FLS. N°	_ `
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



## PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2024

A Prefeitura Municipal de Mirador do Maranhão, por intermédio de seu Pregoeiro(a), infra constituído e designado pela Portaria nº 012/2024, de 27 e março de 2023, torna público que realizará licitação na modalidade Pregão, conforme consta no Processo Administrativo nº 25/2024, no presente Edital e seus anexos.

A Licitação reger-se-á pelas disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações e demais normas pertinentes à espécie e da Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, subsidiariamente, no que couber, sendo em tudo regida pelas condições estabelecidas no presente Edital e seus respectivos anexos.

Órgão Solicitante	e: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE.
NO FORNECIME	RO DE PREÇO PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA ENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADOS A SECRETARIA SAÚDE DO MUNICÍPIO DE MIRADOR – MA.
	/Impugnações: Até 13/05/2024 às 23:59 horas para o site niradorma.com.br/.
Início da Sessão	<b>Eletrônica:</b> Dia 16/05/2024 às 09:30 horas
Endereço para re	co Utilizado: LicitaGov. etirada do Edital: https://www.licitamiradorma.com.br/ e arencia.mirador.ma.gov.br/acessoInformacao/licitacao/tce;
ESTIMADO, CI MÁXIMO, DE REFERÊNCIA MO OU SIGILOSO	☑ <b>Valor:</b> R\$ 773.101,50 (setecentos e setenta e três mil, cento e um reais e inquenta centavos). ☑ Estimado ☑ Máximo ☑ Referência

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



☐ Orçamento Sigiloso.

NATUREZA DO OBJETO:	I CI SERVICO			
PARTICIPAÇÃ O – MEI / ME / EPP	<ul> <li>□ Licitação Exclusiva para MEI / ME / EPP – Art. 48, I da Lei Complementar nº 123/06</li> <li>□ Licitação com itens/grupos cotas de até 25% reservadas para MEI / ME / EPP – Art. 48, III da Lei Complementar nº 123/06</li> <li>☑ Licitação de Ampla Participação.</li> </ul>			
Prazo para env	vio da Proposta	a Adequad	la/Documenta	ação: 02(duas) HORAS.
		IN	FORMAÇÕES	
Pregoeiro(a):	Pregoeiro(a): Ubenilde Rodrigues Lima Brito, e-mail: <a href="mailto:cplmirador2021@gmail.com">cplmirador2021@gmail.com</a> .			
Endereço: Rua Jornalista Mauritonio Meire, 22 - Centro - CEP 65.850-000.				
<b>OBS:</b> Na hipótese de não haver expediente na data fixada, ficará a sessão adiada para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo site e hora, salvo disposições em contrário.				
			DA PARTE ESI	
_	oosições presente	es na Parte	_	everão complementar, suplementar ou que ocorra conflito, as disposições aqui
Referências d	a Parte Geral	Item	Definições da	Parte Específica
MODO DE DISPUTA  7.10. □ ABERTO □ ABERTO □ FECHADO □ FECHADO E ABERTO				

2.

☑ POR GRUPO

☐ POR ITEM

FORMA DE APRESENTAÇÃO

**DA PROPOSTA** 

FLS. Nº	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



		ten he be wind on
		□ POR GRUPO, e POR ITEM.
		□ GLOBAL
		L GLOBAL
,		
CRITÉRIO DE	3.	☑ MENOR PREÇO: Intervalo de R\$ 0,01.
JULGAMENTO	Э.	☐ MAIOR DESCONTO: Intervalo de %
		☑ REGISTRO DE PREÇOS. Na licitação para Registro
		de Preços não é necessário indicar a dotação
		orçamentária, que somente será exigida para a
		formalização do contrato ou outro instrumento hábil,
INFORMAÇÕES		nos termos do disposto na Lei nº. 14.133/2021, art.
ORÇAMENTÁRIAS	4.1.	82.
		☐ INFORMAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS
		ÓRGÃO:
		PROJETO/ATIVIDADE:
		NATUREZA DA DESPESA:
		FONTE DE RECURSO:
		TONTE DE NECONOC.
		☐ Poderão participar empresas em consórcio,
		observadas as normas constantes na <b>SEÇÃO III</b> da
		Parte Geral deste Edital.
		☐ Não poderão participar desta licitação consórcio
		de empresas, qualquer que seja a sua forma de
		constituição. A vedação a participação de consórcio
	~ ~	neste certame justifica-se diante da natureza do
CONSÓRCIO	SEÇÃO	objeto licitado, o qual apresenta natureza comum,
consoners	III	, , ,
		podendo ser ofertado por um número amplo de
		potenciais participantes, inclusive empresas de
		pequeno e médio porte que em sua maioria
		apresentam o mínimo exigido no tocante a
		qualificação técnica e econômico-financeira, não
		implicando em qualquer limitação quanto a
		competitividade.
		-
		A proposta comercial terá validade mínima de 90
		(noventa) dias, a contar da data da abertura da
		sessão pública.
VALIDADE DA PROPOSTA		Sessuo publica.
		a) Duamanta da musasa dayané sanatan disaninta sa
		a) Proposta de preços deverá constar discriminação
		detalhada de todos os itens do objeto, marca/modelo
		(quando couber), o tipo, e a quantidade solicitada.

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



DEMAIS DOCUMENTOS EXIGIDOS NA PROPOSTA		<ul><li>□ NÃO</li><li>☑ SIM, na forma do item 5.7 do Termo de</li><li>Referência</li></ul>
CAPITAL SOCIAL OU PATRIMÔNIO LÍQUIDO (admita a atualização para esta data através de índices oficiais)	17.	<ul> <li>☑ Comprovante, na forma da lei, de registro ou arquivamento na Junta Comercial ou no Cartório competente, conforme o caso, de:</li> <li>☑ patrimônio líquido mínimo equivalente a 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente, caso a licitante que apresentar índice econômico igual ou inferior a 01 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente;</li> <li>☐ capital social mínimo equivalente a 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente, caso a licitante que apresentar índice econômico igual ou inferior a 01 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente;</li> <li>☐ patrimônio líquido mínimo equivalente a 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item/lote pertinente.</li> <li>☐ capital social mínimo equivalente a 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.</li> <li>☐ Não haverá exigência quanto à comprovação de capital social mínimo ou patrimônio líquido mínimo.</li> </ul>
QUALIFICAÇÃO TÉCNICA		
DEMAIS DOCUMENTOS QUALIFICAÇÃO TÉCNICA		□ NÃO ☑ SIM, na forma do item 11.16 do Termo de Referência
LICITAÇÃO PARA REGISTRO DE PREÇOS:	SEÇÃO XV	□ NÃO ⊠ SIM

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



POSSIBILIDADE DE ADESÃO A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:	SEÇÃO XV	⊠ NÃO □ SIM
APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS:	SEÇÃO XII	<ul><li>☑ NÃO</li><li>☐ SIM – Prazo para entrega da amostra na forma do item do Termo de Referência</li></ul>
VISITA TÉCNICA:	SEÇÃO XIII	<ul><li>NÃO</li><li>□ SIM, <b>FACULTATIVA</b>, na forma do item do</li><li>Termo de Referência</li></ul>
PERMITIDA A SUBCONTRATAÇÃO		<ul><li>NÃO</li><li>□ SIM, na forma do item da Minuta do Contrato</li></ul>
GARANTIA DE CONTRATO		<ul><li>NÃO</li><li>☐ SIM, na forma do item da Minuta do Contrato</li></ul>
GARANTIA DE PROPOSTA		□ NÃO ☑ SIM, na forma do item 5.7 do Termo de Referência.
ANEXOS	47.8.	Integram este Edital, e dele fazem parte integrante, além dos Anexos mencionados na <b>Parte Geral</b> deste edital, os seguintes documentos: Anexo I - Termo de Referência; Anexo II – Planilha Orçamentária; Anexo III - Minuta da Ata de Registro de Preços Anexo IV - Minuta do Contrato;
		OBSERVAÇÕES:

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:
,



#### **PARTE GERAL**

## SEÇÃO I - DO OBJETO

- **1.** O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição/serviços do objeto descrito no campo **DADOS DO CERTAME** deste Edital, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Anexo I Termo de Referência.
  - **1.1.** Havendo divergência entre as especificações deste objeto descritas no Termo de Referência e as especificações constantes deste Edital, serão consideradas como válidas as do Edital, sendo estas a que os licitantes deverão se ater no momento da elaboração da proposta.
- **2.** A **Parte Específica** determinará a forma de apresentação das propostas, que poderá ser da seguinte forma:
  - **2.1.** MENOR PREÇO POR GRUPO/LOTE (grupo de itens): Para esta forma de apresentação das propostas faculta-se ao licitante a participação em quantos grupos/lotes forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que o compõem.
  - **2.2.** MENOR PREÇO POR ITEM: Para esta forma de apresentação de propostas facultase ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.
  - **2.3.** MENOR PREÇO POR GRUPO/LOTE e POR ITEM: Para esta forma de apresentação de propostas faculta-se ao licitante a participação em quantos grupos/lotes e itens forem de seu interesse. Em se tratando de GRUPO/LOTE, o licitante deverá oferecer proposta para todos os itens que o compõem.
  - 2.4. MENOR PREÇO GLOBAL.
- **3. A Parte Específica determinará o** critério de julgamento empregado na seleção da proposta mais vantajosa para a administração, que poderão ser menor preço ou maior desconto.
  - **3.1.** A Parte Específica também determinará o intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

# SEÇÃO II - RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



**4.1.** No campo **DADOS DO CERTAME** deste Edital consta os dados orçamentários referentes a contratação.

## SEÇÃO III - DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 5.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no portal de compras da prefeitura, qual seja, <a href="https://www.licitamiradorma.com.br/">https://www.licitamiradorma.com.br/</a>.
- 5.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
  - 5.3. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.
  - 5.4. Não poderão disputar esta licitação:
  - 5.4.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
  - 5.4.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
  - 5.4.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
  - 5.4.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
  - 5.4.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:



- 5.4.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 5.4.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 5.4.8. agente público do órgão ou entidade licitante;
- 5.4.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;
- 5.4.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público OSCIP, atuando nessa condição;
- 5.4.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.5. O impedimento de que trata o item 5.4.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 5.6. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 5.4.2 e 5.4.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 5.7. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 5.8. O disposto nos itens 5.4.2 e 5.4.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 5.9. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:



5.10. A vedação de que trata o item 5.4.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

**NOTA:** Caso a **Parte Específica** deste Edital permita a participação de empresas em consórcio, deverão ser observadas as seguintes normas:

- 1. Deverá ser comprovada a existência de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, após declaração do vencedor, com indicação da empresa-líder que deverá atender às condições de liderança estipuladas no edital e será representante das consorciadas perante a Administração;
- **2.** Cada empresa consorciada deverá apresentar a documentação de habilitação exigida no ato convocatório;
- **3.** A capacidade técnica do consórcio será representada pela soma da capacidade técnica das empresas consorciadas;
- **4.** Para fins de qualificação econômico-financeira, cada uma das empresas deverá atender aos índices contábeis definidos no edital e quanto ao capital social exigido, deverá ser comprovado pelo somatório dos capitais das empresas consorciadas, na proporção de sua respectiva participação.
- **5.** O capital do consórcio será calculado da seguinte forma:
  - a) Cada percentual de participação será multiplicado pelo capital social mínimo;
  - b) Os resultados assim obtidos serão comparados com os respectivos capitais de cada um dos membros do consórcio, que deverão, individualmente, comprovar capital maior ou igual ao valor obtido no subitem **4**.
- **6.** As empresas consorciadas não poderão participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou isoladamente;
- **7.** As empresas consorciadas serão solidariamente responsáveis pelas obrigações do consórcio nas fases de licitação e durante a vigência do contrato;
- **8.** No consórcio de empresas brasileiras e estrangeiras, a liderança caberá, obrigatoriamente, a empresa brasileira observada o disposto no item **1**;
- **9.** Antes da celebração do contrato, deverá ser promovida à constituição e o registro do consórcio.

# SEÇÃO IV - DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 6.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 6.2. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto neste Edital.

FLS	. N°
PRC	OC. N° 25/2024
RUE	BRICA:



- 6.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
- 6.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- 6.3.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;
- 6.3.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 6.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 6.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.
- 6.5.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;
- 6.5.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 6.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 6.3 ou 6.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.
- 6.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os

FLS. N°	_ `
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	_
	•



documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

- 6.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 6.9. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 6.10. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 6.11. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

# SEÇÃO V - DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.5. Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.
- 7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de <u>valor inferior ou percentual de desconto</u> <u>superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema</u>.

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:



- 7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta será indicada no portal de compras.
- 7.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 7.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **"ABERTO"**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 7.12. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.
- 7.13. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.14. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 7.15. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 7.16. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 7.17. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **"ABERTO E FECHADO"**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 7.18. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 7.19. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:



- 7.20. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 7.21. Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 7.22. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 7.23. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **"FECHADO E ABERTO"**, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.
- 7.24. Não havendo pelo menos 03 (três) propostas nas condições definidas no item 7.21, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
- 7.25. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 7.26. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.27. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 7.28. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 7.29. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 7.30. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



- 7.31. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.32. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.33. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.34. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.35. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.36. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação, do porte da entidade empresarial.
- 7.37. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 7.38. A mais bem classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 05 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 7.39. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 7.40. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 7.41. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

FLS. Nº	
PROC. Nº 25	/2024
RUBRICA: _	



- 7.42. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:
- 7.42.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 7.42.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
- 7.42.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 7.42.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 7.43. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- 7.43.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
- 7.43.2. empresas brasileiras;
- 7.43.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 7.44. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 7.44.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
- 7.44.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 7.44.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



- 7.45. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 7.46. A não apresentação de documentação complementar e/ou proposta adequada dentro do prazo estabelecido ensejará na desclassificação da proposta.
- 7.47. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

# SEÇÃO VIII - DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

- 8. Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte, e houver proposta de microempresa ou empresa de pequeno porte que seja igual ou até 05% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada, proceder-se-á da seguinte forma:
  - 8.1. A microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, contados do envio da mensagem automática pelo sistema, apresentar uma última oferta, obrigatoriamente inferior à proposta do primeiro colocado, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias e observado o valor estimado para a contratação, será adjudicado em seu favor o objeto deste **Pregão**;
  - 8.2. Não sendo vencedora a microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada, na forma da subcondição anterior, o sistema, de forma automática, convocará as **licitantes** remanescentes que porventura se enquadrem na situação descrita nesta condição, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
  - 8.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido nesta condição, o sistema fará um sorteio eletrônico, definindo e convocando automaticamente a vencedora para o encaminhamento da oferta final do desempate;
  - 8.4. A convocada que não apresentar proposta dentro do prazo de 05 (cinco) minutos, controlados pelo Sistema, decairá do direito previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar n.º 123/2006;
  - 8.5. Na hipótese de não contratação nos termos previstos nesta Seção, o procedimento licitatório prossegue com as demais **licitantes**.

FLS. N°	_ `
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



# SEÇÃO IX - DA NEGOCIAÇÃO

- 9. O Pregoeiro poderá encaminhar contraproposta diretamente à **licitante** que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento, o valor estimado para a contratação e as demais condições estabelecidas neste Edital.
  - 9.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais **licitantes**.

## SEÇÃO X - DO JULGAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

- 10.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto na IN SEGES nº 73/2022, podendo ser solicitado ao licitante a apresentação de Planilha de Custos e Formação de Preços para análise quanto a exequibilidade da proposta.
- 10.2. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 10.2.1. contiver vícios insanáveis;
- 10.2.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 10.2.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 10.2.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 10.2.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 10.3. No caso de bens e serviços em geral, considerar-se-á a inexequibilidade das propostas valores inferiores a **50% (cinquenta por cento)** do valor orçado pela Administração.
- 10.3.1.1. Poderá ser aberto prazo para apresentação de planilha de custo e formação de preços, sob pena de desclassificação, à empresa que descumprir o item 10.3 do Edital, momento em que deverá demonstrar que o custo da empresa não ultrapassada o da proposta e que existem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 10.4. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



- 10.5. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha, no prazo de duas horas, por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 10.6. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 10.6.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 10.7. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 10.8. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
- 10.9. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
- 10.10. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 10.11. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- 10.12. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.
- 10.13. A sessão poderá ser suspensa para análise da proposta de preços e/ou da documentação de habilitação, momento em que deverá ser indicado a data e horário de retomada da sessão;
- 10.13.1. A remarcação da sessão, quando não divulgado no ato que a suspendeu, deverá respeitar o prazo mínimo de 24 horas entre a comunicação via sistema e a abertura da sessão;

FLS. N°	_ `
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



# PREFEITURA MUNICIPAL DE MIRADOR SEÇÃO XI - DA HABILITAÇÃO

- 11. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- 11.1. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<a href="https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/">https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/</a>).
- 11.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 11.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 11.2.1.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 11.2.1.2. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
- 11.2.2. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 11.2.3. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindose a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 11.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.
- 11.4. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo designado no campo "DADOS DO CERTAME", sob pena de inabilitação.
- 12. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

FLS. N°	•
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



- 12.1. Os originais ou cópias autenticadas, <u>caso sejam solicitados</u>, deverão ser encaminhados para a Rua Jornalista Mauritonio Meire, 22 Centro CEP 65.850-000
- 13. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 14. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
  - 14.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

## 15. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- b) Em se tratando de microempreendedor individual MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <a href="www.portaldoempreendedor.gov.br">www.portaldoempreendedor.gov.br</a>;
- c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores:
- d) inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- e) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- f) No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



- g) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
- h) No caso de atividade adstrita a uma legislação específica: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente.
- i) Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

#### **16. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:**

- a) Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Prova de regularidade com a **Fazenda Federal**, do domicílio ou sede do licitante, mediante a **Certidão Conjunta Negativa de Débitos** expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;
- d) Prova de Regularidade com a **Fazenda Estadual** do domicílio ou sede do licitante, mediante a Certidão Negativa quanto à Dívida Ativa do Estado e Certidão Negativa quanto a Tributos Estaduais.
- e) Prova de Regularidade com a **Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede do licitante, mediante a Certidão Negativa de Divida Ativa relativa aos Tributos (ISS e TLVF) e apresentação do licenciamento para localização e Funcionamento empresarial;
- f) Prova de Regularidade relativa à Seguridade Social e com o **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS**, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- g) Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
- g.1) As microempresas ou empresas de pequeno porte, beneficiárias do tratamento diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, de acordo com o art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006.

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



- g.2) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, contados da declaração de vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação;
- g.3) A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem acima, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas em Lei;

## 17. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

- a) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos últimos 02 (dois) exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;
- b) Serão considerados aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:
- b.1) Publicados em Diário Oficial ou;
- b.2) Publicados em jornal de grande circulação ou;
- b.3) Registrados na **Junta Comercial** da sede ou domicílio do licitante ou;
- b.4) Por cópia do **Livro Diário**, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da empresa, na forma do artigo 6º, da IN nº 11 de 05 de dezembro de 2013, do Departamento de Registro Empresarial e Integração BREI, acompanhada obrigatoriamente dos **Termos de Abertura e de Encerramento**;
- c) Na hipótese de alteração do Capital Social, após a realização do Balanço Patrimonial, a empresa deverá apresentar documentação de alteração do Capital Social, devidamente registrada na Junta Comercial ou Entidade em que o Balanço foi arquivado;
- d) A pessoa jurídica optante do **Sistema de Lucro Real ou Presumido** deverá apresentar juntamente com o Balanço Patrimonial, cópia do recibo de entrega da escrituração contábil digital SPED CONTABIL, nos termos da INRFB 1.420/2013;
  - f) A pessoa jurídica optante pelo **Simples Nacional** deverá apresentar juntamente com o Balanço Patrimonial, cópia do termo de opção ao simples nacional;
- g) **Certidão Negativa de Falência, Recuperação Judicial ou Extrajudicial,** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data não excedente a 60 (sessenta) dias de antecedência da data de apresentação da Documentação e Proposta.

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:



 Nos casos em que o empresário esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, poderá participar desde que apresente o plano de recuperação homologado em juízo.

## 18. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- 18.1. As exigências de qualificação técnica dos licitantes serão aquelas discriminadas na **Parte Específica** deste Edital.
- 18.2. Documentos a serem exigidos na **Parte Específica** deste Edital, para atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso, de acordo com a natureza do objeto.
- 19. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.
  - 19.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
- 20. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.
- 21. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.
- 22. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 23. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

FLS. Nº	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



- 24. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 25. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.
  - 25.1. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es), cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.
- 26. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

## SEÇÃO XII - DA AMOSTRA

27. A exigência de amostra será aquela discriminada na Parte Específica deste Edital.

# SEÇÃO XIII - DA VISITA TÉCNICA

- 28. A exigência de visita técnica será discriminada na Parte Específica deste Edital.
  - 28.1. O atestado de vistoria, caso exigido, poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, que conhece as condições locais para execução do objeto, ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assumindo total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

# SEÇÃO XIV - DO RECURSO

- 29. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 30. O prazo recursal é de 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 31. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:



- 32. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 33. O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
- 34. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 35. Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 36. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 37. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 38. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 39. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 03 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 40. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 41. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 42. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico da Prefeitura.

## SEÇÃO XV - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 43. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 43.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:
- 43.1.1.a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



- 43.1.2. a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.
- 43.2. A ata de registro de preços será assinada e disponibilizada no Portal da Transparência.
- 43.3. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
- 43.4. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 43.5. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.
- 43.6. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 43.7. O órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços será a Assistência Social e Segurança Alimentar.

## SEÇÃO XVI - DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 44. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:
- 44.1.1.dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
- 44.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original
- 44.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
  - 44.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
  - 44.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



- 44.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
  - 44.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
  - 44.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços.
- 44.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:
  - 44.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
  - 44.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

# SEÇÃO XVII - DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 45. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 45.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- 45.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
  - 45.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
  - 45.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
  - 45.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
  - 45.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
  - 45.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 45.1.3. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:



- 45.1.3.1. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 45.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 45.1.5. Fraudar a licitação.
- 45.1.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
  - 45.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
  - 45.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
  - 45.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 45.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 45.2. Com fulcro na <u>Lei nº 14.133, de 2021</u>, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
  - 45.2.1. advertência;
  - 45.2.2. multa;
  - 45.2.3. impedimento de licitar e contratar e
- 45.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 45.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
  - 45.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
  - 45.3.2. as peculiaridades do caso concreto
  - 45.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
  - 45.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 45.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 45.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **15 (quinze) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.
- 45.4.1. Para as infrações previstas nos itens 45.1.1 45.1.2a 45.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

FLS	. N°
PRO	OC. N° 25/2024
RU	BRICA:



- 45.4.2. Para as infrações previstas nos itens 45.1.4 a **Erro! Fonte de referência não encontrada.**, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 45.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 45.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 45.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 45.1.1, 45.1.2 e 45.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 45.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 45.1.4 a **Erro! Fonte de referência não encontrada.**, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 45.1.1 a 45.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no <u>art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021</u>.
- 45.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 45.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.
- 45.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 45.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:



- 45.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 45.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 45.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

## SEÇÃO XVIII - DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 46. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da <u>Lei nº 14.133, de 2021</u>, devendo protocolar o pedido até 03 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 46.1. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 46.2. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: Portal de Compras <a href="https://www.licitamiradorma.com.br/">https://www.licitamiradorma.com.br/</a>.
- 46.3. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 46.3.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- 46.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

# SEÇÃO XIX - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 47. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 47.1. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 47.2. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília DF.

FI	LS. N°
PF	ROC. N° 25/2024
RI	UBRICA:
	4



- 47.3. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 47.4. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 47.5. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 47.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 47.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 47.8. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

ANEXO I	Termo de Referência
ANEXO II	Planilha Orçamentária
ANEXO III	Minuta da Ata de Registro de Preços
ANEXO IV	Minuta do Contrato

Mirador/MA, 30 de abril de 2024.

**Idelanne Souza Teixeira** Secretaria Municipal de Saúde

Fl	LS. N°
Pl	ROC. N° 25/2024
R	UBRICA:



## **ANEXO I**

# 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO:

1.1. Constitui o objeto do presente Termo de Referência as definições para a registro de preço para contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, destinados a Secretaria Municipal de Saúde do Município de Mirador – MA, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e no Estudo Técnico Preliminar previamente elaborado, o qual subsidiou o presente instrumento.

## 2. DO VALOR E ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS

	LOTE I						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	VALOR UNT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)		
1	Abacaxi pérola – verde, de 1ª qualidade, crista fechada, escamas grandes, tamanho grande, doce e suculento, de cerca de 1,5 kg.	KG	1300	R\$ 6,00	R\$ 7.800,00		
2	Abóbora in natura; de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; polpa intacta e limpa; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	KG	450	R\$ 5,00	R\$ 2.250,00		
3	Acelga in natura; de ótima qualidade; sã; com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; folhas não devem estar queimadas ou com rachaduras; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	KG	230	R\$ 4,67	R\$ 1.074,10		
4	Alface hidropônica in natura; de ótima qualidade; sã; com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; folhas não devem estar queimadas ou com rachaduras; - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência. Colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimento. Embalagem em saco plástico individual, separada a raiz do caule, conservando a água.	Maços	300	R\$ 3,85	R\$ 1.155,00		

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



	PREFEITURA MUNICIP	'AL DE MIKA	ADOK		
5	Alho in natura nº 05, sem réstia, bulbo inteiriço, de ótima qualidade, são, compacto, firme e com coloração uniforme; casca protetora íntegra; cor, odor e sabor típicos da espécie Embalagem plástica contendo 1Kg; devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	KG	180	R\$ 25,00	R\$ 4.500,00
6	Banana prata in natura; de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; polpa intacta e limpa; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	KG	2000	R\$ 7,05	R\$ 14.100,00
7	Batata inglesa in natura; de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	KG	1800	R\$ 6,50	R\$ 11.700,00
8	Beterraba in natura; de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	KG	250	R\$ 5,54	R\$ 1.385,00
9	Cebola branca in natura; de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; casca protetora íntegra; cor, odor e sabor típicos da espécie; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	KG	600	R\$ 9,26	R\$ 5.556,00
10	Cenoura in natura; de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	600	R\$ 6,00	R\$ 3.600,00
11	Cheiro-verde in natura; de ótima qualidade; são; com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; folhas não devem estar	Maços	600	R\$ 3,19	R\$ 1.914,00

FLS. N°	_
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



	PREFEITURA MUNICIF	'AL DE MIR	<u>ADOR</u>		
	queimadas ou com rachaduras; colhidos ao atingir o grau normal de evolução e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação				
12	sanitária de alimentos.  Chuchu in natura; de ótima qualidade; são; compacto, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidos ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.  Couve-folha in natura; de ótima qualidade; sã;	Kg	560	R\$ 4,54	R\$ 2.542,40
13	com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; folhas não devem estar queimadas ou com rachaduras; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	Maços	300	R\$ 4,05	R\$ 1.215,00
14	Maçã in natura; de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; com pedúnculo (talo); casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; polpa intacta e limpa; colhidos ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho médio, normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	Kg	300	R\$ 8,28	R\$ 2.484,00
15	Macaxeira in natura; de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados; polpa intacta, limpa e sem manchas; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande; observada as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	Kg	200	R\$ 7,29	R\$ 1.458,00
16	Maxixe in natura; de ótima qualidade; são; compacto, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas ou amolecida; polpa intacta e limpa; colhidos ao atingir o grau normal de evolução e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação	Kg	450	R\$ 13,74	R\$ 6.183,00

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024

RUBRICA:



PREFEITURA MUNICIPAL DE MIRADOR						
	sanitária de alimentos.					
17	Melancia in natura, de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca de cor verde intenso; polpa intacta, limpa, sem manchas esbranquiçadas e de cor vermelho vivo; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	Kg	100	R\$ 5,37	R\$ 537,00	
18	Melão - amarelo, a casca deve ser firme, sem rachaduras e de cor vibrante, doce, suculento, de 1ª qualidade.	KG	200	R\$ 6,06	R\$ 1.212,00	
19	Pepino in natura; de ótima qualidade; são; compacto, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas ou amolecida; polpa intacta e limpa; colhido ao atingir o grau normal de evolução e apresentado ao consumo no tamanho grande, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	Kg	500	R\$ 4,00	R\$ 2.000,00	
20	Pimenta de cheiro in natura; de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; sem machucados, manchas ou amolecida; colhidos ao atingir o grau normal de evolução e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	Kg	160	R\$ 15,65	R\$ 2.504,00	
21	Pimentão verde in natura; de ótima qualidade; são; compacto, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas ou amolecida; colhido ao atingir o grau normal de evolução e apresentado ao consumo no tamanho grande, observado as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	Kg	370	R\$ 6,00	R\$ 2.220,00	
22	Quiabo in natura; de ótima qualidade; são; compacto, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; sem machucados, manchas ou amolecido; colhidos ao atingir o grau normal de evolução e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	Kg	370	R\$ 13,45	R\$ 4.976,50	
23	Repolho in natura; de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme;	Kg	500	R\$ 5,00	R\$ 2.500,00	

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
DIIDDICA.	



_	PREFEITURA MUNICIF	AL DE MIKA	ADUK	1	1
	folha protetora externa verde e íntegra; cor,				
	odor e sabor típicos da espécie; colhidas ao				
	atingir o grau normal de evolução e				
	apresentadas ao consumo em perfeito estado de				
	desenvolvimento do tamanho, observadas as				
	normas técnicas pertinentes á legislação				
	sanitária de alimentos.				
24	Tomate in natura, de ótima qualidade; são; compacto, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; polpa intacta e limpa; colhido ao atingir o grau normal de evolução e apresentado ao consumo no tamanho grande, observadas as normas	Kg	800	R\$ 9,00	R\$ 7.200,00
	técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.				
	VALOR TOT	AL R\$ 92.06	6,00		
	LO	TE II			
	CARNE BOVINA TIPO COSTELA – fresca,				
1	limpa, aspecto e cor próprios da espécie, não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, tipo de corte característico da peça. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto	KG	400	R\$ 30,80	R\$ 12.320,00
	deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Pacote de 1 kg.				
2	CARNE BOVINA DE SOL DE 1ª	KG	500	R\$ 46,40	R\$ 23.200,00
3	Carne bovina moída de 1ª congelada; sem gordura; aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa; cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio. Embalagem plástica, contendo 500g, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou selo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SEAGRO; abatida sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substâncias químicas; isenta de sujidades, parasitas e larvas, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	Kg	1500	R\$ 37,56	R\$ 56.340,00

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



PREFEITURA MUNICIPAL DE MIRADOR					
	Carne bovina resfriada ou congelada tipo				
	acém; isenta de ossos; aspecto próprio, não				
	amolecida e nem pegajosa; cor vermelho vivo				
	e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor				
	próprio. Embalagem plástica, com a				
	especificação do produto, validade, peso,				
	registro no órgão competente e selo do Serviço				
	de Inspeção Federal (SIF), expedido pelo				
	Ministério da Agricultura, Pecuária e		• • • • •		
4	Abastecimento, ou selo do Serviço de Inspeção	Kg	2900	R\$ 37,99	R\$ 110.171,00
	Estadual (SIE), expedido pela Secretaria				
	Estadual de Agricultura, Pecuária e				
	Desenvolvimento Rural - SEAGRO; abatida				
	sob inspeção veterinária; manipulada em				
	condições higiênicas adequadas e sem adição				
	de substâncias químicas; isenta de sujidades,				
	parasitas, larvas, observadas as normas				
	técnicas pertinentes á legislação sanitária de				
	alimentos.				
	Carne bovina resfriada ou congelada tipo				
	lagarto; isenta de ossos; aspecto próprio, não				
	amolecida e nem pegajosa; cor vermelho vivo				
	e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor				
	próprio. Embalagem plástica, com peso				
	mínimo de 2Kg, contendo a especificação do				
	produto, validade, peso, registro no órgão				
	competente e selo do Serviço de Inspeção				
	Federal (SIF), expedido pelo Ministério da				
_	Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou selo	17.	500	D# 25 22	D# 17 (15 00
5	do Serviço de Inspeção Estadual (SIE),	Kg	500	R\$ 35,23	R\$ 17.615,00
	expedido pela Secretaria Estadual de				
	Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento				
	Rural - SEAGRO; abatida sob inspeção				
	veterinária; manipulada em condições				
	higiênicas adequadas e sem adição de				
	substâncias químicas; isenta de sujidades,				
	parasitas, larvas, observadas as normas				
	técnicas pertinentes á legislação sanitária de				
	alimentos.				
	Carne bovina resfriada ou congelada tipo				
	patinho; isenta de ossos; aspecto próprio, não				
	amolecida e nem pegajosa; cor vermelho vivo				
	e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor				
	próprio. Embalagem plástica, com peso				
	mínimo de 4Kg, contendo a especificação do				
6	produto, validade, peso, registro no órgão	Kg	2000	R\$ 40,76	R\$ 81.520,00
	competente e selo do Serviço de Inspeção	-			
	Federal (SIF), expedido pelo Ministério da				
	Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou selo				
	do Serviço de Inspeção Estadual (SIE),				
	expedido pela Secretaria Estadual de				
	Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento				
	1 Security C Descrivery michies			<u> </u>	I

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:



	PREFEITURA MUNICIP	PAL DE MIRA	ADOR		
	Rural - SEAGRO; abatida sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substâncias químicas; isenta de sujidades, parasitas, larvas, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.				
7	Fígado bovino resfriado ou congelado; aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa; cor próprio e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio. Embalagem plástica, com peso mínimo de 4Kg, contendo a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou selo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SEAGRO; abatida sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substâncias químicas; isenta de sujidades, parasitas, larvas, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	Kg	400	R\$ 18,50	R\$ 7.400,00
8	Frango inteiro congelado com osso; com peso mínimo de 2Kg; sem pés, cabeça e pescoço; carne firme; embalagem primária em saco plástico individual, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou selo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SEAGRO, e reembalada em caixa de papelão contendo 18 Kg; abatida sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substânciasquímicas; isenta de sujidades, parasitas, larvas, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	Kg	3000	R\$ 13,88	R\$ 41.640,00
9	Peito de Frango congelado; embalagem com peso mínimo de 1 kg; carne firme; embalagem primária em saco plástico individual, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), expedido pelo	Kg	800	R\$ 19,65	R\$ 15.720,00

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



-	PREFEITURA MUNICIPAL DE MIRADOR					
	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou selo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SEAGRO, e reembalada em caixa de papelão contendo 18 Kg; abatida sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substâncias químicas; isenta de sujidades, parasitas, larvas, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  OVO DE GALINHA - classe A, tipo 3 grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor					
10	ou sabor anormais, acondicionados em <b>embalagem apropriada com 30 unidades.</b> Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA Resolução n° 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA.	CARTELA	50	R\$ 20,00	R\$ 1.000,00	
11	SALSICHA - Apresentando-se em gomos uniformes e padronizados, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	KG	500	R\$ 15,00	R\$ 7.500,00	
	VALOR TOTA	AL R\$ 374.42	26,00			
	LO	TE III				
1	Achocolatado em pó solúvel, com aparência de pó fino, homogêneo, na cor marrom, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios, com ausência de corantes, do conservador ácido sórbico, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 500g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado	Unid.	1400	R\$ 9,00	R\$ 12.600,00	

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:



	PREFEITURA MUNICIPAL DE MIRADOR				
	conforme legislação vigente; observadas as				
	normas técnicas pertinentes à legislação				
	sanitária de alimentos.				
	Açúcar refinado, com aparência de pó fino,				
	homogêneo, na cor branca, de fácil				
	escoamento, não devendo estar melado ou				
	empedrado; odor próprio e sabor doce; livre de				
	fermentação; isento de matéria terrosa, de				
	sujidades, parasitas, larvas e detritos animais				
	ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno	**	1000	D 0 5 11	D
2	atóxico, contendo 01Kg, com a identificação	Kg	1900	R\$ 5,11	R\$ 9.709,00
	do produto, marca do fabricante, data de				
	fabricação, prazo de validade mínimo de 01				
	(um) ano, peso líquido e número de registro no				
	Ministério da Saúde, devidamente rotulada				
	conforme legislação vigente, observadas as				
	normas técnicas pertinentes à legislação				
	sanitária de alimentos.				
	Adoçante dietético líquido aspartame.			•	
	Embalagem: frasco, contendo 100ml, com a				
	identificação do produto, marca do fabricante,				
3	data de fabricação, <b>prazo de validade mínimo</b>	TT. A	20	D¢ 5 12	D# 152 (0
3	de 01 (um) ano, peso líquido e número de	Und	30	R\$ 5,12	R\$ 153,60
	registro no órgão competente, devidamente				
	rotulada conforme legislação vigente,				
	observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.				
	Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas				
	sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de				
	sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou				
	vegetais e em perfeito estado de conservação.				
	O produto não deve ser colorido nem				
	aromatizado artificialmente e deve estar isento				
	de fermentação, mofo, odores estranhos e de				
	substâncias nocivas à saúde. Embalagem:				
4	lata, contendo 250g, com a identificação do	Unid.	30	R\$ 13,00	R\$ 390,00
	produto, marca do fabricante, data de				
	fabricação, <b>prazo de validade mínimo de 01</b>				
	(um) ano, peso líquido e número de registro no				
	órgão competente, devidamente rotulada				
	conforme legislação vigente; observadas as				
	normas técnicas pertinentes à legislação				
	sanitária de alimentos.				
	Amido de milho contendo proteínas,				
	vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo				
	colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de				
	matérias primas sãs e limpas, isentas de				
5	matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas	Unid.	1900	R\$ 4,85	R\$ 9.215,00
	e detritos animais ou vegetais; não podendo				
	apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso;				
	odor e sabor próprios. Embalagem contendo				
	200g; com a identificação do produto, marca do				

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



_	PREFEITURA MUNICIP	AL DE MIKA	ADOR		T
	fabricante, data de fabricação, prazo de				
	validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido				
	e número de registro no órgão competente,				
	devidamente rotulada conforme legislação				
	vigente, observadas as normas técnicas				
	pertinentes à legislação sanitária de alimentos.				
	Apresuntado, de primeira qualidade. A				
	embalagem original deve ser a vácuo em saco				
	plástico transparente e atóxico, limpo, não				
	violado, resistente, que garanta a integridade				
	do produto até o momento do consumo,				
	acondicionados em caixas lacradas A				
	embalagem deve conter externamente os dados				
	de identificação, procedência, informações				
6	nutricionais, número de lote, quantidade do	KG	180	R\$ 25,00	R\$ 4.500,00
	produto, numero do registro no Ministerio da			,,	
	Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção				
	do SIF. Deverá atender as especificações	. •			
	técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do				
	Ministério da agricultura e do Abastecimento e				
	do Regulamento da Inspeção Industrial e				
	Sanitária de produtos de origem animal.				
	Validade mínima de 120 dias a partir da data de				
	entrega. Conservação em ambiente refrigerado.				
	Arroz agulhinha branco, classe longo fino,				
	tipo I; beneficiado, polido e da safra corrente;				
	em bom estado de conservação; grãos inteiros				
	mínimo de 90%; isento de fermentação, mofo,				
	odores estranhos e de substâncias nocivas à				
	saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico,				
7		Va	5800	R\$ 5,65	R\$ 32.770,00
'	produto, marca do fabricante, data de	Kg	3800	K\$ 3,03	K\$ 32.770,00
	fabricação, prazo de validade mínimo de 01				
	(um) ano, peso líquido e número de registro no				
	órgão competente, devidamente rotulada				
	conforme legislação vigente, observadas as				
	normas técnicas pertinentes à legislação				
	sanitária de alimentos.				
	ARROZ INTEGRAL – características				
	técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O				
	produto não deve apresentar mofo, substâncias				
	nocivas, preparação final dietética inadequada				
8		PCT	450	R\$ 6,36	R\$ 2.862,00
	intacta, ACONDICIONADA EM PACOTES	•		,	, , , , , , , ,
	DE 1 KG, em polietileno, transparente, atóxico.				
	Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a				
	partir da data de entrega.				
	Azeitona verde com caroço em conserva,				
9	fabricada a partir de frutos sãos limpos isentos	IImid	150	D¢ 6 22	D\$ 040 50
9	de matérias terrosas, de sujidades, parasitas,	Unid	150	R\$ 6,33	R\$ 949,50
	larvas, detritos animais ou vegetais e em			1	i

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:



	PREFEITURA MUNICIPAL DE MIRADOR				
	perfeito estado de conservação. O produto não				
	deve ser colorido nem aromatizado				
	artificialmente e deve estar isento de				
	fermentação, mofo, odores estranhos e de				
	substâncias nocivas à saúde. Embalagem:				
	vidro, contendo 200g, com a identificação do				
	produto, marca do fabricante, data de				
	fabricação, prazo de validade mínimo de 01				
	(um) ano, peso líquido e número de registro no				
	órgão competente, devidamente rotulada				
	conforme legislação vigente; observadas as				
	normas técnicas pertinentes à legislação				
	sanitária de alimentos.				
	Biscoito Doce tipo Maria. Ingredientes:				
	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido				
	fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar				·
	invertido, amido de linho, soro de leite, sal				
	refinado, aromatizante, estabilizante lecitina de				
	soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser				
	fabricado a partir de matérias primas sãs e				
	limpas, isentas de matérias terrosas, de				
	sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou				
	vegetais e em perfeito estado de conservação.				
10	Serão rejeitados biscoitos mal cozidos,	Unid.	3000	D¢ 7.27	D¢ 22 110 00
10	queimados e de caracteres organolépticos	Ollia.	3000	R\$ 7,37	R\$ 22.110,00
	anormais, não podendo apresentar excesso de				
	dureza e nem se apresentar quebradiço. <b>Embalagem: pacote impermeável lacrado,</b>				
	contendo 400g, com a identificação do				
	produto, marca do fabricante, data de				
	fabricação, <b>prazo de validade mínimo de 06</b>				
	(seis) meses, peso líquido e número de registro				
	no órgão competente, devidamente rotulada				
	conforme legislação vigente, observadas as				
	normas técnicas pertinentes à legislação				
	sanitária de alimentos.				
	Biscoito Salgado tipo Cream Cracker.				
	Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com				
	ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal				
	hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado,				
	extrato de malte, estabilizante lecitina de soja,				
	fermentos químicos. O biscoito deverá ser				
	fabricado a partir de matérias primas sãs e				
11	limpas, isentas de matérias terrosas, de	Unid.	4000	R\$ 6,31	R\$ 25.240,00
11	sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou	Oma.	4000	<b>Ι</b> ΑΦ 0,31	κφ 23.240,00
	vegetais e em perfeito estado de conservação.				
	Serão rejeitados biscoitos mal cozidos,				
	queimados e de caracteres organolépticos				
	anormais, não podendo apresentar excesso de				
	dureza e nem se apresentar quebradiço.				
	Embalagem: pacote impermeável lacrado,				
	contendo 400g, com a identificação do				

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:



	PREFEITURA MUNICIF	AL DE MIKA	ADOK	T	
	produto, marca do fabricante, data de				
	fabricação, prazo de validade mínimo de 06				
	(seis) meses, peso líquido e número de registro				
	no órgão competente, devidamente rotulada				
	conforme legislação vigente observadas as				
	normas técnicas pertinentes à legislação				
	sanitária de alimentos.				
	Café torrado e moído, em pó homogêneo, de				
	1ª qualidade, com selo de pureza da Associação				
	Brasileira da Industria do Café – ABIC.				
	Embalagem: pacote contendo 250g,				
	empacotado a alto vácuo, com a identificação				
	do produto, marca do fabricante, data de				
12		Unid.	3000	R\$ 6,73	R\$ 20.190,00
	fabricação, prazo de validade mínimo de 06				
	(seis) meses, peso líquido e número de registro				
	no órgão competente, devidamente rotulada				
	conforme legislação vigente, observadas as				
	normas técnicas pertinentes à legislação				
	sanitária de alimentos.				
	Cereal a base de arroz pré-cozido; com				
	aparência de pó fino, homogêneo, na cor				
	branca, de fácil escoamento, não devendo estar				
	melado ou empedrado; contendo proteínas,				
	vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo				
	colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de				
	matérias primas sãs e limpas, isentas de				
	matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas				
13	e detritos animais ou vegetais; odor e sabor	Unid.	500	R\$ 15,60	R\$ 7.800,00
	próprios. Embalagem contendo 400g; com a				
	identificação do produto, marca do fabricante,				
	data de fabricação, prazo de validade mínimo				
	de 01 (um) ano, peso líquido e número de				
	registro no órgão competente, devidamente				
	rotulada conforme legislação vigente,				
	observadas as normas técnicas pertinentes à				
	legislação sanitária de alimentos.				
	Cereal a base de aveia em flocos finos;				
	contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e				
	fibras; não contendo colesterol; sem açúcar;				
	fabricada a partir de matérias primas sãs e				
	limpas, isentas de matérias terrosas, de				
	sujidades, parasitas, larvas e detritos animais				
	ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido,				
	fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios.				
14		Unid.	500	R\$ 6,43	R\$ 3.215,00
	identificação do produto, marca do fabricante,				
	data de fabricação, prazo de validade mínimo				
	de 01 (um) ano, peso líquido e número de				
	registro no órgão competente, devidamente				
	rotulada conforme legislação vigente,				
	observadas as normas técnicas pertinentes à				
	legislação sanitária de alimentos.				

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



	PREFEITURA MUNICIE	AL DE MIKA	ADOK		
	Cereal a base de flocos de cereais pré-				
	cozidos (trigo, milho e arroz ou trigo, aveia e				
	cevada) p/ alimentação infantil; extraído dos				
	3 cereais em flocos ou flocos de cereais, livres				
	do seu tegumento, cozidos, podendo ser				
	adicionados de extrato de malte, mel, xaropes,				
	sal e de outras substâncias comestíveis; secos,				
	laminados e tostados; contendo proteínas,				
	vitaminas, sais minerais e fibras; fabricada a				
	partir de matérias primas sãs e limpas, isentas				
15	de matérias terrosas, de sujidades, parasitas,	Unid	500	R\$ 8,82	R\$ 4.410,00
	larvas e detritos animais ou vegetais; não				
	podendo apresentar-se úmido, fermentado ou				
	rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem				
	contendo 400g; com a identificação do				
	produto, marca do fabricante, data de				
	fabricação, prazo de validade mínimo de 01				
	(um) ano, peso líquido e número de registro no				
	órgão competente, devidamente rotulado				
	conforme legislação vigente, observadas as				
	normas técnicas pertinentes à legislação				
	sanitária de alimentos.				
	Cereal a base de milho pré-cozido; com				
	aparência de pó fino, homogêneo, na cor				
	branca, de fácil escoamento, não devendo estar				
	melado ou empedrado; contendo proteínas,				
	vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo				
	colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de				
	matérias primas sãs e limpas, isentas de				
	matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas				
16	e detritos animais ou vegetais; odor e sabor	Unid.	500	R\$ 7,33	R\$ 3.665,00
	próprios. Embalagem contendo 400g; com a				
	identificação do produto, marca do fabricante,				
	data de fabricação, <b>prazo de validade mínimo</b>				
	de 01 (um) ano, peso líquido e número de				
	registro no órgão competente, devidamente				
	rotulada conforme legislação vigente,				
	observadas as normas técnicas pertinentes à				
	legislação sanitária de alimentos.				
	Chá de erva cidreira, 100% natural, não				
	colorido artificialmente. Embalagem: caixa				
	com 15g, contendo 15 saquinhos individuais;				
	com a identificação do produto, marca do				
	fabricante, data de fabricação, <b>prazo de</b>				
17	validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido	Caixa	120	R\$ 3,87	R\$ 464,40
	e número de registro no órgão competente,				
	devidamente rotulado conforme legislação				
	vigente, observadas as normas técnicas				
	pertinentes à legislação sanitária de alimentos.				
1.0	Colorífico em pó a base de urucum;	TT* 1	500	D 0 2 71	De 1 755 00
18	aparência de pó fino, homogêneo, na cor	Unid.	500	R\$ 3,51	R\$ 1.755,00
	laranja intenso, com amido máximo 78% p/p,				

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



	PREFEITURA MUNICIF	AL DE MIR	<u>ADOR</u>	1	
	de fácil escoamento, não devendo estar melado				
	ou empedrado; odor e sabor próprios; fabricado				
	a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas				
	de matérias terrosas, de sujidades, parasitas,				
	larvas, detritos animais ou vegetais; isento de				
	cheiro acre ou rançoso. Embalagem plástica				
	3 2 1				
	com peso líquido de 100g, observadas as				
	normas técnicas pertinentes à legislação				
	sanitária de alimentos.				
	CONDIMENTO - CALDO DE CARNE EM				
19	TABLETE. VALIDADE MÍNIMA 10	CAIXA	30	R\$ 3,30	R\$ 99,00
	MESES. CAIXA COM 6 TABLETES				
	CONDIMENTO - CALDO DE GALINHA				
20	EM TABLETE. VALIDADE MÍNIMA 10	CAIXA	30	R\$ 3,89	R\$ 116,70
	MESES. CAIXA COM 6 TABLETES				
	Extrato de Tomate simples concentrado, com				
	no mínimo 1% de carboidrato e com no				
	máximo 5% de sódio por porção; fabricado				
	com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele			·	
	e sementes; livre de fermentação; com-				
	aparência de massa mole e cor vermelho vivo;				
	cor e odor próprios; ausência de corantes		4		
	artificiais e dos conservadores dióxido de				
21	enxofre e ácido sórbico. Embalagem: vidro,	Unid.	700	R\$ 2,55	R\$ 1.785,00
	contendo 190g, com a identificação do				
	produto, marca do fabricante, data de				
	fabricação, prazo de validade mínimo de 06				
	(seis) meses, peso líquido e número de registro				
	no órgão competente, devidamente rotulada				
	conforme legislação vigente; observadas as				
	normas técnicas pertinentes à legislação				
	sanitária de alimentos.				
	Feijão Carioquinha Tipo I, da safra corrente;				
	em bom estado de conservação; grãos inteiros				
	mínimo de 95%; na cor característica à				
	variedade correspondente, de tamanho e				
	formato naturais, maduros, limpos e secos;				
	isento de fermentação, mofo, odores estranhos				
	e de substâncias nocivas à saúde; ausência de				
	sujidades, insetos, parasitas e larvas.				
22	Embalagem: saco plástico atóxico de 01Kg,	Kg	580	R\$ 8,76	R\$ 5.080,80
	com a identificação do produto, marca do			= = = = = = = = = = = = = = = = = = = =	2.000,00
	fabricante, data de fabricação, prazo de				
	validade mínimo de 06 (seis) meses, peso				
	_				
	líquido e número de registro no órgão				
	competente, devidamente rotulada conforme				
	legislação vigente, observadas as normas				
	técnicas pertinentes à legislação sanitária de				
	alimentos.				
	Macarrão Tipo Espaguete, obtido pelo				
23	amassamento de farinha de trigo especial ou da	Unid.	1000	R\$ 5,57	R\$ 5.570,00
	sêmola de trigo com água, sendo permitido o				
-				•	•

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024

RUBRICA:



	PREFEITURA MUNICIF	'AL DE MIKA	ADOK	7	
	enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	AL DE MIRA	ADOR		
24	Macarrão Tipo Parafuso, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	Unid.	1280	R\$ 5,20	R\$ 6.656,00
25	Margarina com sal. Teor nutricional máximo para porção de 10g: sódio — 100mg, sem gorduras trans. Embalagem: pote em plástico, contendo 250g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	Unid.	450	R\$ 5,66	R\$ 2.547,00
26	Massa Para Sopa: obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; com a identificação do	Unid.	440	R\$ 7,41	R\$ 3.260,40

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



	PREFEITURA MUNICIF	'AL DE MIR	ADOR		
	produto, marca do fabricante, data de				
	fabricação, prazo de validade mínimo de 01				
	(um) ano, peso líquido e número de registro no				
	órgão competente, devidamente rotulada				
	conforme legislação vigente, observadas as				
	normas técnicas pertinentes á legislação				
	sanitária de alimentos.				
	MILHO AMARELO para canjica em				
27	embalagem integra, isenta de parasitas. com	PCT	600	R\$ 5,74	R\$ 3.444,00
	prazo de validade de no mínimo 6 meses a				,
	partir da data de entrega. Pacotes de 500g.				
	MILHO BRANCO para canjica em				
28	embalagem integra, isenta de parasitas. com	PCT	600	R\$ 5,15	R\$ 3.090,00
20	prazo de validade de no mínimo 6 meses a	101	000	$\mathbf{K} \phi \ \mathcal{I}, \mathbf{I} \mathcal{I}$	ΚΦ 5.070,00
	partir da data de entrega. Pacotes de 500g.				
	Mingau sabor Aveia com Coco, alimento				
	formulado rico em vitaminas, sais minerais,				
	ácido fólico e ferro; ingredientes mínimos:				
	açúcar, leite em pó, amido de milho, gordura				
	vegetal hidrogenada, lecitina de soja, aveia em	A			
	flocos, coco ralado desidratado e sal; aparência				
	de pó fino com grânulos de aveia, na cor				
	própria, de fácil escoamento, não devendo estar		·		
	melado ou empedrado; odor e sabor próprios,				
20	com ausência de sujidades, parasitas, larvas e	77 11	1000	D# 17 22	D# 15 220 00
29	detritos animais ou vegetais; embalagem:	Unid.	1000	R\$ 15,33	R\$ 15.330,00
	pacote impermeável lacrado, contendo 1 kg,				
	empacotado à vácuo e com rendimento				
	mínimo de 22 porções de 200ml por kg, com a				
	identificação do produto, marca do fabricante,				
	data de fabricação, prazo de validade, peso				
	líquido e número de registro no órgão				
	competente, devidamente rotulado conforme				
	legislação vigente, observadas as normas				
	técnicas pertinentes à legislação sanitária de				
	alimentos.				
	Mistura para mingau de amido de milho,				
	sabor tradicional, alimento formulado rico em				
	vitaminas, sais minerais, ácido fólico e ferro;				
	ingredientes mínimos: açúcar, leite em pó,				
	-				
	amido de milho, gordura vegetal hidrogenada,				
	lecitina de soja, sal; aparência de pó fino com				
	grânulos de aveia, na cor própria, de fácil				
30	escoamento, não devendo estar melado ou	Unid.	1000	R\$ 6,02	R\$ 6.020,00
	empedrado; odor e sabor próprios, com	2	-000	=== ===	0.020,00
	ausência de sujidades, parasitas, larvas e				
	detritos animais ou vegetais; embalagem:				
	caixa, contendo 200g, com a identificação do				
	produto, marca do fabricante, data de				
1	fabricação, prazo de validade mínimo de 01				
	(um) ano, peso líquido e número de registro no				
1	órgão competente, devidamente rotulada				
L	1 0 r				1

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



	PREFEITURA MUNICIP	AL DE MIKA	ADUK				
	conforme legislação vigente, observadas as						
	normas técnicas pertinentes á legislação						
	sanitária de alimentos.						
	VALOR TOTAL R\$ 214.997,40						
	LO	TE IV					
1	<b>Farinha de arroz flocada</b> (flocão), acondicionado em pacote de 500g	PCT	350	R\$ 4,62	R\$ 1.617,00		
2	Farinha de mandioca cor branca, grupo seca, subgrupo fina, tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 (um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	Kg	580	R\$ 8,82	R\$ 5.115,60		
3	Farinha de milho flocada, em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: pacote de 500g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	Unid.	620	R\$ 2,81	R\$ 1.742,20		
4	Farinha de trigo especial, com fermento, produto 100% natural, pacote 1 kg	PCT	250	R\$ 5,06	R\$ 1.265,00		
5	Farinha de trigo especial, sem fermento, produto 100% natural, pacote 1 kg	PCT	250	R\$ 5,66	R\$ 1.415,00		
6	Farinha Láctea, sabor natural; ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes; contem glúten; valor nutricional mínimo em 30g: carboidratos – 7%, proteína – 20% e lipídio – 3%; isenta de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem: lata, contendo 400 g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de	Unid.	500	R\$ 10,77	R\$ 5.385,00		

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



	PREFEITURA MUNICIF	AL DE MIK	ADOK	T	1
	validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido				
	e número de registro no órgão competente,				
	devidamente rotulada conforme legislação				
	vigente, observadas as normas técnicas				
	pertinentes à legislação sanitária de alimentos.				
	Fécula de mandioca, em bom estado de				
	conservação; isenta de fermentação, mofo,				
	odores estranhos e de substâncias nocivas à				
	saúde; isenta do radical cianeto; ausência de				
	sujidades, insetos, parasitas e larvas.				
	Embalagem: pacote de 500g, com a				
7	identificação do produto, marca do fabricante,	Pct	350	R\$ 8,52	R\$ 2.982,00
,	data de fabricação, prazo de validade mínimo	100	350	114 0,52	114 2.502,00
	de 01 (um) ano, peso líquido e número de				
	registro no órgão competente, devidamente				
	rotulada conforme legislação vigente,				
	observadas as normas técnicas pertinentes à				
	legislação sanitária de alimentos.				
	FERMENTO BIOLÓGICO – características				
	técnicas: fermento biológico, seco, instantâneo,	4			
	para pão. Isento de mofo e substâncias nocivas.				
8	Embalagem:	UNID.	100	R\$ 2,77	R\$ 277,00
	ENVELOPES/SACHES/PACOTE				,
	contendo 10g, hermeticamente fechada				
	(vácuo), Prazo de validade mínimo 06 meses a				
	contar a partir da data de entrega.				
9	<b>FERMENTO QUÍMICO</b> , em pó,	POTE	100	R\$ 3,02	R\$ 302,00
	acondicionado em pote plástico de 100g		100	114 0,02	114 002,00
	Leite em pó desnatado obtido por				
	desidratação do leite de vaca integral e apto				
	para alimentação humana mediante processos				
	tecnologicamente adequado. Teor nutricional				
	mínimo para porção de 20g de 6,7% de proteína				
	e máximo de 87 mg de sódio, sem gordura				
	trans, enriquecido com cálcio e vitaminas A e				
	D. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor				
	própria, de fácil escoamento, não devendo estar				
	melado ou empedrado; odor e sabor: agradável,				
	não rançoso, semelhante ao leite fluído;				
10	ausência de conservadores, sujidades,	Unid	1000	R\$ 7,65	R\$ 7.650,00
10	parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais.	Oma	1000	ΚΦ 7,03	ΚΦ 7.050,00
	Embalagem: lata, contendo 300g, com a				
	identificação do produto, marca do fabricante,				
	data de fabricação, <b>prazo de validade mínimo</b>				
	de 01 (um) ano, peso liquido e número de				
	registro no órgão competente, devidamente				
	rotulado conforme legislação vigente. Deverão				
	ser observadas as especificações gerais do				
	Regulamento Técnico de Identidade e				
	Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria				
	n° 369, de 04/09/97, MÀ e demais normas				
	técnicas pertinentes á legislação sanitária de				
	tecnicas pertinentes a legislação sanitária de				

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	

RUBRICA:



	PREFEITURA MUNICIP	AL DE MIR	ADOR		
	alimentos.				
11	Leite em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processo tecnologicamente adequado. Teor nutricional mínimo para porção de 26g: proteína - 13%, gorduras totais – 13%, sem gorduras trans, enriquecido com cálcio e vitaminas A e D. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria n° 369, de 04/09/97, MÀ e demais normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.  MOLHO DE TOMATE pronto, refogado,	Unid	1000	R\$ 12,15	R\$ 12.150,00
12	temperado, embalagem de sachê com 340g. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	1000	R\$ 2,64	R\$ 2.640,00
13	Óleo de Soja Vegetal, refinado dentro de padrão rigoroso de qualidade; aspecto límpido e isento de impurezas, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais, devendo conter no mínimo 2,8mg de vitamina E e máximo de 3g de gordura saturada na porção de 13 ml. Embalagem: garrafa tipo Pet plástica, contendo 900ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	Unid.	950	R\$ 10,38	R\$ 9.861,00
14	Pão de forma, pacote com 500 g	KG	250	R\$ 8,67	R\$ 2.167,50
15	<b>Pão de forma integral</b> , pacote com 500 g	KG	330	R\$ 7,78	R\$ 2.567,40
16	Sal refinado iodado; extraído de fontes naturais, recristalizado; com teor mínimo de	Kg	40	R\$ 2,00	R\$ 80,00

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:



	PREFEITURA MUNICIF	'AL DE MIKA	ADOK		
	98,5% de cloreto de sódio sobre a substância				
	seca, adicionado de antiumectante e iodo;				
	aparência de cristais de granulação uniforme,				
	na cor branca, não devendo estar úmido,				
	pegajoso ou empedrado; odor inodoro e sabor:				
	característico (salino); Iodo: teor igual ou				
	superior a 40 miligramas até o limite máximo				
	de 100 miligramas de iodo por quilograma do				
	produto; ausência de sujidades, parasitas,				
	larvas e detritos animais ou vegetais.				
	Embalagem: saco plástico atóxico, contendo				
	01Kg, com a identificação do produto, marca				
	do fabricante, data de fabricação, <b>prazo de</b>				
	validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido				
	e número de registro no órgão competente,				
	devidamente rotulado conforme legislação				
1	vigente, observadas as normas técnicas				
	pertinentes á legislação sanitária de alimentos.				
	Suco de fruta concentrado nos sabores				
	goiaba, caju, uva e acerola; não fermentado e	4		·	
	não alcoólico; aspecto líquido; cor e odor				
	próprios da fruta em questão; fabricado a partir				
	de frutos maduros, sãos, limpos e manipulados				
	com as adequadas técnicas de higiene; isento de				
	matérias terrosas, de sujidades, parasitas,				
	larvas, detritos animais ou vegetais; elaborado				
	através de processamento tecnológico				
	adequado; envasado assepticamente em				
	embalagem hermética que não permita a				
	passagem de ar e luz e que assegure a sua				
	apresentação e conservação até o momento de				
17	consumo, sem a necessidade de refrigeração;	Unid.	530	R\$ 7,76	R\$ 4.112,80
	ausência de aromas e corantes artificiais;				
	reconstituído pela diluição de suco concentrado				
	até a concentração original do suco integral ou				
	o teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido				
	no respectivo. Embalagem: frasco de vidro,				
· ·	contendo 500ml, com a identificação do				
	produto, marca do fabricante, data de				
	fabricação, prazo de validade mínimo de 01				
	(um) ano, peso líquido e número de registro no				
	órgão competente, devidamente rotulado				
1	conforme legislação vigente, observadas as				
	normas técnicas pertinentes á legislação				
	sanitária de alimentos.				
	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA.				
1	EMBALAGENS PLÁSTICAS INTEGRA DE				
18	1 KG. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO	PCT	210	R\$ 15,71	R\$ 3.299,10
	MINIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA		-	, -,-	,, -
	DA ENTREGA.				
	TEMPERO EM PÓ - Tempero em pó tipo	D.C	4 10	20.120	D. 6 ( 5 - 5 )
19	"Sazon" ou similar sabores variados (feijão,	PCT	140	R\$ 4,59	R\$ 642,60
<u> </u>	Sales of Similar Subores variation (101)40,			<u>l</u>	L

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA	



	PREFEITURA MUNICIP	AL DE WIIK	ADOK		
	salada, legumes, arroz, massas, peixes, carne e frango). <b>Embalagem c/12 saches de 5g cada.</b>				
20	Tempero Seco em pó composto de pimenta do reino e cominho em pó; aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, não devendo estar melado ou empedrado; cheiro pungente; sabor picante; fabricado a partir de frutos maduros ou próximos da maturação, sãos, limpos, dessecados e moídos com as adequadas técnicas de higiene; isento de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais. Embalagem plástica com peso líquido de 100g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	Unid.	800	R\$ 3,72	R\$ 2.976,00
21	Vinagre branco fermentado de vinho com acidez mínima de 4,0%; produto translúcido; cor, sabor e odor característicos. Embalagem: frasco plástico de 500 ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	Unid.	300	R\$ 4,48	R\$ 1.344,00
	VALOR TOT	AL R\$ 69.59	01,20		
	LO	TE V			
1	Alimento para suplementação de nutrição oral, em pó, instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais em diversos sabores. Teor nutricional mínimo para porção de 30g/40g: proteína - 8%, gorduras totais — 1%, sem gorduras trans e enriquecido com cálcio, ferro, vitaminas e sais minerais. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no	Kg	60	R\$ 54,77	R\$ 3.286,20

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024

RUBRICA:



36,00
-
70,80

]	FLS. N°
]	PROC. N° 25/2024
1	RUBRICA



	o Regulamento Técnico de Identidade e	AL DE MIK	ADOR				
	Qualidade de Leite em pó, fixado pela Lei						
	Federal nº 11.265/06 e demais normas técnicas						
	pertinentes á legislação sanitária de alimentos.						
	Fórmula infantil para lactentes com						
	proteínas lácteas, contendo em sua						
	composição: soro de leite desmineralizado,						
	lactose, leite desnatado, fibras alimentares,						
	óleo de palma, coco de canola, concentrado						
	proteico de soro de leite, óleo de milho,						
	carbonato de cálcio, citrato de potássio,						
	bitartarato de colina, cloreto de potássio,						
	vitamina C, citrato de sódio, taurina, óxido de						
	pantotenato de cálcio B caroteno, vitamina B <sub>6</sub> ,						
	B <sub>1</sub> , iodeto de potássio, ácido fólico, sulfato de						
4	manganês, selênio de sódio, biotina, vitamina	Unid.	40	R\$ 41,66	R\$ 1.666,40		
	K. <b>Embalagem: lata, contendo 400g</b> , com a						
	identificação do produto, marca do fabricante,						
	data de fabricação, <b>prazo de validade mínimo</b>						
	de 01 (um) ano, peso líquido e número de	4					
	registro no órgão competente, devidamente						
	rotulada conforme legislação vigente. Deverá						
	observar o Regulamento Técnico de Identidade						
	e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Lei						
	Federal nº 11.265/06 e demais normas técnicas						
	pertinentes á legislação sanitária de alimentos.						
	VALOR TOTA	L R\$ R\$ 8.8	359,40				
	LO	TE VI					
	POLPA DE ACEROLA, congelada, 100%						
1	natural. em embalagem integra transparente de	pct	250	R\$ 17,38	R\$ 4.345,00		
	1 kg. com prazo de validade e registro no mapa.						
	POLPA DE CAJÁ congelada, 100% natural.						
2	em embalagem integra transparente de 1 kg.	pct	150	R\$ 19,46	R\$ 2.919,00		
	com prazo de validade e registro no mapa.						
	POLPA DE GOIABA CONGELADA, 100%						
3	NATURAL. EM EMBALAGEM INTEGRA	pct	350	R\$ 16,85	R\$ 5.897,50		
	TRANSPARENTE DE 1 KG. COM PRAZO	Por		114 10,00	114 5.057,50		
	DE VALIDADE E REGISTRO NO MAPA.						
VALOR TOTAL R\$ 13.161,50							
VALOR GLOBAL R\$ 773.101,50							

- **2.1.** Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- **2.2.**O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818/2021.

FLS. N°	_
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	_
KUBKICA.	_



- **2.3.** A contratação terá vigência até 31 de dezembro do ano de sua assinatura, nos termos do art. 105 da Lei nº 14.133/2021, observada a disponibilidade de créditos orçamentários.
- **2.4.** O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

# 3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 3.1. Tem por objetivo a contratação de fornecedores para o abastecimento de gêneros alimentícios e de uso cotidiano para a Secretaria de Saúde do Município de Mirador/MA. A Secretaria de Saúde tem a responsabilidade de fornecer alimentação adequada e de qualidade aos seus pacientes, tanto internados quanto em acompanhamento ambulatorial. Essa alimentação é fundamental para o processo de recuperação e promoção da saúde dos indivíduos, sendo um componente essencial no tratamento de diversas doenças. Esta contratação visa garantir o suprimento regular de itens essenciais para o funcionamento eficiente das atividades administrativas e operacionais da secretaria, assegurando a qualidade, a variedade e a pontualidade na entrega dos produtos.
- **3.2.**A aquisição desses gêneros alimentícios se faz necessária para garantir a oferta de refeições nutritivas e balanceadas aos pacientes, atendendo às suas necessidades específicas e contribuindo para o seu bem-estar.
- **3.3.**Diante desse cenário, faz-se necessário um planejamento eficaz e estratégico para garantir o abastecimento regular e de qualidade dos alimentos para a referida Secretaria de Mirador. É fundamental a busca por alternativas e parcerias que possam viabilizar a oferta de gêneros alimentícios variados, nutritivos e seguros para atender às demandas locais, promovendo assim o bem-estar e a saúde dos munícipes.
- **3.4.**A seleção dos fornecedores será baseada em critérios de qualidade, preço competitivo, capacidade de atendimento às demandas, logística de entrega eficiente e cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar. Será dada preferência a fornecedores locais que possam contribuir para o desenvolvimento econômico da região.

# 4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

**4.1.** A solução proposta abrange o fornecimento de qualidade de gêneros alimentício para secretaria de saúde é uma questão urgente que impacta diretamente na saúde e bem-estar, visa garantir o suprimento regular de itens essenciais para o funcionamento eficiente das atividades administrativas e operacionais das secretarias. Diante desse cenário, a solução escolhida de contratação de uma empresa especializada em fornecimento de gêneros alimentícios para a secretaria de saúde se apresenta como a alternativa mais viável e eficiente para garantir a oferta de alimentos frescos, saudáveis e seguros.

Fl	LS. N°
Pl	ROC. Nº 25/2024
R	UBRICA:



- **4.2.**Todos os produtos perecíveis deverão ser fornecidos em perfeitas condições de frescor, dentro dos padrões sanitários exigidos e respeitando as normativas vigentes.
- **4.3.** O transporte, armazenamento e entrega dos produtos deverão seguir as boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo a preservação da qualidade e a segurança alimentar.
- 4.4. A solução proposta busca, assim, assegurar o fornecimento de gêneros alimentares para secretarias municipais de Mirador, a contratação de uma empresa especializada para o fornecimento se configura como a melhor alternativa para enfrentar esse desafio de forma eficaz e eficiente. A expertise, a segurança e a capacidade de inovação trazidas por esse tipo de prestador de serviço certamente contribuirão para a promoção da alimentação saudável e para o melhor desempenho acadêmico e bem-estar dos estudantes.

# 5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 5.1. Sustentabilidade: A aquisição objeto desta licitação obedecerá às práticas que minimizem os impactos ambientais, priorizamos a colaboração com fornecedores que, mesmo em escala menor, demonstram um compromisso genuíno com a redução dos impactos ambientais através do uso de embalagens recicláveis, a seleção de alimentos nutritivos e saudáveis, e que buscam obter certificações de sustentabilidade conforme suas capacidades. Reconhecendo as limitações inerentes ao contexto de nosso município, valorizamos o esforço dos fornecedores em adotar práticas sustentáveis, promovendo uma alimentação de qualidade para os estudantes e apoiando a conservação ambiental e o desenvolvimento social de forma justa e adaptada às nossas realidades locais. Considerando a realidade de um município pequeno, onde maiorias de seus fornecedores podem enfrentar dificuldades para cumprir com normas de sustentabilidade federais rigorosas, os requisitos estão adaptados para promover práticas ambientais e sociais responsáveis de forma acessível.
- 5.2. Não será necessária a indicação de marcas.
- 5.3. Não será necessária a apresentação de amostra.
- 5.4. Não será necessária a apresentação da Carta de solidariedade.
- **5.5.**Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.
- **5.6.**Não haverá exigência da garantia de execução a que faz menção o art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.
- **5.7.Garantia da proposta:** Será exigida, no momento da apresentação da proposta, a comprovação do recolhimento de quantia a titulo de garantia de proposta, como requisito de pré-habilitação no percentual de 1% (um por cento) do valor estimado para a contratação nas modalidades de que trata § 1° do art. da Lei 14.133/2021, a apresentação da garantia da proposta será concomitantemente ao envio da proposta de preços na licitação, nos termos do art. 96, §1° da Lei n° 14.133/2021.
- 5.8. Caberá ao licitante optar por uma das seguintes modalidades de garantia:
- **5.9.**Garantia de proposta poderá ser prestada através das modalidades previstas no art. 96, §1°, como caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;
- **5.10.** A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.
- 6. EXECUÇÃO DO OBJETO

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:



### 6.1. Condições de Entrega

- 6.1.1 O prazo de entrega é de até 05 (cinco) dias uteis, contados a partir da data de recebimento da respectiva Ordem de Fornecimento expedida pela Prefeitura de Mirador;
- 6.1.2 O prazo de entrega poderá ser excepcionalmente prorrogado, desde que demonstrado o interesse público e à critério da Administração.
- 6.1.3 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 6.1.4 A entrega dos produtos deverá ser efetuada em conformidade com a solicitação da prefeitura Municipal de Mirador, em local especificado na ordem de fornecimento emitida.
- 6.1.5 Não serão aceitos produtos que não atendem às especificações deste Termo de Referência, Estudo Técnico Preliminar (se for o caso) e Proposta.
- 6.1.6 Em caso de recusa dos produtos, o(a) CONTRATADO(A) deverá efetivar a substituição do mesmo no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, contados a partir da comunicação da recusa.
- 6.1.7 A CONTRATADA deverá executar fielmente as entregas de acordo com as Ordens de Fornecimento expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da fiscalização.
- 6.1.8 Não serão aceitos produtos que apresentem avarias de qualquer natureza, vícios de qualidade ou quantidade decorrentes de fabricação ou de transporte inadequado.
- 6.1.9 É de inteira responsabilidade do fornecedor no momento da entrega, o descarregamento dos produtos no local determinado pela Administração.
- 6.1.10 A simples entrega dos produtos, não implica na sua aceitação definitiva, o que ocorrerá após a vistoria e comprovação da conformidade pela Secretaria responsável.
- 6.1.11 Por ocasião do fornecimento, os produtos deverão ser entregues de acordo como solicitado e atender às exigências no que diz respeito a prazos de entrega e de controle de qualidade atentando-se, principalmente, para as prescrições contidas no art. 39, VIII, da Lei Federal nº 8.078/1990 Código de Defesa do Consumidor e nos seus demais dispositivos.

#### 7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- **7.1.**O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- **7.2.**Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução/fornecimento será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 7.3. As comunicações entre a Secretaria e a CONTRATADA devem ser realizadas por escrito

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:



sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

- **7.4.**A Secretaria poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- **7.5.** Após a assinatura do contrato, a Secretaria poderá convocar o representante da empresa CONTRATADA para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução/fornecimento do objeto, do plano complementar de execução da CONTRATADA, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

# 8. FISCALIZAÇÃO

- **8.1.**O fornecimento do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos (<u>Lei nº 14.133/2021</u>, art. 117, caput).
- **8.2.**O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246/2022, art. 22, VI);
- **8.3.**O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (<u>Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º</u>, e Decreto nº 11.246/2022, art. 22, II);
- **8.4.**Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246/2022, art. 22, III);
- **8.5.**O fiscal do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246/2022, art. 22, IV).
- **8.6.**No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução/fornecimento do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246/2022, art. 22, V).
- **8.7.**O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246/2022, art. 22, VII).
- **8.8.**O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da CONTRATADA, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246/2022).
- **8.9.**Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246/2022, art. 23, IV).

F	LS. N°
P	ROC. Nº 25/2024
R	UBRICA:



#### 9. GESTOR DO CONTRATO

- **9.1.**O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de fornecimento/serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246/2022, art. 21, IV).
- **9.2.**O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelo fiscal do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução/fornecimento do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246/2022, art. 21, II).
- **9.3.**O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da CONTRATADA, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246/2022, art. 21, III).
- **9.4.**O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelo fiscal quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo CONTRATADO, com menção ao seu desempenho na execução/fornecimento contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246/2022, art. 21, VIII).
- **9.5.**O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133/2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246/2022, art. 21, X).
- **9.6.**O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246/2022, art. 21, VI).
- **9.7.**O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

#### 10. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E PAGAMENTO

- **10.1.** Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- **10.2.** Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **24 (vinte e quatro) horas**,

FLS. Nº	
PROC. Nº 25	5/2024
RUBRICA: _	



a contar da notificação da CONTRATADA, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

- **10.3.** O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **05** (**cinco**) **dias úteis**, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- **10.4.** Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o <u>inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133/2021</u>, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até **03 (três) dias úteis**.
- **10.5.** O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- **10.6.** No caso de controvérsia sobre a execução/fornecimento do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do <u>art. 143 da Lei nº 14.133/2021</u>, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução/fornecimento do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- **10.7.** O prazo para a solução, pelo CONTRATADO, de inconsistências na execução/fornecimento do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- **10.8.** O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução/fornecimento do contrato.
- **10.9.** Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de **30** (**trinta**) dias para fins de liquidação, na forma desta seção.
- **10.10.** Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- **10.10.1.** o prazo de validade;
- **10.10.2.** a data da emissão;
- **10.10.3.** os dados do contrato e da Secretaria CONTRATANTE;
- **10.10.4.** o período respectivo de execução/fornecimento do contrato;
- **10.10.5.** o valor a pagar; e
- **10.10.6.** eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- **10.11.** Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o CONTRATADO providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;
- **10.12.** A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on*-

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:



*line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no <u>art. 68 da Lei nº 14.133/2021.</u>

- 10.13. A Administração deverá realizar consulta às condições de habilitação comprovada na licitação para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
- 10.14. Constatando-se situação de irregularidade do CONTRATADO, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do CONTRATANTE.
- 10.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o CONTRATANTE deverá comunicar às Secretarias responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do CONTRATADO, bem como, quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- **10.16.** Persistindo a irregularidade, o CONTRATANTE deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao CONTRATADO a ampla defesa.
- **10.17.** Havendo a efetiva execução/fornecimento do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o CONTRATADO não regularize sua situação.
- **10.18.** O pagamento será efetuado no prazo de, até, **15 (quinze) dias** contados da finalização da liquidação da despesa.
- **10.19.** No caso de atraso pelo CONTRATANTE, os valores devidos ao CONTRATADO serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do IGP-M/FGV.
- **10.20.** O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo CONTRATADO.
- **10.21.** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- **10.22.** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- **10.22.1.** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- **10.23.** O CONTRATADO regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

•	FLS. N°	1
	PROC. Nº 25/2024	
	RUBRICA:	



# 11. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

- **11.1.** O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento **MENOR PREÇO LOTE**.
- 11.2. O fornecimento do objeto será parcelado.
- 11.3. Destaca-se que referida contratação sempre foi realizada por este Órgão, mediante Pregão Eletrônico, com o critério de julgamento Menor Preço, adjudicação por LOTE, já que tendo como base o Tribunal de Contas da União, sabe-se que a recomendação feita por este é que seja preservado a divisibilidade dos itens, a fim de garantir a ampliação da competitividade na licitação. Contudo, em algumas situações excepcionais admite-se o agrupamento dos itens, como ocorre no presente processo já que estamos tratando de diversos itens, em que caso fosse diferente, não apresentaria vantajosidade para a administração pública, principalmente pelo grande aumento de trabalho que seria imposto aos servidores, levando em consideração a gestão dos contratos, assim como os procedimentos para efetivar a compra. Dessa forma, prezou-se pelo agrupamento, pois é notório que existe uma similaridade/padronização dos itens, devido a sua especificação, o que facilitará a entrega, bem como o recebimento dos produtos. Vale ressaltar também, que na situação em questão ao se optar pela utilização de grupo prioriza-se pela celeridade processual, visto que ocasionará uma maior disponibilidade de recursos humanos, tal como uma maior dificuldade de controle.

# TRATAMENTO FAVORECIDO, DIFERENCIADO E SIMPLIFICADO PARA ME, EPP E MEI

- 11.4. Em cumprimento ao disposto no art. 48, incisos I e III, da Lei Complementar nº 123/2006, a Planilha de Preços e Quantitativos e o instrumento convocatório devem conter informação expressa sobre a existência de GRUPOS ou ITENS EXCLUSIVOS (até R\$ 80.000,00) e COTA RESERVADA (acima de R\$ 80.000,00 com reserva de até 25%) para contratação de Microempresas ME, Empresas de Pequeno Porte EPP e Microempreendedores Individuais MEI, desde que comprovem esta condição nos termos do Edital.
- **11.5.** A existência de ITENS EXCLUSIVOS e ITENS COTA RESERVADA não impede a contratação das Microempresas ME, Empresas de Pequeno Porte EPP e Microempreendedores Individuais MEI para os ITENS COTA PRINCIPAL.
- **11.5.1.** Não havendo vencedor para COTA RESERVADA, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da COTA PRINCIPAL, ou, diante de sua recusa, às licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da COTA PRINCIPAL.
- **11.5.2.** Se uma mesma empresa vencer a COTA RESERVADA e a COTA PRINCIPAL, a contratação das cotas dar se-á pelo menor preço obtido entre as cotas.

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:



11.6. Considerando que se trata de licitação por Sistema de Registro de Preço com entregas parceladas, será garantida a prioridade de aquisição dos produtos das COTAS RESERVADAS, ressalvados os casos em que a COTA RESERVADA for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, justificadamente.

# EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

- **11.7.** Para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista, deverá ser observado os requisitos exigidos no Edital de Licitação.
- **11.8.** Para fins de qualificação econômico-financeira e qualificação técnica, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

# QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- **11.9.** Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação, ou de sociedade simples;
- **11.10.** Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor (<u>Lei nº 14.133</u>, de 2021, art. 69, caput, inciso II);
- **11.11.** Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos **02** (**dois**) **últimos exercícios sociais**, comprovando;
- **11.11.1.** Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) iguais ou superiores a 1 (um);
- **11.11.2.** As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1°).
- **11.11.3.** Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 02 (dois) anos;
- **11.11.4.** Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital ECD ao Sped.
- 11.12. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor total estimado da soma dos itens propostos.
- **11.13.** O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

# QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

FLS.	N°
PROG	C. N° 25/2024
RUB	RICA:



- **11.14.** Poderão participar do Pregão pessoa jurídica com ramo de atividade compatível com o objeto especificado neste Termo de Referência e que atenda a todas as exigências contidas neste instrumento, no Edital da licitação e seus anexos, além daquelas previstas em legislação pertinente.
- **11.15.** Entre as obrigações técnicas, objetivando garantir que os proponentes interessados em fornecer seus produtos aos entes públicos, sejam empresas idôneas devidamente inspecionadas, bem como assegurar que a qualidade de seus produtos esteja de acordo com as normas técnicas necessárias, deverá ser apresentada a seguinte documentação:
- **11.16.** Certificado ou Alvará Sanitário (Licença de Funcionamento) expedida pelo serviço de vigilância sanitária, em vigência, conforme Código Sanitário e Leis Complementares, demonstrando que está apta para o seu funcionamento regular.

# 12. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 12.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 773.101,50 (setecentos e setenta e três mil, cento e um reais e cinquenta centavos).
- 12.2. conforme custos unitários apostos na tabela que compõe o presente termo de referência.

# 13. DA VIGÊNCIA DA ATA E DA ADESÃO POR ORGÃO NÃO PARTICIPANTES.

- **13.1.** O prazo da vigência da ata de registro de preços será de 1(um) ano, podendo ser prorrogado por igual período, conforme disposto no caput do artigo 84 da Lei nº 14.133/2021.
- **13.2.** Os órgão e entidades que não participarem do procedimento, NÃO poderão aderir a ata de registro de preços na condição de não participantes.

#### 14. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

**14.1.** Na licitação para Registro de Preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil, nos termos do disposto na Lei nº. 14.133/2021, art. 82.

Mirador /MA, 26 de abril de 2024.

Assessor(a) Administrativo(a)

FLS. N°	_ `
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	_



# **ANEXO II**

# PLANILHA ORÇAMENTÁRIA

	LOTE I					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	VALOR UNT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)	
1	Abacaxi pérola – verde, de 1 <sup>a</sup> qualidade, crista fechada, escamas grandes, tamanho grande, doce e suculento, de cerca de 1,5 kg.	KG	1300	R\$ 6,00	R\$ 7.800,00	
2	Abóbora in natura; de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; polpa intacta e limpa; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	KG	450	R\$ 5,00	R\$ 2.250,00	
3	Acelga in natura; de ótima qualidade; sã; com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; folhas não devem estar queimadas ou com rachaduras; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	KG	230	R\$ 4,67	R\$ 1.074,10	
4	Alface hidropônica in natura; de ótima qualidade; sã; com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; folhas não devem estar queimadas ou com rachaduras; - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência. Colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimento. Embalagem em saco plástico individual, separada a raiz do caule, conservando a água.	Maços	300	R\$ 3,85	R\$ 1.155,00	
5	Alho in natura nº 05, sem réstia, bulbo inteiriço, de ótima qualidade, são, compacto, firme e com coloração	KG	180	R\$ 25,00	R\$ 4.500,00	

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



	PREFEITURA MUNICIP	AL DE MIRA	<u>ADOR</u>		
	uniforme; casca protetora íntegra; cor,				
	odor e sabor típicos da espécie Embalagem				
	plástica contendo 1Kg; devidamente				
	rotulada conforme legislação vigente,				
	observadas as normas técnicas pertinentes				
	á legislação sanitária de alimentos.				
	Banana prata in natura; de ótima				
	qualidade; sã; compacta, firme e com				
	coloração uniforme; cor, odor e sabor				
	típicos da espécie; polpa intacta e limpa;				
6	colhidas ao atingir o grau normal de	KG	2000	R\$ 7,05	R\$ 14.100,00
	evolução e apresentadas ao consumo em	NO.	2000	Ι(φ 7 / 03	Αφ 1 11100,00
	perfeito estado de desenvolvimento do				
	tamanho, observadas as normas técnicas				
	pertinentes á legislação sanitária de				
	alimentos.				
	Batata inglesa in natura; de ótima				
	qualidade; sã; compacta, firme e com				
	coloração uniforme; cor, odor e sabor			·	
	típicos da espécie; casca íntegra, sem				
7	machucados, manchas escuras ou	KG	1800	R\$ 6,50	R\$ 11.700,00
	amolecida; colhidas ao atingir o grau			114 5/55	
	normal de evolução e apresentadas ao				
	consumo no tamanho grande, observadas				
	as normas técnicas pertinentes á legislação				
	sanitária de alimentos.				
	Beterraba in natura; de ótima qualidade;				
	sã; compacta, firme e com coloração				
	uniforme; cor, odor e sabor típicos da				
	espécie; casca íntegra, sem machucados,				
	manchas escuras ou amolecida; colhidas				
8	ao atingir o grau normal de evolução e	KG	250	R\$ 5,54	R\$ 1.385,00
	apresentadas ao consumo no tamanho				
	grande, observadas as normas técnicas				
	pertinentes á legislação sanitária de				
·	alimentos.				
	Cebola branca in natura; de ótima				
	qualidade; sã; compacta, firme e com				
	coloração uniforme; casca protetora				
	íntegra; cor, odor e sabor típicos da				
9	espécie; colhidas ao atingir o grau normal	KG	600	R\$ 9,26	R\$ 5.556,00
	de evolução e apresentadas ao consumo				1.4 51550,00
	no tamanho grande, observadas as normas				
	técnicas pertinentes á legislação sanitária				
	de alimentos.				
	Cenoura in natura; de ótima qualidade; sã;				
	compacta, firme e com coloração				
10	uniforme; cor, odor e sabor típicos da	KG	600	R\$ 6,00	R\$ 3.600,00
	espécie; colhidas ao atingir o grau normal				
	de evolução e apresentadas ao consumo				
			•		

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



PREFEITURA MUNICIPAL DE MIRADOR					
	no tamanho grande, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.				
11	Cheiro-verde in natura; de ótima qualidade; são; com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; folhas não devem estar queimadas ou com rachaduras; colhidos ao atingir o grau normal de evolução e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	Maços	600	R\$ 3,19	R\$ 1.914,00
12	Chuchu in natura; de ótima qualidade; são; compacto, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidos ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	Kg	560	R\$ 4,54	R\$ 2.542,40
13	Couve-folha in natura; de ótima qualidade; sã; com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; folhas não devem estar queimadas ou com rachaduras; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	Maços	300	R\$ 4,05	R\$ 1.215,00
14	Maçã in natura; de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; com pedúnculo (talo); casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; polpa intacta e limpa; colhidos ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho médio, normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	Kg	300	R\$ 8,28	R\$ 2.484,00
15	Macaxeira in natura; de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados; polpa intacta, limpa e sem manchas;	Kg	200	R\$ 7,29	R\$ 1.458,00

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



	PREFEITURA MUNICIF	AL DE MIRA	<u>ADOR</u>		<u> </u>
	colhidas ao atingir o grau normal de				
	evolução e apresentadas ao consumo no				
	tamanho grande; observada as normas				
	técnicas pertinentes á legislação sanitária				
	de alimentos.				
	Maxixe in natura; de ótima qualidade; são;				
	compacto, firme e com coloração				
	uniforme; cor, odor e sabor típicos da				
	espécie; casca íntegra, sem machucados,				
	manchas ou amolecida; polpa intacta e				
16	limpa; colhidos ao atingir o grau normal de	Kg	450	R\$ 13,74	R\$ 6.183,00
	evolução e apresentados ao consumo em	9	130	Αψ 15// 1	114 01103/00
	1				
	perfeito estado de desenvolvimento do				
	tamanho, observadas as normas técnicas				
	pertinentes á legislação sanitária de				
	alimentos.				
	Melancia in natura, de ótima qualidade; sã;				
	compacta, firme e com coloração				
	uniforme; cor, odor e sabor típicos da				
	espécie; casca de cor verde intenso; polpa				
	intacta, limpa, sem manchas				
	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		•		
17	esbranquiçadas e de cor vermelho vivo;	Kg	100	R\$ 5,37	R\$ 537,00
	colhidas ao atingir o grau normal de	J		. ,	, ,
	evolução e apresentadas ao consumo em				
	perfeito estado de desenvolvimento do				
	tamanho, observadas as normas técnicas				
	pertinentes á legislação sanitária de				
	alimentos.				
	Melão - amarelo, a casca deve ser firme,				
18	sem rachaduras e de cor vibrante, doce,	KG	200	R\$ 6,06	R\$ 1.212,00
10	suculento, de 1ª qualidade.	NO.	200	Ι Αφ 0,00	ΙΨ 1.212,00
	Pepino in natura; de ótima qualidade; são;				
	compacto, firme e com coloração				
	uniforme; cor, odor e sabor típicos da				
	espécie; casca íntegra, sem machucados,				
10	manchas ou amolecida; polpa intacta e	V	F00	D# 4.00	D# 3 000 00
19	limpa; colhido ao atingir o grau normal de	Kg	500	R\$ 4,00	R\$ 2.000,00
	evolução e apresentado ao consumo no				
	tamanho grande, observadas as normas				
	técnicas pertinentes á legislação sanitária				
	de alimentos.				
<u> </u>					
	Pimenta de cheiro in natura; de ótima				
	qualidade; sã; compacta, firme e com				
	coloração uniforme; cor, odor e sabor				
	típicos da espécie; sem machucados,				
20	manchas ou amolecida; colhidos ao atingir	Kg	160	R\$ 15,65	R\$ 2.504,00
	o grau normal de evolução e apresentados				
	ao consumo em perfeito estado de				
	desenvolvimento do tamanho, observadas				
	as normas técnicas pertinentes á legislação				
	as normas tecinicas per unentes a registação			<u> </u>	

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:



	sanitária de alimentos.	AL DE MIK	ADOK		
21	Pimentão verde in natura; de ótima qualidade; são; compacto, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas ou amolecida; colhido ao atingir o grau normal de evolução e apresentado ao consumo no tamanho grande, observado as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	Kg	370	R\$ 6,00	R\$ 2.220,00
22	Quiabo in natura; de ótima qualidade; são; compacto, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; sem machucados, manchas ou amolecido; colhidos ao atingir o grau normal de evolução e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	Kg	370	R\$ 13,45	R\$ 4.976,50
23	Repolho in natura; de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; folha protetora externa verde e íntegra; cor, odor e sabor típicos da espécie; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	Kg	500	R\$ 5,00	R\$ 2.500,00
24	Tomate in natura, de ótima qualidade; são; compacto, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; polpa intacta e limpa; colhido ao atingir o grau normal de evolução e apresentado ao consumo no tamanho grande, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	Kg	800	R\$ 9,00	R\$ 7.200,00
VALOR TOTAL R\$ 92.066,00					
LOTE II					
1	CARNE BOVINA TIPO COSTELA – fresca, limpa, aspecto e cor próprios da espécie, não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, tipo de corte característico da	KG	400	R\$ 30,80	R\$ 12.320,00

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:



	PREFEITURA MUNICIPAL DE MIRADOR				
	peça. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Pacote de 1 kg.				
2	CARNE BOVINA DE SOL DE 1ª	KG	500	R\$ 46,40	R\$ 23.200,00
3	Carne bovina moída de 1ª congelada; sem gordura; aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa; cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio. Embalagem plástica, contendo 500g, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou selo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SEAGRO; abatida sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substâncias químicas; isenta de sujidades, parasitas e larvas, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.		1500	R\$ 37,56	R\$ 56.340,00
4	Carne bovina resfriada ou congelada tipo acém; isenta de ossos; aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa; cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio. Embalagem plástica, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou selo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SEAGRO; abatida sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substâncias químicas; isenta de sujidades, parasitas, larvas, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	Kg	2900	R\$ 37,99	R\$ 110.171,00

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
DIIDDICA.	



	PREFEITURA MUNICIP	PAL DE MIRA	ADOR	ı	,
5	Carne bovina resfriada ou congelada tipo lagarto; isenta de ossos; aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa; cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio. Embalagem plástica, com peso mínimo de 2Kg, contendo a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou selo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SEAGRO; abatida sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substâncias químicas; isenta de sujidades, parasitas, larvas, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.  Carne bovina resfriada ou congelada	Kg	500	R\$ 35,23	R\$ 17.615,00
6	tipo patinho; isenta de ossos; aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa; cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio. Embalagem plástica, com peso mínimo de 4Kg, contendo a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou selo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SEAGRO; abatida sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substâncias químicas; isenta de sujidades, parasitas, larvas, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	Kg	2000	R\$ 40,76	R\$ 81.520,00
7	Fígado bovino resfriado ou congelado; aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa; cor próprio e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio. Embalagem plástica, com peso mínimo de 4Kg, contendo a	Kg	400	R\$ 18,50	R\$ 7.400,00

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



	PREFEITURA MUNICIF	AL DE MIKA	ADUK	T	
	especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou selo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SEAGRO; abatida sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de	AL DE MIK	ADOR		
	substâncias químicas; isenta de sujidades, parasitas, larvas, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.				
8	Frango inteiro congelado com osso; com peso mínimo de 2Kg; sem pés, cabeça e pescoço; carne firme; embalagem primária em saco plástico individual, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou selo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SEAGRO, e reembalada em caixa de papelão contendo 18 Kg; abatida sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substânciasquímicas; isenta de sujidades, parasitas, larvas, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	Kg	3000	R\$ 13,88	R\$ 41.640,00
9	Peito de Frango congelado; embalagem com peso mínimo de 1 kg; carne firme; embalagem primária em saco plástico individual, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou selo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SEAGRO, e reembalada em caixa de papelão contendo 18 Kg; abatida sob	Kg	800	R\$ 19,65	R\$ 15.720,00

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
DUDDICA.	



_	PREFEITURA MUNICIPAL DE MIRADOR					
	inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substâncias químicas; isenta de sujidades, parasitas, larvas, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.					
10	OVO DE GALINHA - classe A, tipo 3 grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais, acondicionados em embalagem apropriada com 30 unidades. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA Resolução nº 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA.	CARTELA	50	R\$ 20,00	R\$ 1.000,00	
11	SALSICHA - Apresentando-se em gomos uniformes e padronizados, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	KG	500	R\$ 15,00	R\$ 7.500,00	
	VALOR TOTAL	. R\$ 374.42	26,00			
	LOT	re III				
1	Achocolatado em pó solúvel, com aparência de pó fino, homogêneo, na cor marrom, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios, com ausência de corantes, do conservador ácido sórbico, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 500g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente;	Unid.	1400	R\$ 9,00	R\$ 12.600,00	

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
DIIDDICA.	



observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Açúcar refinado, com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor próprio e sabor doce; livre de fermentação; isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso liquido e número de registro no Ministério da Saúde, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Adoçante dietético líquido aspartame. Embalagem: frasco, contendo 100ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso liquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras, não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada conformo de conform		PREFEITURA MUNICIPAL DE MIRADOR					
Açúcar refinado, com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor próprio e sabor doce; livre de fermentação; isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: acordo do 1Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no Ministério da Saúde, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Adoçante dietético liquido aspartame. Embalagem: frasco, contendo 100ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas sâs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00		observadas as normas técnicas pertinentes					
fino, homogêneo, na cor branca, de fécil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor próprio e sabor doce; livre de fermentação; isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no Ministério da Saúde, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Adoçante dietético líquido aspartame. Embalagem: frasco, contendo 100ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00							
escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor próprio e sabor doce; livre de fermentação; isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no Ministério da Saúde, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Adoçante dietético líquido aspartame. Embalagem: frasco, contendo 100ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, moró, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00							
empedrado; odor próprio e sabor doce; livre de fermentação; isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no Ministério da Saúde, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Adoçante dietético líquido aspartame. Embalagem: frasco, contendo 100ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não							
livre de fermentação; jeento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polletileno atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no Ministério da Saúde, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Adoçante dietético líquido aspartame. Embalagem: frasco, contendo 100ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não							
terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no Ministério da Saúde, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Adoçante dietético líquido aspartame. Embalagem: frasco, contendo 100ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não		1					
detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo OlKg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no Ministério da Saúde, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  **Adoçante dietético líquido aspartame. Embalagem: frasco, contendo 100ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  **Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermientação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  **Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00		1					
saco de polietileno atóxico, contendo O1Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no Ministério da Saúde, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Adoçante dietético líquido aspartame. Embalagem: frasco, contendo 100ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00							
01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no Ministério da Saúde, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Adoçante dietético líquido aspartame. Embalagem: frasco, contendo 100ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à asúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigenzo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00							
UIKg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no Ministério da Saúde, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Adoçante dietético líquido aspartame. Embalagem: frasco, contendo 100ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00	2		Ka	1900	R\$ 5.11	R\$ 9.709.00	
prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no Ministério da Saúde, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Adoçante dietético líquido aspartame. Embalagem: frasco, contendo 100ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9,215,00	_		9	1500		114 517 05/00	
peso líquido e número de registro no Ministério da Saúde, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Adoçante dietético líquido aspartame. Embalagem: frasco, contendo 100ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9,215,00		1					
Ministério da Saúde, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas tecnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Adoçante dietético líquido aspartame. Embalagem: frasco, contendo 100ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade minimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00		1:					
conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Adoçante dietético líquido aspartame. Embalagem: frasco, contendo 100ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00							
as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Adoçante dietético líquido aspartame. Embalagem: frasco, contendo 100ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00		Ministério da Saúde, devidamente rotulada					
legislação sanitária de alimentos.  Adoçante dietético líquido aspartame. Embalagem: frasco, contendo 100ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de ferrmentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00		1					
Adoçante dietético líquido aspartame. Embalagem: frasco, contendo 100ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00		<u> </u>					
aspartame. Embalagem: frasco, contendo 100ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00							
contendo 100ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00		-					
produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00		_ ·					
fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00							
de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00							
de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00		fabricação, <b>prazo de validade mínimo</b>					
devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00	3	de 01 (um) ano, peso líquido e número	Und	30	R\$ 5,12	R\$ 153,60	
vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.  Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00							
pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.  Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00		devidamente rotulada conforme legislação					
alimentos.  Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.  Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00							
Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.  Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00		1.					
frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.  Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00							
terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.  Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00							
detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.  Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00							
estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.  Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00							
deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid.  Unid.  30 R\$ 13,00 R\$ 390,00		detritos animais ou vegetais e em perfeito					
artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.  Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não  Unid.  30  R\$ 13,00  R\$ 390,00		estado de conservação. O produto não					
fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00		deve ser colorido nem aromatizado					
4 substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid.  130 R\$ 13,00 R\$ 390,00		artificialmente e deve estar isento de					
Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00		fermentação, mofo, odores estranhos e de					
a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00	4	substâncias nocivas à saúde.	Unid	30	D¢ 13 00	D¢ 300 00	
fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00	"	Embalagem: lata, contendo 250g, com	Offid.	30			
validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00		a identificação do produto, marca do					
líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00		fabricante, data de fabricação, prazo de					
competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00		validade mínimo de 01 (um) ano, peso					
conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00		líquido e número de registro no órgão					
as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00		competente, devidamente rotulada					
sanitária de alimentos.  Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00		conforme legislação vigente; observadas					
Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00		as normas técnicas pertinentes à legislação					
5 vitaminas, sais minerais e fibras; não Unid. 1900 R\$ 4,85 R\$ 9.215,00		sanitária de alimentos.					
		Amido de milho contendo proteínas,					
contendo colesterol; sem açúcar; fabricada	5	vitaminas, sais minerais e fibras; não	Unid.	1900	R\$ 4,85	R\$ 9.215,00	
		contendo colesterol; sem açúcar; fabricada					

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



	PREFEITURA MUNICIPAL DE MIRADOR				
	a partir de matérias primas sãs e limpas,				
	isentas de matérias terrosas, de sujidades,				
	parasitas, larvas e detritos animais ou				
	vegetais; não podendo apresentar-se				
	úmido, fermentado ou rançoso; odor e				
	sabor próprios. Embalagem contendo				
	200g; com a identificação do produto,				
	marca do fabricante, data de fabricação,				
	prazo de validade mínimo de 01 (um) ano,				
	peso líquido e número de registro no órgão				
	competente, devidamente rotulada				
	conforme legislação vigente, observadas				
	as normas técnicas pertinentes à legislação				
	sanitária de alimentos.				
	<b>Apresuntado</b> , de primeira qualidade. A				7
	embalagem original deve ser a vácuo em				
	saco plástico transparente e atóxico, limpo,				
	não violado, resistente, que garanta a				
	integridade do produto até o momento do	4			
	consumo, acondicionados em caixas				
	lacradas A embalagem deve conter				
	externamente os dados de identificação,				
	procedência, informações nutricionais,				
	número de lote, quantidade do produto,				
6		KG	180	R\$ 25,00	R\$ 4.500,00
	número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de				
	, ,				
	inspeção do SIF. Deverá atender as				
	especificações técnicas da portaria nº 369				
	de 04/09/1997 do Ministério da agricultura				
	e do Abastecimento e do Regulamento da				
	Inspeção Industrial e Sanitária de produtos				
	de origem animal. Validade mínima de 120				
	dias a partir da data de entrega.				
	Conservação em ambiente refrigerado.				
	Arroz agulhinha branco, classe longo				
	fino, tipo I; beneficiado, polido e da safra				
	corrente; em bom estado de conservação;				
	grãos inteiros mínimo de 90%; isento de				
	fermentação, mofo, odores estranhos e de				
	substâncias nocivas à saúde; ausência de				
	sujidades, insetos, parasitas e larvas.				
7	Embalagem: saco plástico atóxico,	Kg	5800	R\$ 5,65	R\$ 32.770,00
	contendo 01Kg, com a identificação do	9			32
	produto, marca do fabricante, data de				
	fabricação, prazo de validade mínimo de				
	01 (um) ano, peso líquido e número de				
	registro no órgão competente,				
	devidamente rotulada conforme legislação				
	vigente, observadas as normas técnicas				
	pertinentes à legislação sanitária de				

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



	PREFEITURA MUNICIF	AL DE MIKA	ADOK	I	T
	alimentos.				
8	ARROZ INTEGRAL — características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT	450	R\$ 6,36	R\$ 2.862,00
	Azeitona verde com caroço em				
9	conserva, fabricada a partir de frutos sãos, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: vidro, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	Unid	150	R\$ 6,33	R\$ 949,50
10	Biscoito Doce tipo Maria. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de linho, soro de leite, sal refinado, aromatizante, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo	Unid.	3000	R\$ 7,37	R\$ 22.110,00

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



	PREFEITURA MUNICIP	AL DE MIRA	<u>ADOR</u>		
	de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.				
11	Biscoito Salgado tipo Cream Cracker. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	Unid.	4000	R\$ 6,31	R\$ 25.240,00
12	Café torrado e moído, em pó homogêneo, de 1ª qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Industria do Café – ABIC. Embalagem: pacote contendo 250g, empacotado a alto vácuo, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	Unid.	3000	R\$ 6,73	R\$ 20.190,00
13	Cereal a base de arroz pré-cozido; com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol;	Unid.	500	R\$ 15,60	R\$ 7.800,00

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:



	PREFEITURA MUNICIPAL DE MIRADOR				
	sem açúcar; fabricada a partir de matérias				
	primas sãs e limpas, isentas de matérias				
	terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e				
	detritos animais ou vegetais; odor e sabor				
	próprios. Embalagem contendo 400g;				
	com a identificação do produto, marca do				
	fabricante, data de fabricação, prazo de				
	validade mínimo de 01 (um) ano, peso				
	líquido e número de registro no órgão				
	competente, devidamente rotulada				
	conforme legislação vigente, observadas				
	as normas técnicas pertinentes à legislação				
	sanitária de alimentos.				
	Cereal a base de aveia em flocos				
	<b>finos</b> ; contendo proteínas, vitaminas, sais				
					·
	minerais e fibras; não contendo colesterol;				
	sem açúcar; fabricada a partir de matérias				
	primas sãs e limpas, isentas de matérias				
	terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e				
	detritos animais ou vegetais; não podendo				
	apresentar-se úmido, fermentado ou		4		
14	rançoso; odor e sabor próprios.	Unid.	500	R\$ 6,43	R\$ 3.215,00
'	Embalagem contendo 250g; com a	Ornar	300	ι (φ ο, ιο	114 31213/00
	identificação do produto, marca do				
	fabricante, data de fabricação, <b>prazo de</b>				
	validade mínimo de 01 (um) ano, peso				
	líquido e número de registro no órgão				
	competente, devidamente rotulada				
	conforme legislação vigente, observadas				
	as normas técnicas pertinentes à legislação				
	sanitária de alimentos.				
	Cereal a base de flocos de cereais pré-				
	cozidos (trigo, milho e arroz ou trigo,				
	aveia e cevada) p/ alimentação				
	infantil; extraído dos 3 cereais em flocos				
	ou flocos de cereais, livres do seu				
	tegumento, cozidos, podendo ser				
	adicionados de extrato de malte, mel,				
	xaropes, sal e de outras substâncias				
	comestíveis; secos, laminados e tostados;				
15	The state of the s	Unid	EOO	D# 0 02	D¢ 4 410 00
13	contendo proteínas, vitaminas, sais	Unid	500	R\$ 8,82	R\$ 4.410,00
	minerais e fibras; fabricada a partir de				
	matérias primas sãs e limpas, isentas de				
	matérias terrosas, de sujidades, parasitas,				
	larvas e detritos animais ou vegetais; não				
	podendo apresentar-se úmido, fermentado				
	ou rançoso; odor e sabor próprios.				
	Embalagem contendo 400g; com a				
	identificação do produto, marca do				
	fabricante, data de fabricação, <b>prazo de</b>				

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



	PREFEITURA MUNICIF	AL DE MIRA	ADOR	T	T
	validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.				
16	Cereal a base de milho pré-cozido; com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	Unid.	500	R\$ 7,33	R\$ 3.665,00
17	Chá de erva cidreira, 100% natural, não colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 15g, contendo 15 saquinhos individuais; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	Caixa	120	R\$ 3,87	R\$ 464,40
18	Colorífico em pó a base de urucum; aparência de pó fino, homogêneo, na cor laranja intenso, com amido máximo 78% p/p, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais; isento de cheiro acre ou rançoso. Embalagem plástica com peso líquido de 100g, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	Unid.	500	R\$ 3,51	R\$ 1.755,00

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:



	PREFEITURA MUNICIF	PAL DE MIRA	ADOR		1
19	CONDIMENTO - <b>CALDO DE CARNE</b> EM TABLETE. VALIDADE MÍNIMA 10 MESES. CAIXA COM 6 TABLETES	CAIXA	30	R\$ 3,30	R\$ 99,00
20	CONDIMENTO - <b>CALDO DE GALINHA</b> EM TABLETE. VALIDADE MÍNIMA 10 MESES. CAIXA COM 6 TABLETES	CAIXA	30	R\$ 3,89	R\$ 116,70
21	Extrato de Tomate simples concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e com no máximo 5% de sódio por porção; fabricado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes; livre de fermentação; com aparência de massa mole e cor vermelho vivo; cor e odor próprios; ausência de corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sórbico. Embalagem: vidro, contendo 190g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	Unid.	700	R\$ 2,55	R\$ 1.785,00
22	Feijão Carioquinha Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	Kg	580	R\$ 8,76	R\$ 5.080,80
23	Macarrão Tipo Espaguete, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades,	Unid.	1000	R\$ 5,57	R\$ 5.570,00

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



	PREFEITURA MUNICIP	PAL DE MIRA	ADOR		Т
	parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.				
24	Macarrão Tipo Parafuso, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	Unid.	1280	R\$ 5,20	R\$ 6.656,00
25 🗸	Margarina com sal. Teor nutricional máximo para porção de 10g: sódio – 100mg, sem gorduras trans. Embalagem: pote em plástico, contendo 250g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	Unid.	450	R\$ 5,66	R\$ 2.547,00
26	Massa Para Sopa: obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios.	Unid.	440	R\$ 7,41	R\$ 3.260,40

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:



meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g.  MILHO BRANCO para canjica em embalagem integra, isenta de parasitas.	.444,00
marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.  MILHO AMARELO para canjica em embalagem integra, isenta de parasitas. com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g.  MILHO BRANCO para canjica em embalagem integra, isenta de parasitas. com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g.  MILHO BRANCO para canjica em embalagem integra, isenta de parasitas. com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g.  Mingau sabor Aveia com Coco, alimento formulado rico em vitaminas, sais minerais, ácido fólico e ferro; ingredientes	.444,00
prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.  MILHO AMARELO para canjica em embalagem integra, isenta de parasitas. com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g.  MILHO BRANCO para canjica em embalagem integra, isenta de parasitas. com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g.  Mingau sabor Aveia com Coco, alimento formulado rico em vitaminas, sais minerais, ácido fólico e ferro; ingredientes	.444,00
peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.  MILHO AMARELO para canjica em embalagem integra, isenta de parasitas. com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g.  MILHO BRANCO para canjica em embalagem integra, isenta de parasitas. com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g.  MILHO BRANCO para canjica em embalagem integra, isenta de parasitas. com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g.  Mingau sabor Aveia com Coco, alimento formulado rico em vitaminas, sais minerais, ácido fólico e ferro; ingredientes	.444,00
competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.  MILHO AMARELO para canjica em embalagem integra, isenta de parasitas. com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g.  MILHO BRANCO para canjica em embalagem integra, isenta de parasitas. com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g.  Mingau sabor Aveia com Coco, alimento formulado rico em vitaminas, sais minerais, ácido fólico e ferro; ingredientes	.444,00
conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.  MILHO AMARELO para canjica em embalagem integra, isenta de parasitas. com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g.  MILHO BRANCO para canjica em embalagem integra, isenta de parasitas. com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g.  Mingau sabor Aveia com Coco, alimento formulado rico em vitaminas, sais minerais, ácido fólico e ferro; ingredientes	.444,00
as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.  MILHO AMARELO para canjica em embalagem integra, isenta de parasitas.  27 com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g.  MILHO BRANCO para canjica em embalagem integra, isenta de parasitas.  28 com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g.  Mingau sabor Aveia com Coco, alimento formulado rico em vitaminas, sais minerais, ácido fólico e ferro; ingredientes	.444,00
sanitária de alimentos.  MILHO AMARELO para canjica em embalagem integra, isenta de parasitas.  27 com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g.  MILHO BRANCO para canjica em embalagem integra, isenta de parasitas.  28 com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g.  Mingau sabor Aveia com Coco, alimento formulado rico em vitaminas, sais minerais, ácido fólico e ferro; ingredientes	.444,00
MILHO AMARELO para canjica em embalagem integra, isenta de parasitas.  27 com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g.  MILHO BRANCO para canjica em embalagem integra, isenta de parasitas.  28 com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g.  Mingau sabor Aveia com Coco, alimento formulado rico em vitaminas, sais minerais, ácido fólico e ferro; ingredientes	.444,00
embalagem integra, isenta de parasitas.  com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g.  MILHO BRANCO para canjica em embalagem integra, isenta de parasitas.  com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g.  Mingau sabor Aveia com Coco, alimento formulado rico em vitaminas, sais minerais, ácido fólico e ferro; ingredientes	.444,00
27 com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g.  MILHO BRANCO para canjica em embalagem integra, isenta de parasitas. com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g.  Mingau sabor Aveia com Coco, alimento formulado rico em vitaminas, sais minerais, ácido fólico e ferro; ingredientes	.444,00
meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g.  MILHO BRANCO para canjica em embalagem integra, isenta de parasitas. com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g.  Mingau sabor Aveia com Coco, alimento formulado rico em vitaminas, sais minerais, ácido fólico e ferro; ingredientes	.444,00
de 500g.  MILHO BRANCO para canjica em embalagem integra, isenta de parasitas.  28 com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g.  Mingau sabor Aveia com Coco, alimento formulado rico em vitaminas, sais minerais, ácido fólico e ferro; ingredientes	
MILHO BRANCO para canjica em embalagem integra, isenta de parasitas.  28 com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g.  Mingau sabor Aveia com Coco, alimento formulado rico em vitaminas, sais minerais, ácido fólico e ferro; ingredientes	
embalagem integra, isenta de parasitas.  com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g.  Mingau sabor Aveia com Coco, alimento formulado rico em vitaminas, sais minerais, ácido fólico e ferro; ingredientes	
28 com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g.  Mingau sabor Aveia com Coco, alimento formulado rico em vitaminas, sais minerais, ácido fólico e ferro; ingredientes	
meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g.  Mingau sabor Aveia com Coco, alimento formulado rico em vitaminas, sais minerais, ácido fólico e ferro; ingredientes	
de 500g.  Mingau sabor Aveia com Coco, alimento formulado rico em vitaminas, sais minerais, ácido fólico e ferro; ingredientes	.090,00
Mingau sabor Aveia com Coco, alimento formulado rico em vitaminas, sais minerais, ácido fólico e ferro; ingredientes	
alimento formulado rico em vitaminas, sais minerais, ácido fólico e ferro; ingredientes	
minerais, ácido fólico e ferro; ingredientes	
mínimos: acúcar, leite em pó, amido de	
milho, gordura vegetal hidrogenada,	
lecitina de soja, aveia em flocos, coco	
ralado desidratado e sal; aparência de pó	
fino com grânulos de aveia, na cor própria,	
de fácil escoamento, não devendo estar	
melado ou empedrado; odor e sabor	
próprios, com ausência de sujidades,	
29 parasitas, larvas e detritos animais ou Unid. 1000 R\$ 15,33 R\$ 15	5.330,00
vegetais; embalagem: pacote	
impermeável lacrado, contendo 1 kg,	
empacotado à vácuo e com rendimento	
mínimo de 22 porções de 200ml por kg,	
com a identificação do produto, marca do	
fabricante, data de fabricação, prazo de	
validade, peso líquido e número de registro	
no órgão competente, devidamente	
rotulado conforme legislação vigente,	
observadas as normas técnicas pertinentes	
à legislação sanitária de alimentos.	
Mistura para mingau de amido de	
milho, sabor tradicional, alimento	
formulado rico em vitaminas, sais minerais,	
30   ácido fólico e ferro; ingredientes mínimos: Unid.   1000   R\$ 6,02   R\$ 6	.020,00
açucar, leite em po, amido de milho,	.020,00
l gordura vagatal hidraganada lasitina da	
gordura vegetal hidrogenada, lecitina de	
soja, sal; aparência de pó fino com grânulos de aveia, na cor própria, de fácil	

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA	



PREFEITURA MUNICIF	AL DE MIRADOR
escoamento, não devendo estar melado ou	
empedrado; odor e sabor próprios, com	
ausência de sujidades, parasitas, larvas e	
detritos animais ou vegetais;	
embalagem: caixa, contendo 200g,	
com a identificação do produto, marca do	
fabricante, data de fabricação, <b>prazo de</b>	
validade mínimo de 01 (um) ano, peso	
líquido e número de registro no órgão	
competente, devidamente rotulada	
conforme legislação vigente, observadas	
as normas técnicas pertinentes á legislação	
sanitária de alimentos.	
VALOR TOTAL	. R\$ 214.997,40
	,

LOTE IV					
1	Farinha de arroz flocada (flocão), acondicionado em pacote de 500g	PCT	350	R\$ 4,62	R\$ 1.617,00
2	Farinha de mandioca cor branca, grupo seca, subgrupo fina, tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 (um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	Kg	580	R\$ 8,82	R\$ 5.115,60
3	Farinha de milho flocada, em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: pacote de 500g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	Unid.	620	R\$ 2,81	R\$ 1.742,20

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA	



	PREFEITURA MUNICIF	'AL DE MIRA	ADOR	1	1
4	<b>Farinha de trigo especial</b> , com fermento, produto 100% natural, pacote 1 kg	PCT	250	R\$ 5,06	R\$ 1.265,00
5	<b>Farinha de trigo especial</b> , sem fermento, produto 100% natural, pacote 1 kg	PCT	250	R\$ 5,66	R\$ 1.415,00
6	Farinha Láctea, sabor natural; ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes; contem glúten; valor nutricional mínimo em 30g: carboidratos – 7%, proteína – 20% e lipídio – 3%; isenta de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem: lata, contendo 400 g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	Unid.	500	R\$ 10,77	R\$ 5.385,00
7	Fécula de mandioca, em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: pacote de 500g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.		350	R\$ 8,52	R\$ 2.982,00
8	FERMENTO BIOLÓGICO — características técnicas: fermento biológico, seco, instantâneo, para pão. Isento de mofo e substâncias nocivas. Embalagem: ENVELOPES/SACHES/PACOTE contendo 10g, hermeticamente fechada (vácuo), Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	UNID.	100	R\$ 2,77	R\$ 277,00
9	<b>FERMENTO QUÍMICO</b> , em pó, acondicionado em pote plástico de 100g	POTE	100	R\$ 3,02	R\$ 302,00

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:



_	PREFEITURA MUNICIP	PAL DE MIRA	ADOR	T	<u> </u>
10	Leite em pó desnatado obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequado. Teor nutricional mínimo para porção de 20g de 6,7% de proteína e máximo de 87 mg de sódio, sem gordura trans, enriquecido com cálcio e vitaminas A e D. Aparência de pó fino, homogêneo , na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso liquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, Mà e demais normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.	Unid	1000	R\$ 7,65	R\$ 7.650,00
11	Leite em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processo tecnologicamente adequado. Teor nutricional mínimo para porção de 26g: proteína - 13%, gorduras totais – 13%, sem gorduras trans, enriquecido com cálcio e vitaminas A e D. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do	Unid	1000	R\$ 12,15	R\$ 12.150,00

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:



_	PREFEITURA MUNICI	PAL DE MIRA	ADOR		1
	Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MÀ e demais normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.				
12	<b>MOLHO DE TOMATE</b> pronto, refogado, temperado, embalagem de sachê com 340g. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	1000	R\$ 2,64	R\$ 2.640,00
13	Óleo de Soja Vegetal, refinado dentro de padrão rigoroso de qualidade; aspecto límpido e isento de impurezas, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais, devendo conter no mínimo 2,8mg de vitamina E e máximo de 3g de gordura saturada na porção de 13 ml. Embalagem: garrafa tipo Pet plástica, contendo 900ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.		950	R\$ 10,38	R\$ 9.861,00
14	Pão de forma, pacote com 500 g	KG	250	R\$ 8,67	R\$ 2.167,50
15	<b>Pão de forma integral</b> , pacote com 500 a	KG	330	R\$ 7,78	R\$ 2.567,40
16	Sal refinado iodado; extraído de fontes naturais, recristalizado; com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiumectante e iodo; aparência de cristais de granulação uniforme, na cor branca, não devendo estar úmido, pegajoso ou empedrado; odor inodoro e sabor: característico (salino); Iodo: teor igual ou superior a 40 miligramas até o limite máximo de 100 miligramas de iodo por quilograma do produto; ausência de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado	Kg	40	R\$ 2,00	R\$ 80,00

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:



conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.  Suco de fruta concentrado nos sabores goiaba, caju, uva e acerola; não fermentado e não alcoólico; aspecto líquido; cor e odor próprios da fruta em questão; fabricado a partir de frutos maduros, sãos, limpos e manipulados com as adequadas técnicas de higiene; isento de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais; elaborado através de processamento tecnológico adequado; envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração; ausência de aromas e corantes artificiais; reconstituído pela diluição de suco concentrado até a concentração original do suco integral ou o	80
sanitária de alimentos.  Suco de fruta concentrado nos sabores goiaba, caju, uva e acerola; não fermentado e não alcoólico; aspecto líquido; cor e odor próprios da fruta em questão; fabricado a partir de frutos maduros, sãos, limpos e manipulados com as adequadas técnicas de higiene; isento de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais; elaborado através de processamento tecnológico adequado; envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de refrigeração; ausência de aromas e corantes artificiais; reconstituído pela diluição de suco concentrado até a	80
Suco de fruta concentrado nos sabores goiaba, caju, uva e acerola; não fermentado e não alcoólico; aspecto líquido; cor e odor próprios da fruta em questão; fabricado a partir de frutos maduros, sãos, limpos e manipulados com as adequadas técnicas de higiene; isento de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais; elaborado através de processamento tecnológico adequado; envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de 17 consumo, sem a necessidade de refrigeração; ausência de aromas e corantes artificiais; reconstituído pela diluição de suco concentrado até a	80
sabores goiaba, caju, uva e acerola; não fermentado e não alcoólico; aspecto líquido; cor e odor próprios da fruta em questão; fabricado a partir de frutos maduros, sãos, limpos e manipulados com as adequadas técnicas de higiene; isento de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais; elaborado através de processamento tecnológico adequado; envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de 17 consumo, sem a necessidade de refrigeração; ausência de aromas e corantes artificiais; reconstituído pela diluição de suco concentrado até a	80
não fermentado e não alcoólico; aspecto líquido; cor e odor próprios da fruta em questão; fabricado a partir de frutos maduros, sãos, limpos e manipulados com as adequadas técnicas de higiene; isento de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais; elaborado através de processamento tecnológico adequado; envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de 17 consumo, sem a necessidade de refrigeração; ausência de aromas e corantes artificiais; reconstituído pela diluição de suco concentrado até a	80
não fermentado e não alcoólico; aspecto líquido; cor e odor próprios da fruta em questão; fabricado a partir de frutos maduros, sãos, limpos e manipulados com as adequadas técnicas de higiene; isento de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais; elaborado através de processamento tecnológico adequado; envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de 17 consumo, sem a necessidade de refrigeração; ausência de aromas e corantes artificiais; reconstituído pela diluição de suco concentrado até a	80
líquido; cor e odor próprios da fruta em questão; fabricado a partir de frutos maduros, sãos, limpos e manipulados com as adequadas técnicas de higiene; isento de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais; elaborado através de processamento tecnológico adequado; envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração; ausência de aromas e corantes artificiais; reconstituído pela diluição de suco concentrado até a	80
questão; fabricado a partir de frutos maduros, sãos, limpos e manipulados com as adequadas técnicas de higiene; isento de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais; elaborado através de processamento tecnológico adequado; envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração; ausência de aromas e corantes artificiais; reconstituído pela diluição de suco concentrado até a	80
maduros, sãos, limpos e manipulados com as adequadas técnicas de higiene; isento de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais; elaborado através de processamento tecnológico adequado; envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de 17 consumo, sem a necessidade de Unid. 530 R\$ 7,76 R\$ 4.112 refrigeração; ausência de aromas e corantes artificiais; reconstituído pela diluição de suco concentrado até a	80
as adequadas técnicas de higiene; isento de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais; elaborado através de processamento tecnológico adequado; envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de 17 consumo, sem a necessidade de Unid. 530 R\$ 7,76 R\$ 4.112 refrigeração; ausência de aromas e corantes artificiais; reconstituído pela diluição de suco concentrado até a	80
de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais; elaborado através de processamento tecnológico adequado; envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração; ausência de aromas e corantes artificiais; reconstituído pela diluição de suco concentrado até a	80
parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais; elaborado através de processamento tecnológico adequado; envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração; ausência de aromas e corantes artificiais; reconstituído pela diluição de suco concentrado até a	80
vegetais; elaborado através de processamento tecnológico adequado; envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração; ausência de aromas e corantes artificiais; reconstituído pela diluição de suco concentrado até a	80
vegetais; elaborado através de processamento tecnológico adequado; envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração; ausência de aromas e corantes artificiais; reconstituído pela diluição de suco concentrado até a	80
processamento tecnológico adequado; envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração; ausência de aromas e corantes artificiais; reconstituído pela diluição de suco concentrado até a	80
envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração; ausência de aromas e corantes artificiais; reconstituído pela diluição de suco concentrado até a	80
hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração; ausência de aromas e corantes artificiais; reconstituído pela diluição de suco concentrado até a	80
ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração; ausência de aromas e corantes artificiais; reconstituído pela diluição de suco concentrado até a	80
e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração; ausência de aromas e corantes artificiais; reconstituído pela diluição de suco concentrado até a	80
consumo, sem a necessidade de Unid. 530 R\$ 7,76 R\$ 4.112 refrigeração; ausência de aromas e corantes artificiais; reconstituído pela diluição de suco concentrado até a	80
refrigeração; ausência de aromas e corantes artificiais; reconstituído pela diluição de suco concentrado até a	ጸበ
corantes artificiais; reconstituído pela diluição de suco concentrado até a	,00
diluição de suco concentrado até a	
teor de sólidos solúveis mínimo	
estabelecido no respectivo. <b>Embalagem:</b>	
frasco de vidro, contendo 500ml, com	
a identificação do produto, marca do	
fabricante, data de fabricação, <b>prazo de</b>	
validade mínimo de 01 (um) ano, peso	
líquido e número de registro no órgão	
competente, devidamente rotulado	
conforme legislação vigente, observadas	
as normas técnicas pertinentes á legislação	
sanitária de alimentos.	
TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA.	
EMBALAGENS PLÁSTICAS INTEGRA DE 1	10
18 KG. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO PCT 210 R\$ 15,71 R\$ 3.299	,10
MINIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DA	
ENTREGA.	
TEMPERO EM PÓ - Tempero em pó tipo	
"Sazon" ou similar sabores variados	
19 (feijão, salada, legumes, arroz, massas, PCT 140 R\$ 4,59 R\$ 642,	
peixes, carne e frango). <b>Embalagem</b>	60
c/12 saches de 5g cada.	60
o, 12 Sucress ac by Caudi	60
	60
Tempero Seco em pó composto de	60
<b>Tempero Seco em pó</b> composto de pimenta do reino e cominho em pó;	60
Tempero Seco em pó composto de pimenta do reino e cominho em pó; aparência de pó fino, homogêneo, na cor	
Tempero Seco em pó composto de pimenta do reino e cominho em pó; aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, não devendo estar melado ou Unid. 800 R\$ 3,72 R\$ 2.976	
Tempero Seco em pó composto de pimenta do reino e cominho em pó; aparência de pó fino, homogêneo, na cor	

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RURRICA:	



	maduros ou próximos da maturação, sãos,				
	limpos, dessecados e moídos com as				
	adequadas técnicas de higiene; isento de				
	matérias terrosas, de sujidades, parasitas,				
	larvas, detritos animais ou vegetais.				
	Embalagem plástica com peso líquido				
	<b>de 100g,</b> com a identificação do produto,				
	marca do fabricante, data de fabricação,				
	prazo de validade mínimo de 06 (seis)				
	<b>meses</b> , peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente				
	rotulada conforme legislação vigente,				
	observadas as normas técnicas pertinentes				
	á legislação sanitária de alimentos.				
	Vinagre branco fermentado de vinho				
	com acidez mínima de 4,0%; produto				*
	translúcido; cor, sabor e odor				
	característicos. <b>Embalagem:</b> frasco				
	plástico de 500 ml, com a identificação				
	do produto, marca do fabricante, data de				
21	fabricação, prazo de validade mínimo	Unid.	300	R\$ 4,48	R\$ 1.344,00
	de 01 (um) ano, peso líquido e número			, ,	, ,
	de registro no órgão competente,				
	devidamente rotulada conforme legislação				
	vigente, observadas as normas técnicas				
	pertinentes á legislação sanitária de				
	alimentos.				
	VALOR TOTA	L R\$ 69.59	1,20		
	LO	TE V			
	Alimento para suplementação de				
	<b>nutrição oral</b> , em pó, instantâneo,				
	enriquecido com vitaminas e minerais em				
	diversos sabores. Teor nutricional mínimo				
	para porção de 30g/40g: proteína - 8%,				
	gorduras totais – 1%, sem gorduras trans				
	e enriquecido com cálcio, ferro, vitaminas				
	e sais minerais. Aparência de pó fino,				
	homogêneo, na cor própria, de fácil				
1	escoamento, não devendo estar melado ou	Kg	60	R\$ 54,77	R\$ 3.286,20
	empedrado; odor e sabor: agradável, não				
	rançoso, semelhante ao leite fluído;				
	ausência de conservadores, sujidades,				
	parasitas, larvas e detritos animais ou				
	vegetais. <b>Embalagem: lata, contendo 400g</b> , com a identificação do produto,				
	marca do fabricante, data de fabricação,				
	prazo de validade mínimo de 1 (um)				
	1 -				
	<b>ano</b> , peso líquido e número de registro no				

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:



	PREFEITURA MUNICIP	AL DE MIR	ADOR		
	órgão competente, devidamente rotulada				
	conforme legislação vigente, observadas				
	as normas técnicas pertinentes à legislação				
	sanitária de alimentos.				
	Formula Infantil a base de Proteína				
	<b>de Soja</b> , obtido por desidratação da				
	proteína isolada (grão) de soja, <b>isento de</b>				
	<b>lactose</b> e glúten e rico em vitaminas A,				
	B <sub>12</sub> , D, fósforo e zinco. Ingredientes				
	obrigatórios: extrato de soja (integral e ou				
	desengordurado) e ou proteína				
	concentrada de soja e ou proteína isolada				
	de soja e ou proteína texturizada de soja e				
	ou outras fontes protéicas de soja,				
	excluindo o farelo tostado de soja.				
	Aparência de pó fino, homogêneo, na cor				
	própria, de fácil escoamento, não devendo				
	estar melado ou empedrado; odor e sabor				
	próprios; ausência de conservadores,				
	sujidades, parasitas, larvas e detritos				
2	animais ou vegetais. <b>Embalagem</b>	Unid.	40	R\$ 53,40	R\$ 2.136,00
	contendo 300g, com a identificação do	orna.	70	N\$ 33,70	κφ 2.130,00
	produto, marca do fabricante, data de				
	fabricação, <b>prazo de validade mínimo</b>				
	de 1 (um) ano, peso líquido e número de				
	registro no órgão competente,				
	devidamente rotulada conforme legislação				
	vigente. O leite em pó isento de lactose				
	deverá estar de acordo com as				
	especificações gerais do Regulamento				
	Técnico de Identidade e Qualidade de Leite				
	a base de soja, fixado pela Resolução -				
	RDC nº 91, de 18 de outubro de 2000 e				
	demais normas técnicas pertinentes á				
	legislação sanitária de alimentos. O				
	produto, ao ser reconstituído, conforme				
	indicação na rotulagem deverá satisfazer				
	aos padrões de leite integral.				
	Fórmula infantil indicada para				
	alimentação de lactentes nos 06				
	(seis) primeiros meses de vida, sem				
	sacarose, quando for necessário recorrer				
	à alimentação com mamadeira. Com				
3	proteínas modificadas em sua relação	Unid.	40	R\$ 44,27	R\$ 1.770,80
	caseína/proteínas solúveis pela adição de		-	, ,	
	soro de leite, acrescida de óleos vegetais;				
	aparência de pó fino, homogêneo, na cor				
	própria, de fácil escoamento, não devendo				
	estar melado ou empedrado; odor e sabor				
	próprios; ausência de conservantes, de				

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



	PREFEITURA MUNICIP	PAL DE MIRA	<u>ADOR</u>	T	<del>,                                      </del>
	sujidades, parasitas, larvas e detritos				
	animais ou vegetais. Embalagem: lata,				
	contendo 400g, com a identificação do				
	produto, marca do fabricante, data de				
	fabricação, prazo de validade mínimo				
	<b>de 01 (um) ano</b> , peso líquido e número				
	de registro no órgão competente,				
	devidamente rotulada conforme legislação				
	vigente. Deverá observar o Regulamento				
	Técnico de Identidade e Qualidade de Leite				
	em pó, fixado pela Lei Federal nº				
	11.265/06 e demais normas técnicas				
	pertinentes á legislação sanitária de				
	alimentos.				
	Fórmula infantil para lactentes com				
	proteínas lácteas, contendo em sua				
	composição: soro de leite desmineralizado,				
	lactose, leite desnatado, fibras				
	alimentares, óleo de palma, coco de				
	canola, concentrado proteico de soro de				
	leite, óleo de milho, carbonato de cálcio,		4		
	citrato de potássio, bitartarato de colina,				
	cloreto de potássio, vitamina C, citrato de				
	sódio, taurina, óxido de pantotenato de				
	cálcio B caroteno, vitamina B <sub>6</sub> , B <sub>1</sub> , iodeto				
	de potássio, ácido fólico, sulfato de				
4	manganês, selênio de sódio, biotina,	Unid.	40	R\$ 41,66	R\$ 1.666,40
"		oriid.	70	N\$ 41,00	Nφ 1.000,π0
	vitamina K. Embalagem: lata, contendo				
	<b>400g</b> , com a identificação do produto,				
	marca do fabricante, data de fabricação,				
	prazo de validade mínimo de 01 (um)				
	<b>ano</b> , peso líquido e número de registro no				
	órgão competente, devidamente rotulada				
	conforme legislação vigente. Deverá				
	observar o Regulamento Técnico de				
4	Identidade e Qualidade de Leite em pó,				
	fixado pela Lei Federal nº 11.265/06 e				
	demais normas técnicas pertinentes á				
	legislação sanitária de alimentos.				
VALOR TOTAL R\$ R\$ 8.859,40					
LOTE VI					
	POLPA DE ACEROLA, congelada, 100%				
	natural. em embalagem integra		252	D# 17 20	D# 4 3 4 5 0 0
1	transparente de 1 kg. com prazo de	pct	250	R\$ 17,38	R\$ 4.345,00
	validade e registro no mapa.				
	POLPA DE CAJÁ congelada, 100%				
2		nct	150	D¢ 10.46	D¢ 2 010 00
		pct	120	R\$ 19,46	R\$ 2.919,00
	transparente de 1 kg. com prazo de				

FLS. N°	•
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



	validade e registro no mapa.				
3	POLPA DE GOIABA CONGELADA, 100% NATURAL. EM EMBALAGEM INTEGRA TRANSPARENTE DE 1 KG. COM PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO MAPA.	pct	350	R\$ 16,85	R\$ 5.897,50
VALOR TOTAL R\$ 13.161,50					
VALOR GLOBAL R\$ 773.101,50					



FLS. N°
PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:



# **ANEXO III**

	MINUTA DA	ATA DE	<b>REGISTRO</b>	<b>DE PREÇ</b>	OS No		/2024
--	-----------	--------	-----------------	----------------	-------	--	-------

				,	•
Pelo	• •				om sede na
	/MA, neste ato				unicipal de
	, doravante den				
dema	andas do(a)				
	_ <b>/2024 - CPL</b> , para <b>REGISTR</b> ( ninistrativo nº/2024, <b>R</b>				
e quan quan se as 11.4	alificada(s) nesta ATA, de acontidade(s) cotada(s), atendendo s partes às normas constantes r62, de 31 de março de 2023, e 6	rdo com a cla as condições na Lei nº 14.13	ssificação por ela previstas no Edita 33, de 1º de abril	a(s) alcanç ıl de licitaç de 2021,	ada(s) e na(s) ão, sujeitando- no Decreto n.º
1.	DO OBJETO				
assin trans 2. 2.1.	cificado(s) no(s) item(ns) do T n como as propostas cujos procrição.  DOS PREÇOS, ESPECIFICAC O preço registrado, as especada item, fornecedor(es) e as dem:	reços tenham  ÇÕES E QUAN  ificações do o	sido registrados  ITITATIVOS  bjeto, as quantid	, independ ades mínin	lentemente de nas e máximas
		FORNECE	DOR		
ITE	M ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
3.	ÓRGÃO GERENCIADOR				
3.1. Prefe	O órgão gerenciador será eitura Municipal de		n Municipal de		da
4.	DA ADESÃO À ATA DE REGI	STRO DE PR	EÇOS		
4.1.	Durante a vigência da ata, <b>N</b>	ĂO É PERMIT	IDA a adesão de	órgãos não	participantes:

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:



# 5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

- 5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 01 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de assinatura do instrumento, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.
- 5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.
- 5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.
- 5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

# 6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
- 6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- 6.1.3. Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.
- a) No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

FLS. N°	_ )
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



b) No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

# 7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

- 7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.
- 7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.
- 7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.
- 7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

# 8. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 8.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
  - 8.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
  - 8.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
  - 8.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado;
  - 8.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

#### 9. DAS PENALIDADES

- 9.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.
- 9.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:



É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

9.2. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

# 10. CONDIÇÕES GERAIS

10.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

/MA, [dia] de [mês] de [ano].
Representante legal ORGÃO GERENCIADOR
Representante legal EMPRESA BENEFICIÁRIA

PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:



# **ANEXO IV**

# **MINUTA DE CONTRATO**

CONTRATO Nº/2024 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº	_/2024
	CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº /2024 QUE FAZEM ENTRE SI A PREFEITURA MUNICIPAL DE DO MARANHÃO E A
	EMPRESA
Secretária Municipal de, doravante denominado CON	DO MARANHÃO, por intermédio da, neste ato representada pelo Sr. NTRATANTE, com sede na, inscrito(a) presa, inscrito no CNPJ/MF sob o nº
ato representado(a) por	, doravante designado <b>CONTRATADO</b> , neste, tendo em vista o que consta no <b>Processo</b> em observância às disposições da <u>Lei nº 14.133, de</u>
<u>1º de abril de 2021</u> , e demais legislação	aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de <b>nico nº</b> /2024, mediante as cláusulas e
CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO	
1. O objeto do presente instrumento é a condições estabelecidas no Termo de Refe	a <b>contratação de</b> , nas erência.
1.1. Objeto da contratação:	

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDAD E	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1					
2					
3					
	R\$				

- 1.1.1. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
- 1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:
  - 1.2.1. O Termo de Referência;
  - 1.2.2. O Edital da Licitação;
  - 1.2.3. A Proposta do contratado;
  - 1.2.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

# CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

- 2.1. A contratação terá vigência até 31 de dezembro do ano de sua assinatura, nos termos do art. 105 da Lei nº 14.133/2021, observada a disponibilidade de créditos orçamentários.
- 2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.
- 2.3. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.
- 2.4. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

# CLÁUSULA TERCEIRA – SUBCONTRATAÇÃO

3. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

# **CLÁUSULA QUARTA - PAGAMENTO**

4. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

FLS. N°	_ `
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	_
	•



# CLÁUSULA QUINTA – REAJUSTE

- 5. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de 01 (um) ano contado da data da celebração do instrumento contratual.
- 5.1. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IGPM-IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 5.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 5.3. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 5.4. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 5.5. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 5.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 5.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

# CLÁUSULA SEXTA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 6. São obrigações do Contratante:
- 6.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 6.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 6.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 6.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado:
- 6.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.
- 6.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:



- 6.7. Cientificar o órgão de representação judicial da CONTRATANTE para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 6.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- **6.9.** A Administração terá o prazo de 15 (quinze) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 6.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.
- 6.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 6.12. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

# CLÁUSULA SÉTIMA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 7. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 7.1. Entregar o objeto nas condições estabelecidas no **item 6.1 do Termo de Referência**;
- 7.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 7.3. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 02 (dois) dias que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 7.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 7.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 7.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 7.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:
  - 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

Fl	LS. N°
Pl	ROC. Nº 25/2024
R	UBRICA:



- 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
- 4) Certidão de Regularidade do FGTS CRF;
- 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT;
- 7.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 7.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 7.10. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 7.11. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- **7.12.** Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- 7.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (<u>art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021</u>);
- 7.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 7.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- 7.17. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- 7.18. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;
- 7.19. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:
,



- 7.20. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- 7.21. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

# CLÁUSULA OITAVA- GARANTIA DE EXECUÇÃO

8. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

# CLÁUSULA NONA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 9. Comete infração administrativa, nos termos da <u>Lei nº 14.133, de 2021</u>, o contratado que:
- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- q) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 9.1. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
- i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- iv. Multa:

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



- a. Moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 20% (vinte por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.
- 9.2. O atraso superior a 60 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
- b. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas "e" a "h" do subitem 10.1, de 5% a 20% do valor do Contrato.
- c. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea "c" do subitem 10.1, de 5% a 20% do valor do Contrato.
- d. Para infração descrita na alínea "b" do subitem 10.1, a multa será de 5% a 20% do valor do Contrato.
- e. Para infrações descritas na alínea "d" do subitem 10.1, a multa será de 5% a 20% do valor do Contrato.
- 9.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)
- 9.3.1. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 9.3.2. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)
- 9.3.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 9.3.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 9.4. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do <u>art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021</u>, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 9.5. Na aplicação das sanções serão considerados (<u>art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021</u>):

Fl	LS. N°
Pl	ROC. Nº 25/2024
R	UBRICA:



- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 9.6. Os atos previstos como infrações administrativas na <u>Lei nº 14.133, de 2021</u>, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na <u>Lei nº 12.846, de 2013</u>, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (<u>art. 159</u>).
- 9.7. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 9.8. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 9.9. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.
- 9.10. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

# CLÁUSULA DÉCIMA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

10. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

FLS. N°
PROC. Nº 25/2024
RUBRICA:



- 10.1. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.
- 10.1.1. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:
  - a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas;
  - b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.
- 10.2. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
  - 10.2.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.
  - 10.2.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.
- 10.3. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.
- 10.4. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:
  - 10.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
  - 10.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
  - 10.4.3. Indenizações e multas.
- 10.5. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).
- 10.6. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

# CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

FLS. N°	
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



11. As despesas	decorrentes of	da presente	contratação	correrão	à conta	da seguint	e dotação
orçamentária:			:				

11.1. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

# CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOS CASOS OMISSOS

12. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e a manifestação da procuradoria do município;

# CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

- 13. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos <u>arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021</u>.
- 13.1. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 13.2. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).
- 13.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do <u>art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.</u>

# CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – PUBLICAÇÃO

14. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no <u>art. 94 da Lei 14.133, de 2021</u>, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao <u>art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011</u>, c/c <u>art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012</u>.

# CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA- FORO

15. Fica eleito o Foro da Comarca do Município de Mirador, Estado do Maranhão, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme <u>art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21</u>.

/MA,	[dia] de	[mês] de	[ano].
------	----------	----------	--------

<i>(</i>	1
FLS. N°	_ '
PROC. Nº 25/2024	
RUBRICA:	



Representante legal CONTRATANTE

Representante legal CONTRATADO