneros serão recebidos definitivamente no momento da entrega, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

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

4.2.5 - O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do fornecimento do produto.

4.2.6 - O conceito de qualidade de legumes, frutas e verduras envolve um conjunto de atributos, dentre os quais: aparência visual (frescor, cor, defeitos e deterioração), textura (firmeza, resistência e integridade do tecido), sabor e aroma, valor nutricional e segurança do alimento. No recebimento dos gêneros será verificado se os produtos apresentam as características técnicas constantes das tabelas abaixo:

Itens: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 24, 25, 27, 28, 29, 30, 33, 36, 50 e 51.

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: 10, 31, 32 e 45.

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

Itens: 21, 23, 26, 35, 37, 42, 44, 46, 47, 48 e 49.

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 22.

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.

Itens: 34, 38, 39, 40, 41, 43, 52 e 53.

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

4.2.7 - 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).

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

5 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

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

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

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

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

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

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

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

5.8 - Responder pelas consequências de suas ações ou omissões.

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

6 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7 - DA SUBCONTRATAÇÃO:

Não se aplica.

8 - ALTERAÇÃO SUBJETIVA:

Não se aplica.

9 - CONTROLE DA EXECUÇÃO:

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

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

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

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

10 - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

Não se aplica.

11 - ANEXO:

Anexo I - Consumo Médio Mensal (CMM) ano 2015.

Brasília - DF, 22 de fevereiro de 2016.

ONIVALDO DE FÁTIMA ROCHA
Coordenador de Serviços Gerais

De acordo:

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

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

JORGE RICARDO AUREO FERREIRA
Ordenador de Despesas

Anexo I - Consumo Médio Mensal ano 2015.

Item	Especificação	Und	Consumo 2015													Qtd deste PA	(% (*))
			Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Total		
1	Abóbora japonesa.	Kg	89	271	90	120	265	140	341	117	42	234	239	156	2.104	2.500	18,82
2	Abobrinha.	Kg	146	214	0	231	277	218	183	36	3	110	112	139	1.669	2.000	19,83
3	Acelga comum.	Kg	82	132	67	148	139	37	125	234	187	134	63	100	1.448	1.730	19,48
4	Agrião comum.	Kg	136	135	154	170	230	293	172	5	0	227	270	210	2.002	2.400	19,88

5	Alface americano.	Kg	181	0	326	421	422	0	0	0	0	467	378	456	2.651	3.000	13,16
6	Alface crespa.	Kg	212	646	356	500	499	0	521	24	0	467	378	456	4.059	4.500	10,86
7	Alho poró.	Kg	13	6	8	33	17	0	0	18	0	10	7	8	120	144	20,00
8	Almeirão primeira qualidade.	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	73	0	0	0	73	87	19,18
9	Banana nanica.	Kg	75	98	69	93	22	116	15	0	0	0	0	0	488	585	19,88
10	Batata doce amarela/rosada.	Kg	0	232	253	109	78	86	138	185	288	118	211	154	1.852	2.220	19,87
11	Berinjela comum.	Kg	85	240	21	176	180	115	133	0	0	151	120	95	1.316	1.570	19,30
12	Beterraba comum.	Kg	0	216	63	122	53	97	90	94	182	92	100	105	1.214	1.455	19,85
13	Brócolis comum.	Kg	68	280	0	198	179	233	90	62	0	181	171	176	1.638	1.965	19,96
14	Brócolis americana.	Kg	5	4	5	5	8	3	4	3	3	3	4	3	50	60	20,00
15	Cebolinha comum.	Kg	13	26	17	30	22	23	23	25	20	22	16	30	267	320	19,85
16	Cenoura comum.	Kg	786	786	512	818	501	764	682	660	341	430	448	552	7.280	7.500	3,02
17	Chicória comum.	Kg	20	31	98	0	0	0	0	130	198	21	24	85	607	720	18,62
18	Chuchu comum.	Kg	0	243	179	131	106	116	86	131	401	74	90	80	1.637	1.900	16,07
19	Coentro comum.	Kg	18	32	22	35	27	29	28	26	24	29	21	39	330	380	15,15
20	Couve manteiga.	Kg	0	164	446	118	44	119	70	44	81	49	143	112	1.390	1.600	15,11
21	Couve-flor comum.	Kg	0	166	100	72	50	93	114	261	214	16	22	21	1.129	1.350	19,57
22	Ervilha torta.	Kg	34	50	8	10	0	29	80	107	94	38	30	57	537	640	19,18
23	Espinafre comum.	Kg	37	57	6	84	51	74	24	0	0	0	28	4	365	438	20,00
24	Gengibre comum.	Kg	0	7	3	5	4	2	7	3	0	3	3	4	41	48	17,07
25	Goiaba vermelha.	Kg	0	113	15	158	67	33	0	0	23	111	124	190	834	1.000	19,90
26	Hortelã natural.	Kg	5	11	5	18	9	16	8	0	0	3	8	8	91	108	18,68
27	Inhame comum.	Kg	0	86	0	80	64	93	92	20	16	80	89	84	704	840	19,32
28	Jiló redondo.	Kg	0	271	66	156	78	28	0	0	0	71	38	58	766	900	17,49
29	Limão taiti.	Kg	74	156	0	69	190	0	0	0	0	96	73	94	752	900	19,68
30	Manjerição comum.	Kg	2	4	2	3	1	0	0	0	0	0	2	7	21	25	19,05
31	Mandioca comum.	Kg	30	170	299	270	141	270	275	270	242	345	173	101	2.586	2.800	8,28

32	Mandioquinha comum.	Kg	0	659	0	293	143	228	171	311	317	0	10	0	2.132	2.132	0,00
33	Maracujá azedo.	Kg	0	155	0	90	20	15	52	6	0	36	5	43	422	490	16,11
34	Maxixe comum.	Kg	0	160	34	45	32	60	20	26	10	23	50	76	536	640	19,40
35	Milho verde.	Un	15	14	88	15	15	15	14	15	90	14	15	20	330	395	19,70
36	Morango.	Kg	0	258	0	173	103	189	23	0	42	477	120	307	1.692	2.000	18,20
37	Nabo comum.	Kg	0	10	90	10	20	30	50	30	10	10	30	30	320	380	18,75
38	Pepino comum.	Kg	39	91	85	57	109	42	43	0	0	58	48	76	648	750	15,74
39	Pimentão amarelo.	Kg	69	119	99	59	113	75	60	59	55	47	15	95	865	900	4,05
40	Pimentão verde.	Kg	140	224	125	137	236	131	104	102	43	91	75	61	1.469	1.700	15,72
41	Pimentão vermelho.	Kg	39	42	39	55	38	62	55	39	38	101	102	62	672	800	19,05
42	Pimenta de cheiro.	Kg	2	2	5	4	6	2	1	3	1	12	4	1	43	50	16,28
43	Quiabo liso.	Kg	121	197	145	117	288	182	153	233	115	127	174	115	1.967	2.300	16,93
44	Radiche comum.	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	90	-
45	Rabanete comum.	Kg	41	33	63	107	15	62	0	10	0	0	0	56	387	460	18,86
46	Repolho verde comum.	Kg	0	0	0	0	0	0	84	0	43	56	29	56	268	320	19,40
47	Repolho roxo comum.	Kg	0	55	80	24	15	12	84	94	43	56	29	56	548	550	0,36
48	Rúcula comum.	Kg	53	184	83	125	97	130	147	125	0	83	84	118	1.229	1.400	13,91
49	Salsa comum.	Kg	14	25	39	13	25	19	28	25	23	25	15	17	268	320	19,40
50	Salsão branco/verde.	Kg	0	6	8	8	6	6	1	6	1	6	1	6	55	65	18,18
51	Tomate maduro.	Kg	933	798	921	542	1.347	727	1.120	958	862	942	706	844	10.700	12.000	12,15
52	Tomate cereja.	Kg	0	154	100	124	71	125	35	0	20	114	100	140	983	1.150	16,99
53	Vagem manteiga.	Kg	0	504	131	273	158	264	246	205	24	122	205	198	2.330	2.500	7,30

(*) Variação percentual do Consumo 2015 x Estimativa 2016

1 - O item nº 44 (radiche comum) é para atender exclusivamente o refeitório do 6º andar e foi solicitado pelo Cerimonial do Gabinete do Ministro.

2 - Os itens de nº 1 a 43 e 45 a 53 tiveram suas quantidades previstas para o ano de 2016 aumentadas em até 20% em relação ao consumo de 2015, conforme acordo firmado no dia 28 de abril de 2015 em reunião da equipe de Auditoria do Controle Interno com o DEADI, a fim de possibilitar ao PROGALIM trabalhar com uma margem de segurança, evitando que as atividades de fornecimento de alimentação sofram solução de continuidade.



Documento assinado eletronicamente por **Onivaldo de Fatima Rocha, Coordenador(a)**, em 03/06/2016, às 16:04, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 1º, art. 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República.



Documento assinado eletronicamente por **José Rosalvo Leitão de Almeida, Gerente**, em 03/06/2016, às 17:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 1º, art. 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República.



Documento assinado eletronicamente por **Jorge Ricardo Aureo Ferreira, Ordenador(a) de Despesas**, em 06/06/2016, às 11:17, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 1º, art. 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.defesa.gov.br/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, o código verificador **0152558** e o código CRC **078B2A75**.
