

FLS. Nº	
PROC. № 018/2024	
RUBRICA:	

### EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO № 10/2024

A Prefeitura Municipal de São Benedito do Rio Preto do Maranhão, por intermédio de sua Pregoeira infra constituída e designada pela Portaria nº 015/2024 de 31 de janeiro de 2024, torna público que realizará licitação na modalidade Pregão, conforme consta no Processo Administrativo nº 018/2024, 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.

DADOS DO CERTAME		
<b>Órgão Solicitante:</b> Secretaria Municipal de Planejamento e Administração.		
alimentícios (per	ção de empresa, sob o sistema de registro de preço, para Aquisição de gênero ecíveis e não perecíveis) para atender as demandas das Secretarias Municipais do Benedito do Rio Preto/MA.	
Esclarecimentos/Impugnações: Até 05/07/2024 às 23h59min, através do: Site: https://www.comprassbrp.com.br/ou E-mail: cplpmsbrp@gmail.com		
Início da Sessão Eletrônica: Dia 10/07/2024 às 14:30 horas		
Sistema Eletrônico Utilizado: COMPRASSBRP Endereço para retirada do Edital: https://www.comprassbrp.com.br/ https://www.saobeneditodoriopreto.ma.gov.br/transparencia/licitacoes		
VALOR ESTIMADO, MÁXIMO, DE REFERÊNCIA OU SIGILOSO	<ul> <li>✓ Valor: R\$ 1.380.192,23 (um milhão, trezentos e oitenta mil, cento e noventa e dois reais e vinte e três centavos).</li> <li>✓ Estimado</li> <li>✓ Máximo</li> <li>☐ Referência</li> <li>☐ Orçamento Sigiloso.</li> </ul>	



FLS. Nº	
PROC. № 018/2024	
RUBRICA:	

NATUREZA DO OBJETO:	☑ AQUISIÇÃO □ SERVIÇO □ OBRAS E SERVIÇOS COMUNS DE ENGENH	ARIA	
PARTICIPAÇÃO - MEI / ME / EPP	☐ Licitação Exclusiva para MEI / ME / EPP – 123/06 ☐ Licitação com itens/grupos cotas de até 2 Art. 48, III da Lei Complementar nº 123/06 ☐ Licitação de Ampla Participação.	·	
Prazo para envio da Proposta Adequada/Documentação Complementar: 2 horas.			
	INFORMAÇÕES		
Pregoeira: Cristiane Nascimento Vieira Dos Santos		E-mail: cplpmsbrp@gmail.com	
<b>Endereço:</b> Praça José de Freitas, № 35, Centro, São Benedito do Rio Preto/MA, CEP 65.440-000.			
<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.			
	DEEINICÕEC DA DADTE ECDE	CÍPICA	

DEFINIÇUES DA PARTE ESPECIFICA		
As seguintes informações específicas sobre a Licitação deverão complementar, suplementar ou modificar as disposições presentes na Parte Geral. Sempre que ocorra conflito, as disposições aqui contidas prevalecem sobre aquelas.		
Referências da Parte Geral	Item	Definições da Parte Específica
MODO DE DISPUTA	7.10.	□ ABERTO  ☑ ABERTO E FECHADO  □ FECHADO E ABERTO
FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA	2.	<ul><li>☑ POR GRUPO</li><li>☐ POR ITEM</li><li>☐ POR GRUPO e POR ITEM.</li><li>☐ GLOBAL</li></ul>



FLS. Nº
PROC. Nº 018/2024
RUBRICA:

CRITÉRIO DE JULGAMENTO	3.	<ul><li> ☑ MENOR PREÇO: Intervalo de R\$ 0,01.</li><li> ☐ MAIOR DESCONTO: Intervalo de %</li></ul>
INFORMAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS	4.1.	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.
CONSÓRCIO	SEÇÃO III	□ Poderão participar empresas em consórcio, observadas as normas constantes na SEÇÃO III 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 objeto licitado, o qual apresenta natureza comum, 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.
VALIDADE DA PROPOSTA	-	A proposta comercial terá validade mínima de 90 (noventa) dias, a contar da data da abertura da sessão pública.  a) Proposta de preços deverá constar discriminação detalhada de todos os itens do objeto, marca/modelo (quando couber), o tipo, e a quantidade solicitada.
DEMAIS DOCUMENTOS EXIGIDOS NA PROPOSTA	-	⊠ NÃO □ SIM, na forma do <b>item do Termo de Referência</b> .



FLS. Nº
PROC. Nº 018/2024
RUBRICA:

CAPITAL SOCIAL OU PATRIMÔNIO LÍQUIDO (admita a atualização para esta data através de índices oficiais)	17.	□ Comprovante, na forma da lei, de registro ou arquivamento na Junta Comercial ou no Cartório competente, conforme o caso, de: □ 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; □ 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; □ patrimônio líquido mínimo equivalente a 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item/lote pertinente. □ capital social mínimo equivalente a 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente. □ Não haverá exigência quanto à comprovação de capital social mínimo ou patrimônio líquido mínimo.
QUALIFICAÇÃO TÉCNICA		Considerando que o objeto denota fornecimento simples, a prova de uma condição técnica ou de uma capacidade operacional específica <u>não será exigível</u> para esta licitação.
DEMAIS DOCUMENTOS QUALIFICAÇÃO TÉCNICA		☑ NÃO □ SIM, na forma do item do Termo de Referência
LICITAÇÃO PARA REGISTRO DE PREÇOS:	SEÇÃO XV	□ NÃO ⊠ SIM
POSSIBILIDADE DE ADESÃO A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:	SEÇÃO XV	□ NÃO ⊠ SIM



FLS. Nº	
PROC. Nº 018/2024	
RUBRICA:	-

APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS:	SEÇÃO XII	☑ NÃO □ SIM – Prazo para entrega da amostra na forma do item do Termo de Referência
VISITA TÉCNICA:	SEÇÃO XIII	☑ NÃO □ SIM, <b>FACULTATIVA</b> , na forma do item 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:	1	



FLS. №	
PROC. Nº 018/2024	_
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 na plataforma do COMPRASSBRP (site) 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 faculta-se 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. Nº	
PROC. Nº 018/2024	
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:
  - https://www.comprassbrp.com.br/
- 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



FLS. Nº\_\_\_\_\_ PROC. Nº 018/2024 RUBRICA:\_\_\_\_\_

### ESTADO DO MARANHÃO PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO DO RIO PRETO/MA CNPJ №: 06.398.150/0001-81

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;

- 5.4.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei  $n^{\circ}$  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



FLS. Nº	
PROC. Nº 018/2024	
RUBRICA:	

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.
- 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**;



FLS. Nº	
PROC. Nº 018/2024	
RUBRICA:	

**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.
- 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  $n^{o}$  14.133, de 2021.



FLS. Nº	
PROC. Nº 018/2024	
RUBRICA:	

- 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 3° 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 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.



FLS. Nº\_\_\_\_\_ PROC. Nº 018/2024 RUBRICA: \_\_\_\_\_

## ESTADO DO MARANHÃO PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO DO RIO PRETO/MA CNPJ №: 06.398.150/0001-81

### 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</u> desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 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.



FLS. Nº
PROC. Nº 018/2024
RUBRICA:

- 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) superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 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.



FLS. Nº\_\_\_\_\_ PROC. Nº 018/2024 RUBRICA:\_\_\_\_\_

- 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 7.22, 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.
- 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.



FLS. Nº\_\_\_\_\_ PROC. Nº 018/2024 RUBRICA: \_\_\_\_\_

- 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.
- 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:



FLS. Nº\_\_\_\_\_ PROC. Nº 018/2024 RUBRICA: \_\_\_\_\_

- 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. Nº
PROC. Nº 018/2024
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 5% (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;



FLS. Nº\_\_\_\_\_ PROC. Nº 018/2024 RUBRICA:\_\_\_\_\_

### ESTADO DO MARANHÃO PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO DO RIO PRETO/MA CNPJ №: 06.398.150/0001-81

8.5. Na hipótese de não contratação nos termos previstos nesta Seção, o procedimento licitatório prossegue com as demais **licitantes**.

### 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. Poderá ser aberto prazo para apresentação de planilha de custo e formação de preços, sob pena de desclassificação, à empresa que descumprir o item



FLS. Nº\_\_\_\_\_ PROC. Nº 018/2024 RUBRICA: \_\_\_\_\_

## ESTADO DO MARANHÃO PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO DO RIO PRETO/MA CNPJ №: 06.398.150/0001-81

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.
- 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



FLS. Nº
PROC. Nº 018/2024
RUBRICA:

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;

### 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 (https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/).
- 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.



FLS. Nº	
PROC. Nº 018/2024	
RUBRICA:	

- 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, seguindo-se 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.
  - 12.1. Os originais ou cópias autenticadas, <u>caso sejam solicitados</u>, deverão ser encaminhados para a Comissão Permanente de Licitação, situada à Praça José de Freitas, Nº 35, Centro, São Benedito do Rio Preto/MA, CEP 65.440-000.
- 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;



FLS. Nº\_\_\_\_\_ PROC. Nº 018/2024 RUBRICA:\_\_\_\_\_

### ESTADO DO MARANHÃO PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO DO RIO PRETO/MA CNPJ №: 06.398.150/0001-81

- 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 www.portaldoempreendedor.gov.br;
- 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;
- 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;



FLS. Nº
PROC. Nº 018/2024
RUBRICA:

- 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.
- 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;



FLS. Nº\_\_\_\_\_ PROC. Nº 018/2024 RUBRICA:\_\_\_\_\_

## ESTADO DO MARANHÃO PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO DO RIO PRETO/MA CNPJ №: 06.398.150/0001-81

- 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.
  - 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.



FLS. Nº\_\_\_\_\_ PROC. Nº 018/2024 RUBRICA:\_\_\_\_\_

## ESTADO DO MARANHÃO PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO DO RIO PRETO/MA CNPJ №: 06.398.150/0001-81

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.
- 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.



FLS. Nº \_\_\_\_\_ PROC. Nº 018/2024 RUBRICA: \_\_\_\_\_

### ESTADO DO MARANHÃO PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO DO RIO PRETO/MA CNPJ №: 06.398.150/0001-81

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:
- 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 de 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.



FLS. Nº	
PROC. Nº 018/2024	
RUBRICA:	_

- 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
- 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.



FLS. Nº
PROC. Nº 018/2024
RUBRICA:

- 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 **Secretária Municipal de Educação.**

#### 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. Nº	
PROC. Nº 018/2024	
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;



FLS. Nº	
PROC. Nº 018/2024	
RUBRICA:	-

- 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;
- 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 Lei nº 14.133, de 2021, 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.



FLS. Nº\_\_\_\_\_ PROC. Nº 018/2024 RUBRICA: \_\_\_\_\_

- 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.
- 45.4.2. Para as infrações previstas nos itens 45.1.4 a 45.1.7, 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 45.1.7, 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 art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.
- 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



FLS. Nº\_\_\_\_\_ PROC. Nº 018/2024 RUBRICA: \_\_\_\_\_

## ESTADO DO MARANHÃO PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO DO RIO PRETO/MA CNPJ №: 06.398.150/0001-81

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.
- 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 Lei nº 14.133, de 2021, 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:** https://www.comprassbrp.com.br/ou através do **e-mail:** cplpmsbrp@gmail.com

- 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.



FLS. Nº	
PROC. Nº 018/2024	
RUBRICA:	

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.
- 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	IV Minuta do Contrato	

São Benedito do Rio Preto/MA, 25 de junho de 2024.



FLS. Nº
PROC. Nº 018/2024
RUBRICA:

THYAGO NASCIMENTO ARAÚJO SECRETÁRIO MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO CPF: 055.551.873-60



FLS. Nº
PROC. Nº 018/2024
RUBRICA:

#### ANEXO I

#### TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Administrativo nº 018/2024

### 1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de empresa, sob o sistema de registro de preço, para Aquisição de gênero alimentícios (perecíveis e não perecíveis) para atender as demandas das Secretarias Municipais do Município de São Benedito do Rio Preto/MA, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

LOTE I – ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QNT
1	Adoçante dietético. Líquido à base de stevia ou sucralose, embalagem original com no mínimo 80 ml, sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. A caixa deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Prazo de validade mínimo de 1 ano a partir da data de entrega de acordo com a legislação vigor.	UND.	327
2	Amido de milho. O produto amiláceo, extraído do milho, não contém glúten, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, vedada com 500g, contendo dados de identificação do produto, procedência, informações nutricionais, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano a contar a partir da data de entrega, nº do lote e número de registro no órgão competente, conforme legislação vigente, e as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	РСТ	98
3	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 01 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 Ministério da Saúde, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	6014
4	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	РСТ	627



FLS. Nº\_\_\_\_\_ PROC. Nº 018/2024 RUBRICA:\_\_\_\_\_

	conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.		
5	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, contendo 01 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	7341
6	Arroz tipo agulhinha integral. Classe longo, fino, tipo I integral, polido e da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros, mínimo de 90%; isento de fermentação. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada, ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01 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	1199
7	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.	PCT	7048
8	Biscoito Doce tipo Maria. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, 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 de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão	PCT	1428



	competente, devidamente rotulada conforme legislação		
	vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.		
9	Café torrado e moído, em pó homogêneo, de 1ª qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria 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.	PCT	8294
10	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.	UND	187
11	Cereal matinal de arroz (infantil). Cereal infantil composto por nutrientes essenciais como zinco, vitamina A, vitamina C e ferro de melhor absorção, assim como os lactobacillus e bifidobacterium bifidus Bl é um probiótico similar aos encontrados no sistema digestório. Alimento específico complementar para crianças a partir do 6º mês. Ingredientes: farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina A,vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D) e aromatizante vanilla. Contém glúten. Contém traços de leite. Embalagem: pacote com 230g, contendo dados de identificação do produto, procedência, informações nutricionais, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano a contar a partir da data de entrega, nº do lote e número de registro no órgão competente, conforme legislação vigente e normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	UND	501
12	Creme de leite, UHT homogeneizado, Gordura láctea - mínimo 35%. Embalagem: caixa contendo 200g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínima de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observados as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	UN	201
13	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;	UND	3201



			ı
	observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.		
14	Farinha láctea. Alimento a base de farinha de trigo, açúcar, leite em pó integral, enriquecido com ferro e ácido fólico, vitaminas B1, B5, B6, sais minerais (fosfato de cálcio dibásico), vitamina C, zinco, sal e aromatizantes. fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: com 210g, devidamente rotulada, contendo a identificação do produto, composição nutricional, data de fabricação e data de validade mínimo de 06 meses a contar a partir da data de entrega, nº do lote, peso líquido e número de registro no órgão competente, conforme legislação vigente e as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	PCT	685
15	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 01 Kg, 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	1056
16	Feijão mulata gorda 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 01 Kg, 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	627
17	Feijão preto 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 de parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 Kg, 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 rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	484
18	Farinha de milho flocada, em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do cianeto radical; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem:	PCT	1456



Г			
	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.		
	Farinha de arroz flocada, em bom estado de conservação;		
	isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de		
	substâncias nocivas à saúde; isenta do cianeto radical;		
	ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem:		
	pacote de 500g, com a identificação do produto, marca do		
19	fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01	PCT	770
	(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.		
	Farinha de trigo com fermento 1kg; Farinha de trigo		
	enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, fermentos químicos		
	(pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato		
	monocálcico). Embalagem: saco plástico atóxico de 01 Kg, com		
20	a identificação do produto, marca do fabricante, data de	PCT	212
	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.		
	Leite em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca		
	integral e apto para a alimentação humana mediante		
	processos tecnologicamente adequados. 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;		
21	ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e	UND	2915
21	detritos animais ou vegetais. Embalagem: contendo 200g,	OND	2713
	com a identificação do produto, marca do fabricante, data de		
	fabricação, <b>prazo de validade mínimo de 1 (um) ano</b> , peso		
	líquido 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 à legislação sanitária de alimentos.		
	Leite em pó desnatado. Aparência de pó fino, homogêneo, na		
	cor própria, sem adição de açúcar, isento de glúten, rico em		
	cálcio, ferro e magnésio, com 0% de gorduras totais,		
	enriquecido com vitaminas (A, D e C) e do complexo B (B1, B3,		
	B5, B6, B7e B12), não devendo estar rançoso ou empedrado		
	<b>Embalagem:</b> contendo 200g, com a identificação do produto,		
22	marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade	PCT	2860
	mínimo de 1 (um) ano, no seu rótulo deverá ter informação	1 0 1	
	sobre glúten, tabela nutricional, número de lote, peso líquido		
	e número de registro no órgão competente, data de validade e		
	quantidade de acordo com a legislação vigente e demais		
	normas técnicas pertinentes a legislação sanitária de		
	alimentos.		
	444444444		



	<del>,</del>		
23	Leite sem lactose. Leite em pó integral l, isento de lactose, glúten e gorduras trans, maltodextrina, soro do leite, sem adição de açúcar, contendo enzima lactase, enriquecido de vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco). Embalagem: Lata contendo 380g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, no seu rótulo deverá ter informação sobre glúten, tabela nutricional, número de lote, peso líquido e número de registro no órgão competente, data de validade e quantidade, de acordo com a legislação vigente do referido item, sendo o produto específico para dietas com restrição de lactose.	PCT	484
24	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, 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 a legislação sanitária de alimentos.	РСТ	1582
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 a legislação sanitária de alimentos.	UND.	979
26	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 a legislação sanitária de alimentos.	PCT	913
27	Multicereais com 3 cereais . Alimento a base de flocos de cereais (trigo, cevada e aveia), açúcar, enriquecido com 10 vitaminas, ferro, ácido fólico e sais minerais, contendo glúten. Embalagem: Em lata com 400g, deve estar intacta, vedada, devidamente rotulada, contendo dados de identificação do produto, procedência, informações nutricionais, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano a contar a partir da data de entrega, nº do lote e número de registro no órgão competente, conforme legislação vigente e normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos	UND	930
28	<b>Milho para pipoca:</b> Milho de pipoca tipo 1 em embalagens de polietileno de 500g cada. Livre de pragas e sujidades. Prazo	UN	198



	mínimo de validade de 12 meses a contar a partir da data de		
	entrega.		
29	Milho para canjica: Grãos de milho amarelo ou branco, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g. Prazo mínimo de validade de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	UN	185
30	Milho em conserva, Fabricada a partir de vegetais 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: lata, 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 a legislação sanitária de alimentos.	UND	198
31	<b>Óleo de Soja Vegetal,</b> 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 a legislação sanitária de alimentos.	UND	1356
32	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 01 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 rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes a legislação sanitária de alimentos.	KG	1653
33	Tempero Completo com Pimenta. Sal, preparado de cebola (cebola, sal, acidulante ácido cítrico, antioxidante metabissulfito de sódio), pimenta jalapeña, preparado de alho (alho, sal, acidulante ácido cítrico, antioxidante metabissulfito de sódio, sequestrante EDTA cálcio dissódico), pimenta-decheiro, cebolinha, salsa, manjericão, pimenta-preta, realçador de sabor glutamato de sódio e aromatizante. Embalagem plástica com peso líquido de 300g, 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	PCT	200



	conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas		
	pertinentes a legislação sanitária de alimentos.		
34	Orégano. Especiaria constituída, por folhas de espécies vegetais genuínos da manjerona, secas e limpas de cor verde pardacenta, apresentação industrial de sabor forte e aromática, isento de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais Embalagem: Acondicionado em saco plástico transparente e atóxico contendo 100g, devidamente rotulado com a identificação do produto e validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, conforme legislação vigente e normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos	UN	186
35	Vinagre branco fermentado de vinho com acidez mínima de 4,0%; produto translúcido; cor, sabor e odor característicos. Embalagem: frasco plástico de 750 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 a legislação sanitária de alimentos.	UND	933
36	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 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 conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes a legislação sanitária de alimentos.	UND	803
37	Polpa de fruta nos sabores goiaba, caju, uva e acerola; Polpa de fruta 100% natural, sem conservante e congelada. Informação Nutricional mínima (100g): Valor Energético 50 kcal = 209 kj 2.5 Carboidratos 12.00g 4.0 Proteínas 0.40g 0.5 Gorduras Totais 0.10g 0.2 Gorduras Saturadas 0.00g 0.0 Gordura Trans. 0.00g Fibra Alimentar 0.50g 2.0 Cálcio 17.00mg 1.7 Ferro 0.50mg 3.6 Sodio 0.20mg 0.0 Fósforo 10.00mg 1.4 Vitamina A 0.00 UI 0.0 Vitamina B1 0.20mg 2.0 Vitamina B2 0.20mg 0.6 Vitamina B3 0.50mg 2.8 Vitamina C 35.00mg 78.0. RENDIMENTO: 1 kg de polpa – rendimento aproximado 6 litros de suco. EMBALAGEM: Deverá ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, com capacidade para 1 (um) kg não fracionado, rotulado conforme legislação vigente. Deverá ter registro e apresentar registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A). PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 3 (três) meses IMPRESSA nas embalagens primárias, com	KG	1228



	foliviere a company de la company Deve de transporte de		
	fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado		
	à temperatura de -12º C (doze graus centígrados negativos)		
	ou inferior.		
38	Refrigerante: Refrigerante em garrafa descartável de 2000 ml. Os sabores devem ser variados, contendo as seguintes composições: Cola - (Água gaseificada, extrato de noz de cola, cafeína, corante amarelo IV, acidulante INS 338 e aroma natural. Não contém glúten, não alcoólico); Laranja - (Água gaseificada, açúcar, suco natural de laranja, 10%, aroma artificial, acidulante INS 330, conservador INS 211, estabilizantes INS 444 e INS 480, corante artificial INS 110. Não contém glúten, não alcoólico); Uva - (Água gaseificada, açúcar, suco natural de uva 10%, acidulantes INS 330, conservador INS 211, corantes artificiais INS 123, INS 133 e tartrazina, aroma sintético artificial, não contém glúten, não alcoólico); Guaraná - (Água gaseificada, açúcar, semente de guaraná, 0,025%, acidulante INS 330, corante amarelo IV, aroma sintético idêntico ao natural, conservador INS 211, não contém glúten, não alcoólico) e Limão (Água gaseificada, açúcar, suco natural de limão 2,5%, aroma natural, acidulante INS 330, e conservador INS 211. Não contém glúten, não alcoólico)	UND	970
	alcoólico)		
	Sardinha em óleo e molho de tomate comestível em		
39	conserva. Embalagem: lata, contendo 125g, 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.	UND	3492
40	Ovo branco de galinha; fresco; tipo 1 (grande); classe A; com peso unitário mínimo de 50g; limpo; casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado; gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RIISPOA/M - Resolução nº 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA. Embalagem: cartela com 24. Com caixa de com 12 cartela.	CX	1141
	LOTE II – ALIMENTOS PERECÍVE	IS	
41	Bisteca suína, congelada, com aproximadamente 250 gramas cada, embalada em camadas separadas por filmes plásticos transparentes e atóxicos, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	466



42	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 à legislação sanitária de alimentos.	KG	770
43	<b>Fígado Bovino</b> congelado, de abate recente Coloração: Cor própria sem manchas esverdeadas; - Textura e odor: Característico; Características físico-químicas: Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades. Deverá ser congelado à temperatura de -18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características microscópicas e microbiológicas: Deverá apresentar se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12 de 02/01/01, ANVISA.	KG	484
44	Filé de pescada branca, congelado, sem pele, sem espinha, com 110 a 150 gramas cada, embalados em camadas separadas por filmes plásticos transparentes e atóxicos, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 20 kg, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 09 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	604
45	Frango inteiro congelado com osso com peso mínimo de 2 kg: 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 substâncias químicas; isenta de sujidades, parasitas, larvas, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos	KG	3287
46	Linguiça Calabresa, Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada,	KG	341



	agandiaianada am agas da adiadiana a / 1911 1 / 9 1 2		
	acondicionada em saco de polietileno c/ validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega e suas condições.		
47	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 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.	KG	1164
48	<b>Peixe tilápia</b> , com aspecto e cheiro próprio, livre de sujidades e parasitas, pronto para consumo.	KG	484
49	Patinho Bovino: Corte tipo patinho, limpo, sem tempero, sem excesso de gordura, cartilagem e aponevrose, congelada e aparada Coloração: Cor própria sem manchas esverdeadas; - Textura e odor: Característico; Características físico-químicas: Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades. A carne deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de – 40°C (quarenta graus centígrados negativos). Características microscópicas e microbiológicas: Deverá apresentar se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12 de 02/01/01, ANVISA.	KG	484
50	Salsicha: Congelada, em embalagem plástica a vácuo; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno c/ validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega e suas condições.	KG	198
	LOTE III - FRUTAS E VERDURAS		
51	Alface. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, as folhas devem estar sem imperfeições, sem larvas, livre de materiais terrosos, isentas de parasitas, sujidades, defeitos que possam alterar sua aparência, ou danos mecânicos oriundos do manuseio e transporte que comprometam o produto, sendo entregues com as características organolépticas mantidas, em condições adequadas para o consumo imediato, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.	UND	604
53	Abóbora. De primeira qualidade, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes), tamanho e coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isentos de sujidades, parasitos e larvas, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser	KG	198



	T		
	acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.		
54	Batata inglesa. Lisa, de primeira, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes), tamanho e conformação uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isentos de sujidades, parasitos e larvas, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.	KG	747
55	Beterraba. Espécie roxa, de primeira qualidade, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes), tamanho e conformação uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isentos de sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos e umidade externa anormal, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal	KG	747
56	BANANA-PRATA- 1ª qualidade, fruto médio, limpo e acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, íntegro, limpo, amadurecimento intermediário ("de vez"), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	KG	312
57	Chuchu. De primeira qualidade, fresco, tamanho médio, com coloração verde, firme, intacto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes), que comprometam o produto, isentos de sujidades, parasitos e larvas, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.	KG	552
58	Cheiro verde. Folhas verdes, devem estar sem imperfeições, sem larvas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, devem estar sem imperfeições, sem larvas, parasitas ou danos mecânicos oriundos do manuseio e transporte, que comprometam o produto, entregues com as características organolépticas mantidas, em condições adequadas para o consumo imediato, sem sujidades, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, Embalagem: Deverão ser	UND	741



			<u> </u>
	acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não		
	transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou		
	etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção,		
	com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.		
	<b>Cenoura.</b> De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme,		
	coloração uniformes típicos da variedade, devendo estar bem		
	desenvolvidas, sem lesões de origem físicas ou mecânicas,		
	(rachaduras, cortes), que comprometam o produto, isentos de		
	sujidades, parasitos e larvas, fornecimento por kg.		
	Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens		
	novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor		
	estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de		
	fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com		
	validade mínima de 15 dias. Entrega semanal. <b>Cenoura.</b> De		
	primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, coloração		
	uniformes típicos da variedade, devendo estar bem		
	desenvolvidas, sem lesões de origem físicas ou mecânicas,		
	(rachaduras, cortes), que comprometam o produto, isentos de		
	sujidades, parasitos e larvas, fornecimento por kg.		
59	Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens	KG	609
	novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor		
	estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de		
	fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com		
	validade mínima de 15 dias. Entrega semanal. <b>Cenoura.</b> De		
	primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, coloração		
	uniformes típicos da variedade, devendo estar bem		
	desenvolvidas, sem lesões de origem físicas ou mecânicas,		
	(rachaduras, cortes), que comprometam o produto, isentos de		
	sujidades, parasitos e larvas, fornecimento por kg.		
	Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens		
	novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor		
	estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de		
	fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com		
	validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.		
	LARANJA IN NATURA - devem apresentar as características		
	de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente		
60	desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com	KG	312
00	coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos,	Ku	312
	pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de		
	conservação e maturação.		
	MAMÃO IN NATURA -1ª qualidade, tamanho médio sem		
	defeitos graves (amassadas, queimado de sol, podridão, lesão,		
	manchas ou danos de qualquer espécie), com características		
	integras, fresco, amadurecimento intermediário ("de vez"),		
	limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação	KG	242
<b>~1</b>		K1-	312
61	tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a	Ku	
61	conservação, em condições adequadas para o consumo,	Ku	
61	conservação, em condições adequadas para o consumo, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades,	Ku	
61	conservação, em condições adequadas para o consumo, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades,	KU	
61	conservação, em condições adequadas para o consumo, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à	KU	
61	conservação, em condições adequadas para o consumo, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. O produto deve ser entregue em ótimas	KU	
61	conservação, em condições adequadas para o consumo, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	KU	
61	conservação, em condições adequadas para o consumo, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.  Maça in natura, de 1ª qualidade, madura, bem formada,	KU	
	conservação, em condições adequadas para o consumo, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.  Maça in natura, de 1ª qualidade, madura, bem formada, inteira e sã, de coloração própria, sem lesões, sem manchas,	KG	312
62	conservação, em condições adequadas para o consumo, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.  Maça in natura, de 1ª qualidade, madura, bem formada, inteira e sã, de coloração própria, sem lesões, sem manchas, ausência de resíduos terrosos, sujidades, parasitas e larvas.		
	conservação, em condições adequadas para o consumo, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.  Maça in natura, de 1ª qualidade, madura, bem formada, inteira e sã, de coloração própria, sem lesões, sem manchas, ausência de resíduos terrosos, sujidades, parasitas e larvas. Peso em média 120 gramas cada.		
	conservação, em condições adequadas para o consumo, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.  Maça in natura, de 1ª qualidade, madura, bem formada, inteira e sã, de coloração própria, sem lesões, sem manchas, ausência de resíduos terrosos, sujidades, parasitas e larvas.		



lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes e sem manchas escuras, entregues com as características organolépticas mantidas, em condições adequadas para o consumo imediato, sem sujidades, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalageans novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de dificil remoção, com validade minima de 15 dias. Entrega semanal.  Tomate. Produto íntegro, graúdo, com polpa firme e intacta, sem manchas, picadas de insetso su sinais de apodrecimentos estar em ponto de maturação próprio para o consumo. isento de umidade, livres de residuos, fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), que comprometam o produto, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal. Impas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Pepino. Espécie comum de primeira qualidade, tamanho médio, liso, intacto e limpo; coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco,
entregues com as características organolépticas mantidas, em condições adequadas para o consumo imediato, sem sujidades, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de dificil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Tomate. Produto integro, graúdo, com polpa firme e intacta, sem manchas, picadas de insetos ou sinsis de apodrecimentos estar em ponto de maturação próprio para o consumo. isento de umidade, livres de resíduos, fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), que comprometam o produto, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal. limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Pepino. Espécie comum de primeira qualidade, tamanho médio, liso, intacto e limpo; coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo inediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de dificil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.
condições adequadas para o consumo imediato, sem sujidades, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embialagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de dificil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Tomate. Produto íntegro, graúdo, com polpa firme e intacta, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos estar em ponto de maturação próprio para o consumo. isento de umidade, livres de residuos, fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), que comprometam o produto, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não KG 604 transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de dificil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal. Ilmpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de dificil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Pepino. Espécie comum de primeira qualidade, tamanho médio, liso, intacto e limpo; coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com fol
sujidades, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de dificil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Tomate. Produto íntegro, graddo, com polpa firme e intacta, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos estar em ponto de maturação próprio para o consumo, isento de umidade, livres de resíduos, fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), que comprometam o produto, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal. Impas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Pepino. Espécie comum de primeira qualidade, tamanho médio, liso, intacto e limpo; coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de dificil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e
aparência, fornecimento por kg. Ëmbalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Tomate. Produto íntegro, graúdo, com polpa firme e intacta, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos estar em ponto de maturação próprio para o consumo. sento de umidade, livres de resíduos, fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), que comprometam o produto, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal. limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Pepino. Espécie comum de primeira qualidade, tamanho médio, liso, intacto e limpo; coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e u
acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de diffcil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Tomate. Produto íntegro, graúdo, com polpa firme e intacta, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos estar em ponto de maturação próprio para o consumo. isento de umidade, livres de resíduos, fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), que comprometam o produto, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de diffcil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal. limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de diffcil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Pepino. Espécie comum de primeira qualidade, tamanho médio, liso, intacto e limpo; coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difficil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes
transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de dificil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Tomate. Produto integro, graúdo, com polpa firme e intacta, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos estar em ponto de maturação próprio para o consumo. Isento de umidade, livres de resíduos, fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), que comprometam o produto, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de dificil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal. limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de dificil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Pepino. Espécie comum de primeira qualidade, tamanho médio, liso, intacto e limpo; coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difficil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apres
transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de dificil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Tomate. Produto íntegro, graúdo, com polpa firme e intacta, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos estar em ponto de maturação próprio para o consumo. Isento de umidade, livres de resíduos, fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), que comprometam o produto, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de dificil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal. limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de dificil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Pepino. Espécie comum de primeira qualidade, tamanho médio, liso, intacto e limpo; coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difficil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e
etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Tomate. Produto íntegro, graúdo, com polpa firme e intacta, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos estar em ponto de maturação próprio para o consumo. isento de umidade, livres de resíduos, fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), que comprometam o produto, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal. limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Pepino. Espécie comum de primeira qualidade, tamanho médio, liso, intacto e limpo; coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou ma
com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Tomate. Produto íntegro, graúdo, com polpa firme e intacta, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos estar em ponto de maturação próprio para o consumo. Isento de umidade, livres de resíduos, fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), que comprometam o produto, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difficil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal. limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difficil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Pepino. Espécie comum de primeira qualidade, tamanho médio, liso, intacto e limpo; coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de diffcil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o tran
Tomate. Produto íntegro, graúdo, com polpa firme e intacta, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos estar em ponto de maturação próprio para o consumo. isento de umidade, livres de resíduos, fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), que comprometam o produto, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal. limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Pepino. Espécie comum de primeira qualidade, tamanho médio, liso, intacto e limpo; coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o
sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos estar em ponto de maturação próprio para o consumo. isento de umidade, livres de resíduos, fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), que comprometam o produto, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal. limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou validade mínima de 15 dias. Entrega semanal. Pepino. Espécie comum de primeira qualidade, tamanho médio, liso, intacto e limpo; coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou coutros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: D
estar em ponto de maturação próprio para o consumo. isento de umidade, livres de residuos, fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), que comprometam o produto, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal. limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Pepino. Espécie comum de primeira qualidade, tamanho médio, liso, intacto e limpo; coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornec
de umidade, livres de resíduos, fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), que comprometam o produto, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal. limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Pepino. Espécie comum de primeira qualidade, tamanho médio, liso, intacto e limpo; coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em emb
parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), que comprometam o produto, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal. limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Pepino. Espécie comum de primeira qualidade, tamanho médio, liso, intacto e limpo; coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou
(rachaduras, cortes), que comprometam o produto, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal. limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Pepino. Espécie comum de primeira qualidade, tamanho médio, liso, intacto e limpo; coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal. limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Pepino. Espécie comum de primeira qualidade, tamanho médio, liso, intacto e limpo; coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal. limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Pepino. Espécie comum de primeira qualidade, tamanho médio, liso, intacto e limpo; coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difficil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal. limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Pepino. Espécie comum de primeira qualidade, tamanho médio, liso, intacto e limpo; coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal. limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Pepino. Espécie comum de primeira qualidade, tamanho médio, liso, intacto e limpo; coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal. limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Pepino. Espécie comum de primeira qualidade, tamanho médio, liso, intacto e limpo; coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal. limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Pepino. Espécie comum de primeira qualidade, tamanho médio, liso, intacto e limpo; coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
semanal. limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Pepino. Espécie comum de primeira qualidade, tamanho médio, liso, intacto e limpo; coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Pepino. Espécie comum de primeira qualidade, tamanho médio, liso, intacto e limpo; coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Pepino. Espécie comum de primeira qualidade, tamanho médio, liso, intacto e limpo; coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difíci remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Pepino. Espécie comum de primeira qualidade, tamanho médio, liso, intacto e limpo; coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
Pepino. Espécie comum de primeira qualidade, tamanho médio, liso, intacto e limpo; coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
médio, liso, intacto e limpo; coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
variedade, suficientemente desenvolvidas, que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difficil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
65 (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.  Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
Repolho verde. Espécie comum de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
verdes, sem traços de descoloração, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. <b>Embalagem:</b> Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. <b>Embalagem:</b> Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
anormal, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. <b>Embalagem:</b> Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
variedade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. <b>Embalagem:</b> Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. <b>Embalagem:</b> Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
estranhos que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. <b>Embalagem:</b> Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
transporte a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. <b>Embalagem:</b> Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. <b>Embalagem:</b> Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
consumo imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. <b>Embalagem:</b> Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
lesões ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. <b>Embalagem:</b> Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
fornecimento por kg. <b>Embalagem:</b> Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou
com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.
<b>Pimentão.</b> Espécie verde, de primeira qualidade, sem fungos
de consistência firme, tamanho médio a grande, sem lesões de UND.
origem física ou mecânica, perfurações e cortes, devendo ser bem desenvolvidas, que lhe permita suportar a manipulação,



FLS. Nº	
PROC. Nº 018/2024	
RUBRICA:	_

	T	I	
	o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, sem sujidades, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. <b>Embalagem:</b> Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.		
68	Pimenta de cheiro. Fresca, verde, de primeira qualidade, sem fungos, firme, com cheiro e sabor próprio, sem sinal de apodrecimento, isenta de sujidades, parasitas, larvas, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, em bom estado de conservação, entregues com características organolépticas mantidas, em condições adequadas para o consumo imediato, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.	KG	329
69	Quiabo. Frescos, frutos devem ter cor verde intensa, de primeira qualidade, em adequado estágio de maturação, consistência firme e de fácil corte, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes e sem manchas escuras, entregues com as características organolépticas mantidas, em condições adequadas para o consumo imediato, sem sujidades, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.	KG	437

- 1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.
- 1.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência e demais requisitos da execução contratual.

#### 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

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

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.



FLS. Nº	
PROC. Nº 018/2024	
RUBRICA:	

#### 4. REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

#### Sustentabilidade:

- 4.1. Para o objeto descrito no Item 1.1 a possibilidade de impactos ambientais deve ser levada em consideração e, à vista do novo regime jurídico vigente, o tema merece uma atenção especial, sobretudo em relação à operacionalização do objeto, assim como em relação às ações de mitigação dos danos, consoante o Art. 18, I, § 1°, XII da Lei 14.133/2021.
  - 4.1.1. Assim, considerando que o sistema alimentar envolve desde a produção, transporte, beneficiamento, venda, consumo e descarte dos alimentos, a <u>aquisição de gêneros alimentícios</u> poderá gerar impactos ambientais significativos, como a produção de alimentos de baixa qualidade, o uso excessivo de pesticidas e herbicidas, assim como a destruição de habitats naturais. Todas essas possibilidades denotam um efeito negativo nos ecossistemas, que podem afetar a saúde humana e animal.
  - 4.1.2. Desta feita, caberá à Contratada a observância de todos os requisitos para eliminar os possíveis danos ambientais inerentes à prestação de serviços, bem como à Administração Pública fiscalizar e acompanhar a operacionalização de tais serviços.

#### Da exigência de amostra

4.2. Não será necessário.

#### Da exigência de carta de solidariedade

4.3. Não será necessário.

#### Subcontratação

4.4. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### Garantia da contratação

4.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

#### 5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

#### Condições de Entrega

- 5.1. O prazo de entrega dos bens é de 10 (dez) dias, contados da ordem de fornecimento de forma parcelada nos quantitativos solicitados pela Secretaria Requisitante.
- 5.2. No caso de atrasos na entrega, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 2 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 5.3. Os bens deverão ser entregues nos locais indicados pela Secretaria Requisitante.



FLS. Nº	
PROC. Nº 018/2024	
RUBRICA:	

5.4. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

#### Garantia, manutenção e assistência técnica

5.5. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)

#### 6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade 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 do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

#### Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

#### Fiscalização Técnica

- 6.7. O fiscal técnico 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, de 2022, art. 22, VI);
  - 6.7.1. O fiscal técnico 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. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);



FLS. Nº	
PROC. Nº 018/2024	
RUBRICA:	-

- 6.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);
- 6.7.3. O fiscal técnico 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, de 2022, art. 22, IV).
- 6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).
- 6.7.5. O fiscal técnico 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, de 2022, art. 22, VII).

#### Fiscalização Administrativa

- 6.8. O fiscal administrativo 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, de 2022).
  - 6.8.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo 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, de 2022, art. 23, IV).

#### Gestor do Contrato

- 6.9. O fiscal do contrato acompanhará o desenvolvimento da execução contratual, acompanhando e fiscalizando a atividade de fornecimento, promovendo o registro do histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando, se for o caso, relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
- 6.10. O fiscal do contrato realizará os registros de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e das medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.



FLS. Nº
PROC. Nº 018/2024
RUBRICA:

- 6.11. O fiscal 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.
- 6.12. O fiscal 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.
- 6.13. O fiscal 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, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
- 6.14. O fiscal 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.

#### 7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

#### Recebimento

- 7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) 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.
- 7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) 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.
- 7.4. 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.
- 7.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se



FLS. Nº	
PROC. Nº 018/2024	
RUBRICA:	

à empresa para emissão de Nota Fiscal referente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

- 7.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução 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.
- 7.7. 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 do contrato.

#### Prazo de pagamento

- 7.8. O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias, contados a partir da apresentação da nota fiscal/fatura, devidamente atestado pelo fiscal indicado pela Secretaria Municipal Requisitante, demonstrando a entrega do objeto solicitado na Nota de Fornecimento;
- 7.9. O pagamento estará condicionado a manutenção das condições iniciais de habilitação e caso não haja fato impeditivo para o qual não tenha concorrido.
- 7.10. A Nota fiscal deverá conter o número da Conta Corrente, Agência e Banco para crédito.
- 7.11. Sobre o documento fiscal incidirão os tributos legalmente instituídos e as multas que eventualmente vierem a ser aplicadas. Sendo a licitante vencedora isenta ou beneficiária de redução de alíquota de qualquer imposto, taxa ou de contribuição social ou ainda optante pelo simples, deverá apresentar junto com a fatura, cópia do comprovante respectivo;
- 7.12. O Contratante reserva-se o direito de não realizar o atesto, se os dados estiverem em desacordo com os dados do fornecedor ou, ainda, se o objeto entregue não estiver em conformidade com as especificações apresentadas no Termo de Referência, ficando o pagamento suspenso até a regularização;
- 7.13. O atesto é condição indispensável para o pagamento, podendo ser comprovado e realizado pelo fiscal através de apresentação da nota fiscal devidamente atestada.
- 7.14. Na ausência do fiscal do contrato (férias, licença ou viagem por interesse do Poder Judiciário), o atesto será dado através de outro servidor vinculado à Administração.
- 7.15. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da data do protocolo de recebimento da nota fiscal, sendo que, recaindo sobre dias não úteis, o termo final será prorrogado para o dia útil subsequente.



FLS. Nº	
PROC. Nº 018/2024	
RUBRICA:	-

7.16. O CNPJ constante da nota fiscal deverá ser o mesmo indicado na proposta, nota de empenho e vinculado à conta corrente da Contratada.

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

#### Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

- 8.1. 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 pelo MENOR PREÇO POR GRUPO.
  - 8.1.1. A divisão dos itens por grupos, consoante a natureza de cada produto, é indicada por duas razões:
  - a) Sob a perspectiva microscópica, a Administração terá uma melhor gestão dos contratos, pois o fornecimento quando executado por um único fornecedor/grupo, preserva a integridade qualitativa do objeto, vez que vários prestadores de serviços poderão implicar descontinuidade da padronização, caso fornecessem os itens separados, bem como em dificuldades gerenciais, despontando aumento nos custos da Administração.

Soma-se a isso a possibilidade de estabelecimento de um padrão de qualidade e eficiência que pode ser acompanhado ao longo dos serviços, o que fica sobremaneira dificultado quando se trata de inúmeros prestadores de serviços, se fosse o caso de um para cada item;

b) Sob a perspectiva macroscópica, seria impor encargo manifestamente excessivo aos licitantes por terem que disputar mais de 230 (duzentos e trinta) itens de forma isolada, inviabilizando tanto a disputa quanto a logística na execução dos contratos, ou, para o caso de agrupamento de todos os itens em apenas um único lote, seria impor clara restrição de competitividade, uma vez que, quem trabalha com alimentos não perecíveis pode não comercializar alimentos perecíveis, bem como acontece com as sucos, que pode não comercializar frutas, o que inviabilizaria a participação de muitos fornecedores no certame.

#### Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será de forma parcelada conforme solicitação da Secretaria Requisitante.

#### Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:



FLS. Nº	
PROC. Nº 018/2024	
RUBRICA:	

#### Habilitação jurídica

- 8.4. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- 8.5. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.6. Microempreendedor Individual MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;
- 8.7. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.8. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- 8.9. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.10. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- 8.11. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- 8.12. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4°, §2° do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.



FLS. Nº	
PROC. Nº 018/2024	
RUBRICA:	-

- 8.13. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).
- 8.14. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

#### Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 8.15. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 8.16. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 8.17. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.18. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 8.19. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual e/ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.20. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.21. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estaduais e/ou Municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 8.22. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.



FLS. Nº	
PROC. Nº 018/2024	
RUBRICA:	

#### Qualificação Econômico-Financeira

- 8.23. 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 (art. 5°, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME n° 116, de 2021), ou de sociedade simples;
- 8.24. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);
- 8.25. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis do último exercício social, comprovando;
  - 8.25.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
  - 8.25.2. 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.
  - 8.25.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
  - 8.25.4. 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.
- 8.26. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual 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 de 10% do valor total estimado da contratação.
- 8.27. 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, §1º).
- 8.28. 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. Nº
PROC. Nº 018/2024
RUBRICA:

8.29. Considerando que o objeto denota fornecimento simples, a prova de uma condição técnica ou de uma capacidade operacional específica não será exigível para esta licitação.

#### 9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 1.380.192,23 (um milhão, trezentos e oitenta mil, centos e noventa e dois reais e vinte e três centavos),** conforme custos unitários apostos na tabela abaixo:

	LOTE I – ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VLR UNT	VLR TOTAL	
1	Adoçante dietético. Líquido à base de stevia ou sucralose, embalagem original com no mínimo 80 ml, sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. A caixa deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Prazo de validade mínimo de 1 ano a partir da data de entrega de acordo com a legislação vigor.	UND.	327	R\$ 10,68	R\$ 3.492,36	
2	Amido de milho. O produto amiláceo, extraído do milho, não contém glúten, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, vedada com 500g, contendo dados de identificação do produto, procedência, informações nutricionais, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano a contar a partir da data de entrega, nº do lote e número de registro no órgão competente, conforme legislação vigente, e as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	PCT	98	R\$ 6,00	R\$ 588,00	
3	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.	KG	6014	R\$ 8,48	R\$ 50.998,72	



					T
	Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 01 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 Ministério da Saúde, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  Achocolatado em pó solúvel, com aparência de pó fino, homogêneo, na cor marrom, de fácil escoamento, não				
4	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; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	PCT	627	R\$ 16,63	R\$ 10.427,01
5	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, contendo 01 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	7341	R\$ 10,61	R\$ 77.888,01
6	Arroz tipo agulhinha integral. Classe longo, fino, tipo I integral, polido e da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros, mínimo de 90%; isento de fermentação. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética	KG	1199	R\$ 10,93	R\$ 13.105,07



	inadequada, ausência de sujidades,				
	insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01 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.				
7	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.	PCT	7048	R\$ 12,20	R\$ 85.985,60
8	Biscoito Doce tipo Maria. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, 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	РСТ	1428	R\$ 11,93	R\$ 17.036,04



	T				
	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, <b>prazo</b>				
	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 Indústria do Café –				
	ABIC. Embalagem: pacote contendo				
	250g, empacotado a alto vácuo, com				
	a identificação do produto, marca do				
9	fabricante, data de fabricação, prazo	PCT	8294	R\$ 12,17	R\$ 100.937,98
9	de validade mínimo de 06 (seis)	1 61	0274	<b>ΝΦ 12,17</b>	ΚΦ 100.737,70
	, ,				
	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.				
	Colorífico em pó a base de				
	<b>urucum;</b> 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				
10	matérias primas sãs e limpas, isentas	UND	187	R\$ 9,87	R\$ 1.845,69
	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				
	*				
	legislação sanitária de alimentos.				
	Cereal matinal de arroz (infantil).				
	Cereal infantil composto por				
	nutrientes essenciais como zinco,				
	vitamina A, vitamina C e ferro de				
	melhor absorção, assim como os				
11	lactobacillus e bifidobacterium	UND	501	R\$ 16,94	R\$ 8.486,94
	bifidus Bl é um probiótico similar aos				
	encontrados no sistema digestório.				
	Alimento específico complementar				
	para crianças a partir do 6º mês.				
	Ingredientes: farinha de arroz,				
					1



açúcar, amido, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina A,vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D) e aromatizante vanilla. Contém glúten. Contém traços de leite. Embalagem: pacote com 230g, contendo dados de identificação do produto, procedência, informações nutricionais, prazo de validade	
dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina A,vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D) e aromatizante vanilla. Contém glúten. Contém traços de leite. Embalagem: pacote com 230g, contendo dados de identificação do produto, procedência, informações nutricionais, prazo de validade	
zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina A,vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D) e aromatizante vanilla. Contém glúten. Contém traços de leite. Embalagem: pacote com 230g, contendo dados de identificação do produto, procedência, informações nutricionais, prazo de validade	
niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina A,vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D) e aromatizante vanilla. Contém glúten. Contém traços de leite. Embalagem: pacote com 230g, contendo dados de identificação do produto, procedência, informações nutricionais, prazo de validade	
pantotênico, vitamina A,vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D) e aromatizante vanilla. Contém glúten. Contém traços de leite. Embalagem: pacote com 230g, contendo dados de identificação do produto, procedência, informações nutricionais, prazo de validade	
pantotênico, vitamina A,vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D) e aromatizante vanilla. Contém glúten. Contém traços de leite. Embalagem: pacote com 230g, contendo dados de identificação do produto, procedência, informações nutricionais, prazo de validade	
vitamina B6, ácido fólico, vitamina D) e aromatizante vanilla. Contém glúten. Contém traços de leite. Embalagem: pacote com 230g, contendo dados de identificação do produto, procedência, informações nutricionais, prazo de validade	
e aromatizante vanilla. Contém glúten. Contém traços de leite. Embalagem: pacote com 230g, contendo dados de identificação do produto, procedência, informações nutricionais, prazo de validade	
glúten. Contém traços de leite. Embalagem: pacote com 230g, contendo dados de identificação do produto, procedência, informações nutricionais, prazo de validade	
Embalagem: pacote com 230g, contendo dados de identificação do produto, procedência, informações nutricionais, prazo de validade	
contendo dados de identificação do produto, procedência, informações nutricionais, prazo de validade	
produto, procedência, informações nutricionais, prazo de validade	
nutricionais, prazo de validade	
mínimo de 1 (um) ano a contar a	
partir da data de entrega, nº do lote e	
número de registro no órgão	
competente, conforme legislação	
vigente e normas técnicas	
pertinentes à legislação sanitária de	
alimentos.	
Creme de leite, UHT	
homogeneizado, Gordura láctea -	
mínimo 35%. Embalagem: caixa	
contendo 200g; com a identificação	
do produto, marca do fabricante,	
data de fabricação, prazo de validade	
12 mínima de 06 (seis) meses, peso UN 201 R\$ 5,16 R\$ 1.037	7.16
líquido e número de registro no	, -
órgão competente, devidamente	
rotulado conforme legislação	
vigente, observados as normas	
técnicas pertinentes à legislação	
sanitária de alimentos.	
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	72 24
13   decides dioxido de enzone e   UND   3201   R\$ 5,24   R\$ 16.77	3,24
contendo 190g, com a identificação	
do produto, marca do fabricante,	
data de fabricação, <b>prazo de</b>	
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.	
	0,05



	integral, enriquecido com ferro e				
	ácido fólico, vitaminas B1, B5, B6,				
	sais minerais (fosfato de cálcio				
	dibásico), vitamina C, zinco, sal e				
	aromatizantes. fabricada a partir de				
	matérias primas sãs e limpas, livre de				
	sujidades e substâncias nocivas.				
	Embalagem: com 210g, devidamente				
	rotulada, contendo a identificação do				
	produto, composição nutricional,				
	data de fabricação e data de validade				
	mínimo de 06 meses a contar a partir				
	da data de entrega, nº do lote, peso				
	líquido e número de registro no				
	órgão competente, conforme				
	legislação vigente e 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,				
15	parasitas e larvas. Embalagem: saco	KG	1056	R\$ 12,45	R\$ 13.147,20
	plástico atóxico de 01 Kg, 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 mulata gorda 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;				
16	ausência de sujidades, insetos,	KG	627	R\$ 9,49	R\$ 5.950,23
	parasitas e larvas. Embalagem: saco				
	plástico atóxico de 01 Kg, 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.				
	<b>Feijão preto Tipo I,</b> 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;				
17	ausência de sujidades, insetos de	W.C	404	D# 10.75	D# F 202 00
17	parasitas e larvas. Embalagem: saco	KG	484	R\$ 10,75	R\$ 5.203,00
	plástico atóxico de 01 Kg, 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 rotulado conforme				
	legislação vigente, observadas as				
	normas técnicas pertinentes à				
	legislação sanitária de alimentos.				
	Farinha de milho flocada, em bom				
	estado de conservação; isenta de				
	fermentação, mofo, odores estranhos				
	e de substâncias nocivas à saúde;				
	isenta do cianeto radical; ausência de				
	sujidades, insetos, parasitas e larvas.				
	Embalagem: pacote de 500g, com a identificação do produto, marca do				
18	fabricante, data de fabricação, prazo	PCT	1456	R\$ 8,25	R\$ 12.012,00
	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.				
	Farinha de arroz flocada, em bom				
	estado de conservação; isenta de				
	fermentação, mofo, odores estranhos				
	e de substâncias nocivas à saúde;				
	isenta do cianeto radical; ausência de				
	sujidades, insetos, parasitas e larvas.				
	Embalagem: pacote de 500g, com a				
4.0	identificação do produto, marca do	D.C.	<b>55</b> 0	D# 40.00	D# 0 455 40
19	fabricante, data de fabricação, prazo	PCT	770	R\$ 12,28	R\$ 9.455,60
	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.				
•			•		



	Farinha de trigo com fermento				
20	1kg; Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, fermentos químicos (pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico). Embalagem: saco plástico atóxico de 01 Kg, 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.	РСТ	212	R\$ 9,12	R\$ 1.933,44
21	Leite em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. 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: contendo 200g, 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 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 à legislação sanitária de alimentos.	UND	2915	R\$ 13,05	R\$ 38.040,75
22	Leite em pó desnatado. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, sem adição de açúcar, isento de glúten, rico em cálcio, ferro e magnésio, com 0% de gorduras totais, enriquecido com vitaminas (A, D e C) e do complexo B (B1, B3, B5, B6, B7e B12), não devendo estar rançoso ou empedrado Embalagem:	РСТ	2860	R\$ 14,33	R\$ 40.983,80



				T	ı
	contendo 200g, com a identificação				
	do produto, marca do fabricante,				
	data de fabricação, prazo de validade				
	mínimo de 1 (um) ano, no seu rótulo				
	deverá ter informação sobre glúten,				
	tabela nutricional, número de lote,				
	peso líquido e número de registro no				
	órgão competente, data de validade e				
	quantidade de acordo com a				
	legislação vigente e demais normas				
	técnicas pertinentes a legislação				
	sanitária de alimentos.				
	<b>Leite sem lactose.</b> Leite em pó				
	integral l, isento de lactose, glúten e				
	gorduras trans, maltodextrina, soro				
	do leite, sem adição de açúcar,				
	contendo enzima lactase,				
	enriquecido de vitaminas (A, D e C) e				
	minerais (ferro e zinco). Embalagem:				
	Lata contendo 380g, com a				
	<u>o</u> .				
	identificação do produto, marca do				
23	fabricante, data de fabricação, prazo	PCT	484	R\$ 37,13	R\$ 17.970,92
	de validade mínimo de 1 (um) ano,				·
	no seu rótulo deverá ter informação				
	sobre glúten, tabela nutricional,				
	número de lote, peso líquido e				
	número de registro no órgão				
	competente, data de validade e				
	quantidade, de acordo com a				
	legislação vigente do referido item,				
	sendo o produto específico para				
	dietas com restrição de lactose.				
	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, parasitas, larvas e				
	detritos animais ou vegetais; odor e				
24	sabor próprios. Embalagem: pacote	PCT	1582	R\$ 5,71	R\$ 9.033,22
	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 a legislação				
	sanitária de alimentos.				
	Margarina com sal. Teor nutricional				
25	máximo para porção de 10g: sódio –	UND.	979	R\$ 4,59	R\$ 4.493,61
23	100mg, sem gorduras trans.	UND.	213	ハサ エ,ファ	114 7.773,01
	Embalagem: pote em plástico,				



	<u>.                                      </u>				1
	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 a legislação				
	sanitária de alimentos.				
	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				
26	0	DCT	012	D# 7.06	D# 7 17 ( 10
26	sabor próprios. Embalagem: pacote	PCT	913	R\$ 7,86	R\$ 7.176,18
	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 a legislação				
	sanitária de alimentos.				
	Multicereais com 3 cereais .				
	Alimento a base de flocos de cereais				
	(trigo, cevada e aveia), açúcar,				
	enriquecido com 10 vitaminas, ferro,				
	ácido fólico e sais minerais, contendo				
	glúten. Embalagem: Em lata com				
	400g, deve estar intacta, vedada,				
	devidamente rotulada, contendo				
0=	dados de identificação do produto,	11115	000	D# 05 00	D# 00 40 C 00
27	procedência, informações	UND	930	R\$ 25,20	R\$ 23.436,00
	nutricionais, prazo de validade				
	mínimo de 1 (um) ano a contar a				
	partir da data de entrega, nº do lote e				
	número de registro no órgão				
	competente, conforme legislação				
	vigente e normas técnicas				
	pertinentes à legislação sanitária de				
	alimentos				
	Milho para pipoca: Milho de pipoca				
	tipo 1 em embalagens de polietileno				
	de 500g cada. Livre de pragas e				
28	sujidades. Prazo mínimo de validade	UN	198	R\$ 12,10	R\$ 2.395,80
	de 12 meses a contar a partir da data				
	de entrega.				
29	Milho para canjica: Grãos de milho	UN	185	R\$ 5,45	R\$ 1.008,25
	amarelo ou branco, com aspecto, cor,	011	103	τιψ Ο, ΓΟ	1.000,20
	1				l



	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				
	cheiro e sabor próprios, com				
	ausência de umidade, fermentação,				
	ranço, isento de sujidades, parasitas				
	e larvas. Embalagem de 500g. Prazo				
	mínimo de validade de 12 meses a				
	contar a partir da data de entrega.				
	Milho em conserva, Fabricada a				
	partir de vegetais 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,				
20	odores estranhos e de substâncias	IIND	100	D# 5 47	D# 1 002 06
30	nocivas à saúde. Embalagem: lata,	UND	198	R\$ 5,47	R\$ 1.083,06
	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 a legislação sanitária de				
	alimentos.				
	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				
31	plástica, contendo 900ml, com a	UND	1356	R\$ 13,86	R\$ 18.794,16
31	=	UND	1330	N\$ 13,00	K\$ 10./94,10
	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 a legislação				
	sanitária de alimentos.				
	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;				
32	aparência de cristais de granulação	KG	1653	R\$ 2,63	R\$ 4.347,39
	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				
	1-021 on onportor a 10 minigramas atc				<u> </u>



FLS. Nº
PROC. Nº 018/2024
RUBRICA:

_	T - '		1	T	
	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 01 Kg, 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 a legislação				
	sanitária de alimentos.				
	Tempero Completo com Pimenta.				
	Sal, preparado de cebola (cebola, sal,				
	acidulante ácido cítrico, antioxidante				
	metabissulfito de sódio), pimenta				
	jalapeña, preparado de alho (alho,				
	sal, acidulante ácido cítrico,				
	antioxidante metabissulfito de sódio,				
	sequestrante EDTA cálcio dissódico),				
	*				
	pimenta-de-cheiro, cebolinha, salsa,				
	manjericão, pimenta-preta,				
	realçador de sabor glutamato de				
33	sódio e aromatizante. <b>Embalagem</b>	PCT	200	R\$ 12,89	R\$ 2.578,00
	plástica com peso líquido de 300g,				
	com a identificação do produto,				
	marca do fabricante, data de				
	fabricação, <b>prazo de validade</b>				
	mínimo de 06 (seis) meses, peso				
	líquido e número de registro no				
	órgão competente, devidamente				
	rotulada conforme legislação				
	vigente, observadas as normas				
	técnicas pertinentes a legislação				
	sanitária de alimentos.				
	<b>Orégano</b> . Especiaria constituída, por				
	folhas de espécies vegetais genuínos		186	R\$ 7,55	R\$ 1.404,30
	da manjerona, secas e limpas de cor				
	verde pardacenta, apresentação				
	industrial de sabor forte e aromática,				
	isento de matérias terrosas, de				
	sujidades, parasitas, larvas, detritos				
	animais ou vegetais Embalagem:	UN			
34	Acondicionado em saco plástico				
	transparente e atóxico contendo				
	100g, devidamente rotulado com a				
	identificação do produto e validade				
	mínima de 6 meses a partir da data				
	de entrega, conforme legislação				
	vigente e normas técnicas				
	pertinentes à legislação sanitária de				
-	alimentos				
35	Vinagre branco fermentado de	UND	933	R\$ 13,86	R\$ 12.931,38
	vinho com acidez mínima de 4,0%;				·



			1	T	
	produto translúcido; cor, sabor e				
	odor característicos. <b>Embalagem:</b>				
	frasco plástico de 750 ml, com a				
	identificação do produto, marca do				
	fabricante, data de fabricação, <b>prazo</b>				
	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 a				
	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				
36	o momento de consumo, sem a	UND	803	R\$ 6,52	R\$ 5.235,56
	necessidade de refrigeração;			,	,
	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, <b>prazo</b>				
	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 a				
	legislação sanitária de alimentos.				
	Polpa de fruta nos sabores goiaba,				
	caju, uva e acerola; Polpa de fruta				
37	100% natural, sem conservante e				
	congelada. Informação Nutricional				
	mínima (100g): Valor Energético 50	KG	1228	R\$ 23,70	R\$ 29.103,60
	kcal = 209 kj 2.5 Carboidratos 12.00g				
	4.0 Proteínas 0.40g 0.5 Gorduras				
	Totais 0.10g 0.2 Gorduras Saturadas				
	0.00g 0.0 Gordura Trans. 0.00g Fibra				



FLS. Nº
PROC. Nº 018/2024
RUBRICA:

_			ı		
	Alimentar 0.50g 2.0 Cálcio 17.00mg				
	1.7 Ferro 0.50mg 3.6 Sodio 0.20mg				
	0.0 Fósforo 10.00mg 1.4 Vitamina A				
	0.00 UI 0.0 Vitamina B1 0.20mg 2.0				
	Vitamina B2 0.20mg 0.6 Vitamina B3				
	0.50mg 2.8 Vitamina C 35.00mg 78.0.				
	RENDIMENTO: 1 kg de polpa -				
	rendimento aproximado 6 litros de				
	suco. EMBALAGEM: Deverá ser				
	embalado em saco de polietileno				
	atóxico hermeticamente fechado,				
	com capacidade para 1 (um) kg não				
	fracionado, rotulado conforme				
	legislação vigente. Deverá ter				
	registro e apresentar registro no				
	Ministério da Agricultura, Pecuária e				
	Abastecimento (M.A.P.A). PRAZO DE				
	VALIDADE: Mínimo de 3 (três) meses				
	IMPRESSA nas embalagens				
	primárias, com fabricação recente na				
	data da entrega. Deve ser				
	transportado à temperatura de -12º				
	C (doze graus centígrados negativos)				
	ou inferior.				
	- 4				
	garrafa descartável de 2000 ml. Os				
	sabores devem ser variados,				
	contendo as seguintes composições:				
	Cola - (Água gaseificada, extrato de				
	noz de cola, cafeína, corante amarelo				
	IV, acidulante INS 338 e aroma				
	natural. Não contém glúten, não				
	alcoólico); Laranja - (Água				
	gaseificada, açúcar, suco natural de				
	laranja, 10%, aroma artificial,				
	acidulante INS 330, conservador INS				
	211, estabilizantes INS 444 e INS				
	480, corante artificial INS 110. Não				
	contém glúten, não alcoólico); Uva -				
	(Água gaseificada, açúcar, suco				
38	natural de uva 10%, acidulantes INS	UND	970	R\$ 11,83	R\$ 11.475,10
	330, conservador INS 211, corantes				
	artificiais INS 123, INS 133 e				
	tartrazina, aroma sintético artificial,				
	não contém glúten, não alcoólico);				
	Guaraná - (Água gaseificada, açúcar,				
	semente de guaraná, 0,025%,				
	acidulante INS 330, corante amarelo				
	IV, aroma sintético idêntico ao				
	natural, conservador INS 211, não				
	contém glúten, não alcoólico) e				
	Limão (Água gaseificada, açúcar,				
	suco natural de limão 2,5%, aroma				
	natural, acidulante INS 330, e				
	conservador INS 211. Não contém				
	glúten, não alcoólico)				
	Braceri, mad areddired		l		



FLS. Nº	
PROC. Nº 018/2024	
RUBRICA:	

				T	Ī
39	Sardinha em óleo e molho de tomate comestível em conserva. Embalagem: lata, contendo 125g, 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.	UND	3492	R\$ 6,71	R\$ 23.431,32
40	Ovo branco de galinha; fresco; tipo 1 (grande); classe A; com peso unitário mínimo de 50g; limpo; casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado; gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RIISPOA/M - Resolução nº 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA. Embalagem: cartela com 24. Com caixa de com 12 cartela.	CX	1141	R\$ 236,80	R\$ 270.188,80
	VALOR TOTAL -	LOTE I			R\$ 974.244,54
	LOTE II - ALI	MENTOS P	ERECÍVI	EIS	
41	Bisteca suína, congelada, com aproximadamente 250 gramas cada, embalada em camadas separadas por filmes plásticos transparentes e atóxicos, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do	KG	466	R\$ 29,75	R\$ 13.863,50



FLS. Nº\_\_\_\_\_ PROC. Nº 018/2024 RUBRICA:\_\_\_\_\_

	In				T
	Decreto Estadual nº 12.486 de				
	20/10/1978. O produto deverá				
	apresentar validade mínima de 30				
	(trinta) dias a partir da data de				
	entrega na unidade requisitante.				
	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. <b>Embalagem plástica,</b>				
	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				
42	Abastecimento, ou selo do Serviço de	KG	770	R\$ 40,41	R\$ 31.115,70
	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 à legislação sanitária de				
	alimentos.				
	Fígado Bovino congelado, de abate				
	recente Coloração: Cor própria sem				
	manchas esverdeadas; - Textura e				
	odor: Característico; Características				
	físico-químicas: Não amolecido, não				
	pegajoso e isento de sujidades.				
	Deverá ser congelado à temperatura				
	de -18º C (dezoito graus centígrados				
	negativos) ou inferior.				
43	Características microscópicas e	KG	484	R\$ 32,23	R\$ 15.599,32
	microbiológicas: Deverá apresentar			. ,	,
	se livre de parasitos e de qualquer				
	substância contaminante que possa				
	alterá-la ou encobrir alguma				
	alteração. As características				
	microbiológicas deverão estar de				
	acordo com os critérios e padrões				
	estabelecidos na Resolução RDC				
	nº12 de 02/01/01, ANVISA.				
	Filé de pescada branca, congelado,				
	sem pele, sem espinha, com 110 a				
	150 gramas cada, embalados em				
l .	camadas separadas por filmes				
44	plásticos transparentes e atóxicos,	KG	604	R\$ 46,73	R\$ 28.224,92
	acondicionadas em caixas lacradas,				
	limpas, secas, não violadas,				
	resistente, que garanta a integridade				
	resistence, que garanta a integridade				l



FLS. Nº
PROC. Nº 018/2024
RUBRICA:

	do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 20 kg, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no				
	Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 09 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
45	Frango inteiro congelado com osso com peso mínimo de 2 kg: 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 substâncias químicas; isenta de sujidades, parasitas, larvas, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos	KG	3287	R\$ 32,85	R\$ 107.977,95
46	Linguiça Calabresa, Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno c/ validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega e suas condições.	KG	341	R\$ 29,55	R\$ 10.076,55
47	Peito de Frango congelado; embalagem com peso mínimo de 1 kg; carne firme; embalagem	KG	1164	R\$ 30,51	R\$ 35.513,64



FLS. Nº\_\_\_\_\_ PROC. Nº 018/2024 RUBRICA:\_\_\_\_\_

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 substâncias químicas; isenta de sujidades, parasitas, larvas, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.				
Peixe tilápia, com aspecto e cheiro próprio, livre de sujidades e parasitas, pronto para consumo.	KG	484	R\$ 31,19	R\$ 15.095,96
Patinho Bovino: Corte tipo patinho, limpo, sem tempero, sem excesso de gordura, cartilagem e aponevrose, congelada e aparada Coloração: Cor própria sem manchas esverdeadas; - Textura e odor: Característico; Características físico-químicas: Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades. A carne deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de – 40°C (quarenta graus centígrados negativos). Características microscópicas e microbiológicas: Deverá apresentar se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12 de 02/01/01, ANVISA.	KG	484	R\$ 52,98	R\$ 25.642,32
Salsicha: Congelada, em embalagem plástica a vácuo; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno c/ validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega e suas condições.	KG	198	R\$ 19,33	R\$ 3.827,34
VALOR TOTAL -	LOTE II			R\$ 286.937,20



FLS. Nº\_\_\_\_\_ PROC. Nº 018/2024 RUBRICA:\_\_\_\_\_

	LOTE III – FRUTAS E VERDURAS					
51	Alface. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, as folhas devem estar sem imperfeições, sem larvas, livre de materiais terrosos, isentas de parasitas, sujidades, defeitos que possam alterar sua aparência, ou danos mecânicos oriundos do manuseio e transporte que comprometam o produto, sendo entregues com as características organolépticas mantidas, em condições adequadas para o consumo imediato, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.	UND	604	R\$ 7,57	R\$ 4.572,28	
52	Abóbora. De primeira qualidade, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes), tamanho e coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isentos de sujidades, parasitos e larvas, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.	KG	198	R\$ 7,39	R\$ 1.463,22	
53	Batata inglesa. Lisa, de primeira, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes), tamanho e conformação uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isentos de sujidades, parasitos e larvas, fornecimento por kg. Embalagem:	KG	747	R\$ 9,16	R\$ 6.842,52	



FLS. Nº\_\_\_\_\_ PROC. Nº 018/2024 RUBRICA: \_\_\_\_\_

	Dovovão son condicionado				
	Deverão ser acondicionados em				
	embalagens novas, limpas, secas e				
	que não transmitam odor ou sabor				
	estranhos ao produto, rotuladas ou				
	etiquetadas, em lugar de fácil				
	visualização e de difícil remoção em				
	sacos de juta, com validade mínima				
	de 15 dias. Entrega semanal.				
	<b>Beterraba.</b> Espécie roxa, de				
	primeira qualidade, graúda, firme,				
	intacta, sem lesões de origem física				
	ou mecânica (rachaduras, cortes),				
	tamanho e conformação uniforme,				
	apresentando grau de maturação tal				
	que lhe permita suportar a				
	manipulação, o transporte e a				
	conservação em condições				
	adequadas para o consumo. Isentos				
	de sujidades, parasitos, larvas,	***		54040	D + 4 4 = 00
54	materiais terrosos e umidade	KG	747	R\$ 8,19	R\$ 6.117,93
	externa anormal, fornecimento por				
	kg. Embalagem: Deverão ser				
	S				
	o de la companya de				
	novas, limpas, secas e que não				
	transmitam odor ou sabor estranhos				
	ao produto, rotuladas ou				
	etiquetadas, em lugar de fácil				
	visualização e de difícil remoção em				
	sacos de juta, com validade mínima				
	de 15 dias. Entrega semanal				
	BANANA-PRATA- 1ª qualidade,				
	fruto médio, limpo e acondicionado				
	de forma a evitar danos físicos,				
	mecânicos ou biológicos, íntegro,				
	limpo, amadurecimento				
	intermediário ("de vez"),				
	apresentando grau de maturação tal				
55	que lhe permita suportar a	KG	312	R\$ 12,80	R\$ 3.993,60
33	manipulação, o transporte e a	NG	J12	1.Ψ 12,00	1(ψ 3.773,00
	conservação, em condições				
	adequadas para o consumo.				
	Ausência de parasitas, sujidades,				
	larvas e corpos estranhos aderidos à				
	casca. O produto deve ser entregue				
	em ótimas condições de utilização.				
	Podendo ser orgânico.				
	<b>Chuchu.</b> De primeira qualidade,				
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				
	coloração verde, firme, intacto, sem				
	lesões de origem física ou mecânica				
	(rachaduras, cortes), que	_			
56	comprometam o produto, isentos de	KG	552	R\$ 7,30	R\$ 4.029,60
	sujidades, parasitos e larvas,				
	fornecimento por kg. Embalagem:				
	Deverão ser acondicionados em				
	embalagens novas, limpas, secas e				
	que não transmitam odor ou sabor				
•	I que nue d'ansimani euer eu saber				



FLS. Nº\_\_\_\_\_ PROC. Nº 018/2024 RUBRICA:\_\_\_\_\_

					Γ
	estranhos ao produto, rotuladas ou				
	etiquetadas, em lugar de fácil				
	visualização e de difícil remoção em				
	sacos de juta, com validade mínima				
	de 15 dias. Entrega semanal.				
	Cheiro verde. Folhas verdes, devem				
	estar sem imperfeições, sem larvas,				
	de primeira qualidade, tamanho e				
	coloração uniformes, livre de				
	enfermidades, materiais terrosos,				
	devem estar sem imperfeições, sem				
	larvas, parasitas ou danos mecânicos				
	oriundos do manuseio e transporte,				
	-				
	que comprometam o produto,				
	entregues com as características				
	organolépticas mantidas, em	, min		D4 = 0.4	D# 0 0 5 6 0 4
57	condições adequadas para o	UND	741	R\$ 5,34	R\$ 3.956,94
	consumo imediato, sem sujidades,				
	ou outros defeitos que possam				
	alterar sua aparência, Embalagem:				
	Deverão ser acondicionados em				
	embalagens novas, limpas, secas e				
	que não transmitam odor ou sabor				
	estranhos ao produto, rotuladas ou				
	etiquetadas, em lugar de fácil				
	visualização e de difícil remoção,				
	com validade mínima de 15 dias.				
	Entrega semanal.				
	<b>Cenoura.</b> De primeira, sem rama,				
	fresca, compacta e firme, coloração				
	uniformes típicos da variedade,				
	devendo estar bem desenvolvidas,				
	sem lesões de origem físicas ou				
	mecânicas, (rachaduras, cortes), que				
	comprometam o produto, isentos de				
	sujidades, parasitos e larvas,				
	fornecimento por kg. Embalagem:				
	Deverão ser acondicionados em				
	embalagens novas, limpas, secas e				
	que não transmitam odor ou sabor				
	estranhos ao produto, rotuladas ou				
	etiquetadas, em lugar de fácil				
58	visualização e de difícil remoção em	KG	609	R\$ 11,50	R\$ 7.003,50
	sacos de juta, com validade mínima				
	de 15 dias. Entrega semanal.				
	Cenoura. De primeira, sem rama,				
	fresca, compacta e firme, coloração				
	uniformes típicos da variedade,				
	devendo estar bem desenvolvidas,				
	sem lesões de origem físicas ou				
	mecânicas, (rachaduras, cortes), que				
	comprometam o produto, isentos de				
	sujidades, parasitos e larvas,				
	fornecimento por kg. Embalagem:				
	Deverão ser acondicionados em				
	embalagens novas, limpas, secas e				
	que não transmitam odor ou sabor				
			1	ì	1



FLS. Nº\_\_\_\_\_ PROC. Nº 018/2024 RUBRICA: \_\_\_\_\_

	<u>_</u>				T 1
	estranhos ao produto, rotuladas ou				
	etiquetadas, em lugar de fácil				
	visualização e de difícil remoção em				
	sacos de juta, com validade mínima				
	de 15 dias. Entrega semanal.				
	Cenoura. De primeira, sem rama,				
	fresca, compacta e firme, coloração				
	uniformes típicos da variedade,				
	devendo estar bem desenvolvidas,				
	sem lesões de origem físicas ou				
	mecânicas, (rachaduras, cortes), que				
	comprometam o produto, isentos de				
	sujidades, parasitos e larvas,				
	fornecimento por kg. Embalagem:				
	Deverão ser acondicionados em				
	embalagens novas, limpas, secas e				
	que não transmitam odor ou sabor				
	estranhos ao produto, rotuladas ou				
	etiquetadas, em lugar de fácil				
	visualização e de difícil remoção em				
	sacos de juta, com validade mínima				
	de 15 dias. Entrega semanal.				
	LARANJA IN NATURA - devem				
	apresentar as características de				
	variedade bem definidas, estarem				
	fisiologicamente desenvolvidas e				
<b>F</b> 0	maduras, bem formadas, limpas,	I/C	242	D# 0.40	D# 2 020 16
59	sadias, com coloração própria, livres	KG	312	R\$ 9,68	R\$ 3.020,16
	de danos mecânicos, fisiológicos,				
	pragas, doenças e estarem em				
	perfeitas condições de conservação e				
	maturação.				
	MAMÃO IN NATURA -1ª qualidade,				
	tamanho médio sem defeitos graves				
	(amassadas, queimado de sol,				
	podridão, lesão, manchas ou danos				
	de qualquer espécie), com				
	características íntegras, fresco,				
	amadurecimento intermediário ("de				
	vez"), limpo, coloração uniforme,				
	apresentando grau de maturação tal				
60	que lhe permita suportar a	KG	312	R\$ 12,85	R\$ 4.009,20
	manipulação, o transporte e a			·	
	conservação, em condições				
	adequadas para o consumo, aroma,				
	cor e sabor típicos da espécie, isento				
	de sujidades, insetos, parasitas,				
	larvas e corpos estranhos aderidos à				
	superfície externa. O produto deve				
	ser entregue em ótimas condições de				
	utilização. Podendo ser orgânico.				
	<b>Maça in natura</b> , de 1ª qualidade,				
	madura, bem formada, inteira e sã,				
61	de coloração própria, sem lesões,	KG	312	R\$ 11,00	R\$ 3.432,00
	sem manchas, ausência de resíduos			, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
	terrosos, sujidades, parasitas e				
	paraotta e				ı



FLS. Nº
PROC. Nº 018/2024
RUBRICA:

	larvas. Peso em média 120 gramas cada.				
62	Maxixe. Frescos, frutos devem ter cor verde intensa, de primeira qualidade, consistência firme e de fácil corte, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes e sem manchas escuras, entregues com as características organolépticas mantidas, em condições adequadas para o consumo imediato, sem sujidades, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.	KG	548	R\$ 16,73	R\$ 9.168,04
63	Tomate. Produto íntegro, graúdo, com polpa firme e intacta, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos estar em ponto de maturação próprio para o consumo. isento de umidade, livres de resíduos, fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), que comprometam o produto, fornecimento por kg. Embalagem: Deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal. limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção em sacos de juta, com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.	KG	604	R\$ 13,54	R\$ 8.178,16



FLS. Nº\_\_\_\_\_ PROC. Nº 018/2024 RUBRICA: \_\_\_\_\_

					<del>                                     </del>
	<b>Pepino.</b> Espécie comum de primeira				
	qualidade, tamanho médio, liso,				
	intacto e limpo; coloração uniformes				
	típicos da variedade,				
	suficientemente desenvolvidas, que				
	lhe permita suportar a manipulação,				
	o transporte a conservação em				
	condições adequadas para o				
	consumo imediato, sem manchas				
	bolores, sujidades, sem lesões de				
	origem física ou mecânica				
6.4	(rachaduras, machucados,	170	4045	D. A. C. 714	D. A. C. O. A. O. C. E.
64	perfurações e cortes na casca) ou	KG	1015	R\$ 6,71	R\$ 6.810,65
	outros defeitos que possam alterar				
	sua aparência, fornecimento por kg.				
	<b>Embalagem:</b> Deverão ser				
	acondicionados em embalagens				
	novas, limpas, secas e que não				
	transmitam odor ou sabor estranhos				
	ao produto, rotuladas ou				
	1 * '				
	etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção,				
	com validade mínima de 15 dias.				
	Entrega semanal. <b>Repolho verde</b> . Espécie comum de				
	boa qualidade, com folhas verdes,				
	sem traços de descoloração, fresco,				
	compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e				
	umidade externa anormal, tamanho				
	e coloração uniformes, típicos da				
	variedade, com excelente grau de				
	limpeza, apresentando folhas limpas,				
	livres de terra, restos vegetais ou				
	_				
	materiais estranhos que lhe permita				
	suportar a manipulação, o				
<b>6</b> F	transporte a conservação, em	W.C	166	D# 7.24	D# 2 272 04
65	condições adequadas para o	KG	466	R\$ 7,24	R\$ 3.373,84
	consumo imediato, sem manchas				
	bolores, sujidades, sem lesões ou				
	outros defeitos que possam alterar				
	sua aparência, fornecimento por kg.				
	<b>Embalagem:</b> Deverão ser				
	acondicionados em embalagens				
	novas, limpas, secas e que não				
	transmitam odor ou sabor estranhos				
	ao produto, rotuladas ou				
	etiquetadas, em lugar de fácil				
	visualização e de difícil remoção,				
	com validade mínima de 15 dias.				
	Entrega semanal.				
	<b>Pimentão.</b> Espécie verde, de				
	primeira qualidade, sem fungos de				
66	consistência firme, tamanho médio a	UND.	1073	R\$ 12,00	R\$ 12.876,00
	grande, sem lesões de origem física				
	ou mecânica, perfurações e cortes,				
	devendo ser bem desenvolvidas, que				



FLS. Nº
PROC. Nº 018/2024
RUBRICA:

	T.,		ı		T
	lhe permita suportar a manipulação,				
	o transporte a conservação em				
	condições adequadas para o				
	consumo imediato, sem sujidades,				
	ou outros defeitos que possam				
	alterar sua aparência, fornecimento				
	por kg. <b>Embalagem:</b> Deverão ser				
	acondicionados em embalagens				
	novas, limpas, secas e que não				
	transmitam odor ou sabor estranhos				
	ao produto, rotuladas ou				
	etiquetadas, em lugar de fácil				
	visualização e de difícil remoção,				
	com validade mínima de 15 dias.				
	Entrega semanal.				
	Pimenta de cheiro. Fresca, verde,				
	de primeira qualidade, sem fungos,				
	firme, com cheiro e sabor próprio,				
	sem sinal de apodrecimento, isenta				
	de sujidades, parasitas, larvas, ou				
	outros defeitos que possam alterar				
	sua aparência, em bom estado de				
	conservação, entregues com				
	características organolépticas				
	mantidas, em condições adequadas	_			
67	para o consumo imediato,	KG	329	R\$ 29,16	R\$ 9.593,64
	fornecimento por kg. Embalagem:				
	Deverão ser acondicionados em				
	embalagens novas, limpas, secas e				
	que não transmitam odor ou sabor				
	estranhos ao produto, rotuladas ou				
	etiquetadas, em lugar de fácil				
	visualização e de difícil remoção,				
	com validade mínima de 15 dias.				
	Entrega semanal.				
	Quiabo. Frescos, frutos devem ter				
	cor verde intensa, de primeira				
	qualidade, em adequado estágio de				
	maturação, consistência firme e de				
	fácil corte, sem lesões de origem				
	físicas ou mecânicas, rachadura e				
	cortes, tamanho e coloração				
	uniformes e sem manchas escuras,				
	entregues com as características				
	organolépticas mantidas, em	_	_		
68	condições adequadas para o	KG	437	R\$ 23,39	R\$ 10.221,43
	consumo imediato, sem sujidades,				
	ou outros defeitos que possam				
	alterar sua aparência, fornecimento				
	por kg. Embalagem: Deverão ser				
	acondicionados em embalagens				
	novas, limpas, secas e que não				
	transmitam odor ou sabor estranhos				
	ao produto, rotuladas ou				
	etiquetadas, em lugar de fácil				
	visualização e de difícil remoção,				
	visualização e de dificil fellioção,		l .		<u> </u>



FLS. Nº
PROC. Nº 018/2024
RUBRICA:

VALOR GLOBAL					R\$ 1.380.192,23
	VALOR TOTAL - LOTE III				R\$ 119.010,49
69	Uva in natura, 1a qualidade, fresco, sem lesões, sem sinais de apodrecimento, sem manchas, ausência de resíduos terrosos, sujidades, parasitas e larvas	KG	313	R\$ 33,06	R\$ 10.347,78
	com validade mínima de 15 dias. Entrega semanal.				

- 9.2. Por se tratar de aquisição mediante Registro de Preços, 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 (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):
  - 9.2.1. 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 do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
  - 9.2.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
  - 9.2.3. Serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação;

#### 10. DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

- 10.1. A Ata de Registro de Preços terá validade durante um período de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura;
- 10.2. Após cumpridos os requisitos de publicidade, a Ata de Registro de Preço será considerada documento vinculativo, obrigacional, com características de compromisso para futura contratação nas condições estabelecidas.

### 11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. Por se tratar de contratação mediante Registro de Preços não há necessidade de indicação de dotação orçamentária neste momento, mas impreterivelmente na oportunidade do instrumento contratual.

### 12. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS



FLS. Nº	
PROC. Nº	018/2024
RUBRICA	::

- 12.1. Não serão admitidas declarações posteriores de desconhecimento de fatos, no todo ou em parte, que venham a impedir ou dificultar a execução dos serviços.
- 12.2. As condições estabelecidas neste documento farão parte do contrato e do edital da licitação, visando à prestação dos serviços, independentemente de estarem nele transcritas.

São Benedito do Rio Preto (MA), 15 de maio de 2024

KAYLLANNE PINHEIRO BARBOSA
ASSESSORA ADMINISTRATIVA – COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
MATRÍCULA: 3376-1



FLS. Nº
PROC. Nº 018/2024
RUBRICA:

#### **ANEXO II**

### PLANILHA ORÇAMENTÁRIA

A planilha orçamentária está inserida no Tópico 09 do Termo de Referência (Anexo I).



FLS. Nº
PROC. Nº 018/2024
RUBRICA:

#### **ANEXO III**

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS №/2024
--

n l	DDEE		/B.E.A		/D. // A
_	resente instrumento, a <b>PREF</b>		-		
	ato representado pelo <b>S</b> e ninada <b>ORGÃO GERENC</b>		unicipai de <sub>-</sub> ira atender		
		-			
nesta a cotada às nor 31 de a	<b>TRO DE PREÇOS</b> , e a respe 2024, <b>RESOLVE</b> registrar os ATA, de acordo com a classif (s), atendendo as condições p mas constantes na Lei nº 14.2 março de 2023, e em conform	ctiva homolo preços da(s) icação por el previstas no E 133, de 1º de	ogação do <b>Proc</b> o empresa(s) inc a(s) alcançada(s Edital de licitaçã abril de 2021, 1	esso Admin licada(s) e q s) e na(s) qu o, sujeitando no Decreto n	istrativo nº ualificada(s) uantidade(s) -se as partes
1. I	OO OBJETO				
assim transc <b>2. I</b> 2.1.	OOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕ O preço registrado, as especia a item, fornecedor(es) e as de	ermo de Refe eços tenham : DES E QUANT ficações do ol	erência, que é pa sido registrados TITATIVOS bjeto, as quantid	arte integran s, independe lades mínima	te desta Ata, ntemente de
	T	FORNECE	DOR		
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
					L
3. (	ORGÃO GERENCIADOR				
3.1. Munic	O órgão gerenciador será a ipal de	Secretaria I	Municipal de _	d	la Prefeitura
4. I	DA ADESÃO À ATA DE REGIS	STRO DE PRI	EÇOS		

4.1.

Durante a validade desta ata, **será permitida** a adesão de órgãos não participantes.



FLS. Nº	
PROC. Nº 018/2024	
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.



FLS. Nº	
PROC. Nº 018/2024	
RUBRICA:	-

- a) No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
- 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.



FLS. Nº	
PROC. Nº 018/2024	
RUBRICA:	

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.

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.

São Benedito do Rio Preto/MA.

ăo Benedit	o do Rio Preto/MA, _	de	de 2024.
	Representant	e legal	
	ORGÃO GERENO	•	
	Representant	 e legal	
	EMPRESA BENEI	O	



FLS. Nº	
PROC. Nº 018/2024	
RUBRICA:	

#### **ANEXO IV**

#### MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO Nº/2024 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº/2024					
	CONTRATO ADMINISTRATIVO №/2024 QUE FAZEM ENTRE SI A PREFEITURA MUNICIPAL DE DO MARANHÃO E A EMPRESA				
	EITURA MUNICIPAL ria Municipal de			_	
doravan	te denominado <b>CONTR</b>	ATANTE, cor	n sede na	, inscrito(a)	no CNPJ sob o
nº	, e a empresa	, inscrite	o no CNPJ/MF so	b o nº	, sediado(a)
	, doravante de	_		_	
	, tendo em vista o q				
	rvância às disposições d				0 ,
	l, resolvem celebrar o				
<b>Eletrônico nº</b> /2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.					
CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO					
	·				
1. 0 obj	eto do presente instrun	nento é a <b>cor</b>	ıtratação de	,	nas condições
estabelecidas no Termo de Referência.					
1.1. Objeto da contratação:					
		1	QUANTIDAD	VALOR	VALOR
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	E	UNITÁRIO	TOTAL
1					
2					
3					

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,

R\$



FLS. Nº	
PROC. Nº 018/2024	
RUBRICA:	-

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. O prazo de vigência da contratação será de \_\_\_\_\_ contados da data de assinatura do instrumento contratual, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.
- 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. É permitida a subcontratação parcial do objeto, até o limite de \_\_\_\_\_ % do valor total do contrato.
- 3.1.1. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do contratado pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder perante o contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.
- 3.2. A subcontratação depende de autorização prévia do contratante, a quem incumbe avaliar se o subcontratado cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.



FLS. Nº	
PROC. № 018/2024	
RUBRICA:	

- 3.2.1. O contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.
- 3.3. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem 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 contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

#### 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.

#### 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( $\tilde{a}o$ ), 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.



FLS. Nº	
PROC. Nº 018/2024	
RUBRICA:	_

- 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;
- 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



FLS. Nº
PROC. Nº 018/2024
RUBRICA:

- 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 neste edital;
- 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 24 (vinte e quatro) horas 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;
  - 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.

W.	* 1	100
**		W.
	<b>1</b>	1
6	No accessors no FF	37

FLS. Nº	
PROC. Nº 018/2024	
RUBRICA:	

- 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 (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- 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  $n^{o}$  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.
- 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



FLS. Nº
PROC. Nº 018/2024
RUBRICA:

8. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

### CLÁUSULA NONA - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 9. Comete infração administrativa, nos termos da Lei  $n^{\varrho}$  14.133, de 2021, 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;
- c) 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;
- g) 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:

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.



FLS. Nº	
PROC. Nº 018/2024	
RUBRICA:	

- 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 art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, 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 (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):
  - a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

14	**	_1	No.
**			
1074			100
6	No ADVENO	NO BIOTHER	7

FLS. Nº	
PROC. Nº 018/2024	
RUBRICA:	

- 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 Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).
- 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



FLS. Nº\_\_\_\_\_ PROC. Nº 018/2024 RUBRICA: \_\_\_\_\_

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



FLS. Nº	
PROC. Nº 018/2024	
RUBRICA:	-

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

11. As	despesas	decorrentes	da	presente	contratação	correrão	à	conta	da	seguinte
dotaçã	o orçamen	ıtária:			:					

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 arts. 124 e seguintes da Lei  $n^{o}$  14.133, de 2021.
- 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 art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

### CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - PUBLICAÇÃO



FLS. Nº	
PROC. Nº 018/2024	
RUBRICA:	

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

### CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA- FORO

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

São Benedito	do Rio Preto/MA, de	de 2024.		
	Representante legal			
	CONTRATANTE			
	Representante legal			
	CONTRATADO			