

# EDITAL - Licitação

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 240701PE00008 LICITAÇÃO N°. 00008/2024

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO CRITÉRIO: MENOR PREÇO POR ITEM LEGISLAÇÃO: LEI 14.133/2021

Órgão Realizador do Certame:

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE INGAZEIRA

AVENIDA ALBINO FEITOSA, 31 - CENTRO - INGAZEIRA - PE.

CEP: 56830-000 - E-mail: compras.ingazeira@gmail.com - Tel.: (87) 38291102.

#### Observação:

Certame restrito à participação exclusiva de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos da legislação vigente.

O Órgão Realizador do Certame acima qualificado, inscrito no CNPJ 11.208.059/0001-96, doravante denominado simplesmente ORC, torna público para conhecimento de quantos possam interessar que fará realizar através do Pregoeiro, assessorado por sua Equipe de Apoio, sediado no endereço acima, às 09:00 horas do dia 19 de Julho de 2024, por meio do site abaixo indicado, licitação na modalidade Pregão nº 00008/2024, na forma eletrônica, com critério de julgamento menor preço por item, e o fornecimento realizado na forma parcelada; tudo de acordo com este instrumento e em observância a Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos, almejando obter a melhor proposta para: AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL

Data de abertura da sessão pública: 19/07/2024. Horário: 09:00 - horário de Brasília. Data para início da fase de lances: 19/07/2024. Horário: 09:10 - horário de Brasília. Local: www.https://bnccompras.com/

#### 1.0.DO OBJETO

- 1.1.Constitui objeto da presente licitação: AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DA PREFEITURA DE MUNICIPAL DE INGAZEIRA/PE.
- 1.2.As especificações do objeto ora licitado quantitativo e condições -, encontram-se devidamente detalhadas no correspondente Termo de Referência Anexo I deste instrumento.
- 1.3.A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.
- 1.4.0 critério de julgamento adotado será o menor preço, observadas as exigências contidas neste instrumento e seus anexos quanto às especificações do objeto.
- 1.5.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica -AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DA PREFEITURA DE MUNICIPAL DE INGAZEIRA/PE -, A aquisição de gêneros alimentícios se justifica face ao interesse público de oferecer a alimentação aos usuários e colaboradores dos serviços geridos pela Secretaria Municipal de Saúde de Ingazeira. A Secretaria Municipal de Saúde de Ingazeira/PE é encarregada de atuar na prestação de serviços públicos na área da saúde fomentando uma política de saúde ligada ao SUS garantindo acesso à saúde pública de qualidade e uma prestação de serviço continuada. Justifica-se a presente aquisição de gêneros alimentícios de caráter essencial para garantir as refeições diárias referentes a internamentos dos pacientes, grupos de acompanhamento de condição de saúde, suprir demandas de pacientes que fazem tratamento fora do domicilio e os colaboradores que atuam nas unidades de saúde e unidade mista. Tendo em vista a extrema necessidade para a manutenção e qualidade no atendimento, destacamos também que a ausência dos mesmos, poderá causar inúmeros transtornos às unidades, prejudicando a qualidade do atendimento prestado aos usuários. Importante destacar que os alimentos que estamos solicitando são necessários para garantir a segurança alimentar dos usuários e colaboradores dos setores da Secretaria Municipal de Saúde nos locais como Unidade Mista Benvinda de Brito Galvão, Unidades Básicas de Saúde Centro I e Santa Rosa, Postos de Apoio, Casa de Apoio, Conselho de Saúde, Secretária Municipal de Saúde, Vigilância Epidemiológica e Central de Abastecimento Farmacêutico. A relevância da aquisição dos alimentos embasa o

presente processo licitatório, pois é essencial para garantir a manutenção da saúde pública, visando a promoção, prevenção e manutenção da saúde de todos os envolvidos no processo de cuidado.

- 1.6.Na referida contratação será concedido tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos limites previstos da Lei 123/06, consideradas as hipóteses e condições determinadas no Art.  $4^{\circ}$ , da Lei 14.133/21.
- 1.7.Todas as referências de tempo neste Edital, no respectivo aviso e durante a sessão pública obedecerão o horário de Brasília DF.

# 2.0.DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 2.1.Informações ou esclarecimentos sobre esta licitação, serão prestados nos horários normais de expediente: das 08:00 as 14:00 horas.
- 2.2.Qualquer pessoa cidadão ou licitante é parte legítima para impugnar o Edital deste certame por irregularidade ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo encaminhar o respectivo pedido, dirigido ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão pública, por meio eletrônico, exclusivamente, da seguinte forma:
- 2.2.1.No endereço: www.https://bnccompras.com/.
- 2.3.0 Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos ou impugnação no prazo de até três dias úteis, contado da data de seu recebimento, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração deste Edital e dos seus anexos.
- 2.4.A impugnação não possui efeito suspensivo, sendo a sua concessão medida excepcional que deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 2.5. Acolhida a impugnação contra o Edital, será definida e publicada nova data para realização do certame, observados os prazos fixados na norma vigente.
- 2.6.As respostas aos pedidos de esclarecimentos e impugnações serão divulgadas em sítio eletrônico oficial do ORC e no sistema, dentro do prazo estabelecido no item 2.3, e vincularão os participantes e a Administração.

#### 3.0.DOS ELEMENTOS PARA LICITAÇÃO

- 3.1.Aos participantes serão fornecidos os seguintes elementos que integram este Edital para todos os fins e efeitos:
- 3.1.1.ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA ESPECIFICAÇÕES;
- 3.1.2.ANEXO II MODELO DE DECLARAÇÃO de não empregar menor;
- 3.1.3.ANEXO III MODELO DE DECLARAÇÃO que a proposta compreende a integralidade dos custos;
- 3.1.4.ANEXO IV MINUTA DO CONTRATO;
- 3.1.5.ANEXO V MODELOS DE DECLARAÇÕES cumprimento de requisitos normativos.
- 3.2.A obtenção do Edital será feita da seguinte forma:
- 3.2.1.Pelos endereços eletrônicos:
- 3.2.1.1.https://ingazeira.pe.gov.br/;
- 3.2.1.2.https://www.diariomunicipal.com.br/amupe/;
- 3.2.1.3.www.https://bnccompras.com/; e
- 3.2.1.4.www.gov.br/pncp.

## 4.0.DO SUPORTE LEGAL

4.1.Esta licitação reger-se-á pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; que ficam fazendo partes integrantes deste Edital, independente de transcrição.

# 5.0.DO PRAZO E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

- 5.1.0 prazo máximo para a execução do objeto ora licitado, conforme suas características e as necessidades do ORC, e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado a partir da emissão do Pedido de Compra: Entrega: 15 (quinze) dias.
- 5.2.O fornecimento será executado de acordo com as especificações definidas no correspondente Termo de Referência Anexo I. Na hipótese do referido termo não estabelecer o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, essa será feita na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.
- 5.3.0 prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: 12 (doze) meses, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.
- 5.4. As despesas decorrentes do objeto deste certame, correrão por conta da seguinte dotação: 1030100662.037 MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS DO DEPARTAMENTO ATENÇÃO BÁSICA 33903099 MATERIAL DE CONSUMO.

# 6.0.DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 6.1.A licitação será realizada à distância e em sessão pública, por meio do sistema disponível no endereço eletrônico: www.https://bnccompras.com/.
- 6.2. Deverão ser observadas as normas e procedimentos estabelecidos pelo provedor do sistema, disponíveis no referido sítio eletrônico para acesso ao sistema e operacionalização.
- 6.3. Caberá ao licitante interessado em participar deste certame, acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão; e comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

# 6.4.A participação neste certame é restrita, destinada, exclusivamente, às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos da legislação vigente.

- 6.5. Não poderão participar os interessados:
- 6.5.1. Que não atendam às condições deste Edital e seus anexos;
- 6.5.2.Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 6.5.3.Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
- 6.5.4. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
- 6.5.5.Cujo estatuto ou contrato social não incluir o objeto desta licitação; e
- 6.5.6.Que se enquadrem nas vedações previstas no Art. 14°, da Lei 14.133/21.
- 6.6.0 presente Edital não possibilitará a participação das pessoas físicas.
- 6.7.É vedada a participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio.
- 6.8. Não será permitida a participação de sociedades cooperativas.

#### 7.0.DO CREDENCIAMENTO

- 7.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no sistema eletrônico de disputa à distância utilizado pelo ORC, acessando o seguinte endereço eletrônico: www.https://bnccompras.com/.
- 7.2.Os interessados deverão atender às condições e procedimento constantes do referido site, cujo credenciamento implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao certame.
- 7.3.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 eletrônico ou do ORC por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 7.4.É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no referido sistema e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 7.5.A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

## 8.0.DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

- 8.1.Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 8.2.No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, relativamente às declarações necessárias e obrigatórias, sem prejuízo da exigência de outras declarações previstas em legislação específica e na Lei 14.133/21; tais como:
- 8.2.1. Que 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.
- 8.2.2.Que 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 Art.  $7^{\circ}$ , XXXIII, da Constituição Federal.
- 8.2.3.Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos Incisos III e IV, do Art. 1° e no Inciso III, do Art. 5° da Constituição Federal.
- 8.2.4.Que 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.
- 8.3.0 licitante enquadrado como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 3°, da Lei 123/06, estando apto a usufruir do tratamento favorecido previsto em seus Arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1° ao 3°, do Art. 4°, da Lei 14.133/21:
- 8.3.1.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; e
- 8.3.2. 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 123/06, mesmo que microempresa ou empresa de pequeno porte.
- 8.4.Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 8.5.Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 8.6. 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.
- 8.7. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

- 8.7.1.A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 8.7.2.0s lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o subitem anterior.
- 8.8.0 valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema.
- 8.9.0 valor final mínimo parametrizado possuirá caráter sigiloso para os demais licitantes e para o ORC, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno
- 8.10.Caberá ao licitante 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.
- 8.11.0 licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.
- 8.12.A falsidade de declaração relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei 14.133/21, e neste Edital. O Pregoeiro poderá promover diligência destinada a esclarecer as informações declaradas.

#### 9.0.DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 9.1.0 licitante deverá enviar sua **PROPOSTA** mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, de todos os campos necessários e obrigatórios para o exame de forma objetiva da sua real adequação e exequibilidade, tais como:
- 9.1.1. Valor unitário do item: expresso em moeda corrente nacional;
- 9.1.2.Quantidade: conforme fixada no Termo de Referência Anexo I;
- 9.1.3.Marca: se for da própria empresa deverá ser informado "própria";
- 9.1.4.Descrição do objeto: contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência Anexo I.
- 9.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.
- 9.3. Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais.
- 9.4.A quantidade de unidade a ser cotada está fixada no Termo de Referência Anexo I.
- 9.5.A indicação de "própria" em campo específico, como por exemplo "marca", para o caso de bens produzidos pela própria empresa, é condição para a não identificação do licitante.
- 9.6.A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe este Edital e seus anexos, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 9.7.No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
- 9.8.0 preço ofertado, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, será de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 9.9.Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 9.10. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 9.11.Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.
- 9.12.As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico e **qualquer elemento que possa** identificar o licitante importa desclassificação da proposta correspondente, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

# 10.0.DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 10.1.A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 10.2.Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública:
- 10.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante;
- 10.2.2.A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes;
- 10.2.3.A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 10.3.0 sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 10.4.0 sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 10.5. Iniciada a fase competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro:
- 10.5.1.0 lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 10.6.0s licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.
- 10.7.0 licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema:

- 10.7.1.0 intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo).
- 10.8. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema:
- 10.8.1.0 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;
- 10.8.2.0 Pregoeiro poderá, durante a disputa, como medida excepcional, excluir a proposta ou o lance que possa comprometer, restringir ou frustrar o caráter competitivo desse processo licitatório, mediante comunicação eletrônica automática via sistema. Eventual exclusão de proposta do licitante implica a retirada do licitante do certame, sem prejuízo do direito de defesa.
- 10.9. Será adotado para o envio de lances neste certame o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 10.10.A etapa de lances da sessão pública terá duração de 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.
- 10.11.A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 10.12.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.
- 10.13. 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 poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações:
- 10.13.1.Após o reinício previsto no item acima, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 10.14.Encerrada a etapa de que trata o subitem anterior, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente.
- 10.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 10.16.Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do melhor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 10.17.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.
- 10.18.Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 10.19.Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 10.20.Só poderá haver empate entre propostas iguais, não seguidas de lances.
- 10.21. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no Art. 60, da Lei 14.133/21, nesta ordem:
- 10.21.1.Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 10.21.2. 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 na Lei 14.133/21;
- 10.21.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 10.21.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 10.22.Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens produzidos por:
- 10.22.1. Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do ORC;
- 10.22.2. Empresas brasileiras;
- 10.22.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 10.22.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/09.
- 10.23. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento:
- 10.23.1.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 para a contratação;
- 10.23.2.A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;
- 10.23.3.Concluída a negociação, se houver, o resultado será divulgado a todos os licitantes e registrado na ata da sessão pública, devendo esta ser anexada aos autos do processo;
- 10.23.4.O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, envie a sua **proposta atualizada**, adequada ao último lance ofertado e após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados;
- 10.23.5.É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente.

10.24. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no sistema a nova data e horário para a sua continuidade, observado o intervalo mínimo de vinte e quatro horas.

10.25. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de julgamento da proposta.

#### 11.0.DA FASE DE JULGAMENTO

11.1.Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro realizará a verificação da conformidade da proposta provisoriamente classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e à compatibilidade do preço final em relação ao estipulado para contratação, conforme definido neste Edital

11.2.0 Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio do sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de não aceitação da proposta: 11.2.1.É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de

ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente;

- 11.2.2.Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam os que contenham as características do produto ofertado, tais como marca, modelo, fabricante e procedência, encaminhados por meio do sistema eletrônico, ou, quando indicado pelo Pregoeiro, por outro meio eletrônico, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
- 11.3. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 11.3.1.Contiver vícios insanáveis;
- 11.3.2.Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência Anexo I;
- 11.3.3.Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 11.3.4.Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 11.3.5.Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 11.4.É indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pelo ORC; em tal situação, não sendo possível a imediata confirmação, será dada ao licitante a oportunidade de demonstrar a sua exequibilidade, sendo-lhe facultado o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para apresentar, por meio do sistema eletrônico, a documentação que comprove a viabilidade da proposta:
- 11.4.1.É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente;
- 11.4.2.A inexequibilidade, nessa hipótese, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:
- 11.4.2.1.Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 11.4.2.2.Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 11.4.3. Salienta-se que tais ocorrências não desclassificam automaticamente a proposta, apenas o item correspondente.
- 11.5.0 Pregoeiro poderá, no julgamento das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a sua substância e sua validade jurídica, atribuindo-lhes eficácia para fins de classificação.
- 11.6. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão pública inclusive para a realização de diligências com vistas ao saneamento de eventuais erros e falhas das propostas. Em qualquer hipótese, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência e a ocorrência será registrada em ata.
- 11.7.Encerrada a fase de julgamento, após verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e compatibilidade do preço final em relação ao estimado para a contração, o Pregoeiro verificará a documentação de habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

# 12.0.DA HABILITAÇÃO

12.1.Os documentos previstos neste instrumento, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, conforme as disposições dos Arts. 62 a 70, da Lei 14.133/21.

12.2.Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de **HABILITAÇÃO**:

## 12.3.PESSOA JURÍDICA:

- 12.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica CNPJ.
- 12.3.2.Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- 12.3.3.No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede. 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. No caso de 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. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores. No caso de 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 tem sede a matriz. Em se

tratando de sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País: decreto de autorização para funcionamento no Brasil. Salienta-se que os documentos relacionados neste subitem deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

- 12.3.4.Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais. Os referidos documentos limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de dois anos. As pessoas jurídicas criadas no exercício financeiro desta licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
- 12.3.5.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.
- 12.3.6.Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital da sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre, mediante apresentação de certidão negativa, ou outro equivalente, na forma da lei.
- 12.3.7.Comprovação de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS, apresentando o respectivo Certificado de Regularidade fornecido pela Caixa Econômica Federal.
- 12.3.8.Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei n° 5.452, de 1° de maio de 1943.
- 12.3.9.Declaração do licitante atestando que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, insalubre ou perigoso e nem menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, podendo existir menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz, nos termos do Art. 7°, Inciso XXXIII, da Constituição Federal, conforme modelo Anexo II.
- 12.3.10. Declaração do licitante, sob pena de desclassificação, de que sua proposta econômica 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 entrega das propostas, conforme modelo Anexo III.
- 12.3.11.Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas.
- 12.3.12.Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica expedida pelo Tribunal de Contas da União, no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas, no endereço eletrônico: www.tcu.gov.br.
- 12.3.13.Comprovação do cumprimento de requisitos normativos, conforme modelos Anexo V:
- 12.3.13.1. Declaração de ciência dos termos do Edital;
- 12.3.13.2. Declaração de inexistir fato impeditivo;
- 12.3.13.3.Declaração de não possuir no quadro societário servidor da ativa do ORC;
- 12.3.13.4. Declaração de não utilizar trabalho degradante ou forçado;
- 12.3.13.5. Declaração de cumprimento da reserva de cargo para deficiente e de acessibilidade; e
- 12.3.13.6. Declaração de observância do limite de contratação com a Administração Pública.
- 12.4.Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contado da solicitação do Pregoeiro, prorrogável por igual período, nas seguintes situações:
- 12.4.1. Por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pelo Pregoeiro; ou
- 12.4.2.De oficio, a critério do Pregoeiro, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos.
- 12.5. Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas do licitante vencedor:
- 12.5.1.0s documentos relativos à regularidade fiscal constantes deste Edital, somente serão exigidos em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
- 12.6.A verificação pelo Pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 12.7.Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:
- 12.7.1.Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- 12.7.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.
- 12.8.Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital, observados o prazo e os termos definidos neste instrumento para o envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado:
- 12.8.1. Serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação dos licitantes convocados para a apresentação da documentação habilitatória, após concluídos eventuais procedimentos da Comissão de Contratação, para sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e a sua validade jurídica, observadas as disposições deste Edital.
- 12.9.A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação, observando-se o seguinte procedimento:

- 12.9.1.As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação nesta licitação, deverão apresentar toda a documentação exigida para comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, dentre os documentos enumerados neste instrumento para efeito de habilitação, mesmo que esta apresente alguma restrição;
- 12.9.2.Na hipótese de haver alguma restrição relativa à regularidade fiscal e trabalhista quando da comprovação de que trata o subitem anterior, será assegurado prazo de cinco dias úteis, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, a realização do pagamento ou parcelamento do débito e a emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;
- 12.9.3.Para aplicação do disposto no subitem anterior, o prazo para regularização fiscal e trabalhista será contado a partir da divulgação do resultado da fase de habilitação. A prorrogação desse prazo poderá ser concedida, a critério do Pregoeiro, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa;
- 12.9.4.A abertura da fase recursal em relação ao resultado do certame ocorrerá após o prazo de regularização fiscal e trabalhista de que tratam os dois subitens anteriores;
- 12.9.5.A não regularização da documentação, no prazo acima previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 156, da Lei 14.133/21, sendo facultado ao ORC convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação;
- 12.9.6.Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa ou empresa de pequeno porte com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.
- 12.10. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos, mediante apresentação dos documentos originais não digitais, quando houver alguma dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.
- 12.11.Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos:
- 12.11.1.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 que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 12.12.0s documentos exigidos para fins de habilitação no certame deverão ser organizados na ordem descrita neste instrumento, precedidos por índice correspondente, apresentados em original; ou por cópia autenticada por cartório competente, ou pelo Pregoeiro, ou por membro da Equipe de Apoio ou da Comissão de Contratação; ou publicação em órgão da imprensa oficial. Estando perfeitamente legíveis, sem conter borrões, rasuras, emendas ou entrelinhas e dentro do prazo de validade, considerado o disposto neste Edital. A eventual ausência do referido índice não inabilitará o licitante, sendo que:
- 12.12.1.A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante os agentes do ORC relacionados no item anterior, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal;
- 12.12.2.Quando o documento for obtido via Internet sua autenticidade será comprovada no endereço eletrônico nele indicado;
- 12.12.3. Poderá ser utilizada, a critério do Pregoeiro, a documentação cadastral de fornecedor, constante dos arquivos do ORC, para comprovação da autenticidade de elementos apresentados pelo licitante
- 12.13.Na análise dos documentos de habilitação, a Comissão de Contratação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação.
- 12.14. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão pública inclusive para a realização de diligências com vistas ao saneamento de eventuais erros e falhas dos documentos de habilitação apresentados. Em qualquer hipótese, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência e a ocorrência será registrada em ata.

# 13.0.DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

- 13.1.A proposta final do licitante declarado vencedor **proposta atualizada** deverá ser encaminhada no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, e deverá:
- 13.1.1.Ser elaborada em consonância com as especificações constantes deste Edital e seus Anexos, redigida em língua portuguesa e impressa em uma via em papel timbrado do proponente, quando for o caso, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas; datada e assinada pelo licitante ou seu representante legal, com indicação: do valor global da proposta; do prazo de entrega; das condições de pagamento; e da sua validade;
- 13.1.2.Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento;
- 13.1.3. Estar adequada ao último lance ofertado e a negociação realizada, acompanhada, dos documentos complementares eventualmente solicitados, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 13.2. Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais, sendo que, nesse último caso, a indicação em contrário está sujeita a correção, observando-se aos seguintes critérios:
- 13.2.1. Falta de dígitos: serão acrescidos zeros;
- 13.2.2.Excesso de dígitos: sendo o primeiro dígito excedente menor que cinco, todo o excesso será suprimido, caso contrário haverá o arredondamento do dígito anterior para mais e os demais excedentes suprimidos.

- 13.3.Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o preço unitário e o total em algarismos e o valor global da proposta em algarismos e por extenso:
- 13.3.1. Existindo discrepância entre o preço unitário e total, resultado da multiplicação do preço unitário pela quantidade, o preço unitário prevalecerá;
- 13.3.2.No caso de divergência entre o valor numérico e o expresso por extenso, prevalecerá o valor expresso por extenso;
- 13.3.3. Fica estabelecido que havendo divergência de preços unitários para um mesmo produto, prevalecerá o de menor valor.
- 13.4.A proposta obedecerá aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.
- 13.5.A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado.
- 13.6.No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens; inclusive 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 entrega das propostas.
- 13.7.A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção ao Contratado:
- 13.7.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.
- 13.8.As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.
- 13.9.0 prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de seu encaminhamento.

#### 14.0.DOS RECURSOS

- 14.1.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 14.133/21.
- 14.2.Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, que no presente certame será de 30 (trinta) minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recorrer.
- 14.3.Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 14.3.1.A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 14.3.2.0 prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.
- 14.4.0 prazo recursal é de 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 14.5.As razões do recurso deverão ser apresentadas, exclusivamente, da seguinte forma:
- 14.5.1.Em campo próprio do sistema eletrônico.
- 14.6.O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 03 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar o recurso com a sua manifestação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos. 14.7.Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 14.8.0 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.
- 14.9.0 recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 14.10.0 acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 14.11.0s autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no seguinte sítio: www.https://bnccompras.com/.

## 15.0.DA HOMOLOGAÇÃO

- 15.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:
- 15.1.1.Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- 15.1.2. Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
- 15.1.3. Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
- 15.2.4.Adjudicar o objeto e homologar a licitação.

# 16.0.DO CONTRATO

- 16.1.Após a homologação pela autoridade superior do ORC, o licitante vencedor será convocado para, dentro do prazo de 05 (cinco) dias consecutivos da data de recebimento da notificação, e nas condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, assinar o respectivo contrato, podendo o mesmo sofrer alterações nos termos definidos pela Lei 14.133/21:
- 16.1.1.0 prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração;

- 16.1.2.A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas:
- 16.1.2.1.A regra do subitem anterior não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma estabelecida neste dispositivo;
- 16.1.3. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado neste Edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.
- 16.2.Na hipótese de o vencedor da licitação não assinar o contrato no prazo e nas condições estabelecidas, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para celebrar a contratação, ou instrumento hábil, nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei 14.133/21, e em outras legislações aplicáveis.
- 16.3.Na assinatura do contrato será exigida a comprovação de todas as condições de habilitação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo Contratado durante a vigência do referido contrato.
- 16.4.0 contrato que eventualmente venha a ser assinado pelo licitante vencedor, poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136 e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21; e o fornecimento realizado de forma parcelada.
- 16.5.Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I, do caput do Art. 124, da Lei 14.133/21, o Contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, de até o respectivo limite fixado no Art. 125, do mesmo diploma legal, do valor inicial atualizado do contrato. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

# 17.0.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE

- 17.1.Os preços contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano.
- 17.2.Dentro do prazo de vigência da contratação e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês do orçamento estimado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 17.3.Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 17.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
- 17.5.Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo. 17.6.Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 17.7.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.
- 17.8.O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.
- 17.9.0 prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

# 18.0.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

- 18.1. Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.
- 18.2. Serão designados pelo ORC representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do respectivo contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

## 19.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO

- 19.1. Obrigações do Contratante:
- 19.1.1. Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis;
- 19.1.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste;
- 19.1.3.Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais;
- 19.1.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato Anexo IV.

# 19.2. Obrigações do Contratado:

- 19.2.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado:
- 19.2.2. Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento; 19.2.3. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante;
- 19.2.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;
- 19.2.5. Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação;
- 19.2.6. Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes;
- 19.2.7.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato Anexo IV.

#### 20.0.DO PAGAMENTO

- 20.1.0 pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento. 20.2.0 desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.
- 20.3.Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza. 20.4.Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: EM = N × VP × I, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: I =  $(TX \div 100) \div 365$ , sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

## 21.0.DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

21.1.0 licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a - advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b - multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d - impedimento de licitar e contatar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo de dois anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo de cinco anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no  $\S$  4° do referido Art. 156; f - aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

21.2.Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

# 22.0.DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

- 22.1.As partes contratantes deverão cumprir a Lei n° 13.709, de 14 de Agosto de 2018, que é a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais LGPD, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão deste certame ou do termo de ajuste que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.
- 22.2.0s dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do Art. 6°, da Lei 13.709/18.

- 22.3.É vedado o compartilhamento com terceiros de qualquer dado obtido, fora das hipóteses permitidas em Lei.
- 22.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato Anexo IV.

#### 23.0.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 23.1.As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse do ORC, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 23.2.Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o ORC não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 23.3.Para todos os efeitos, 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 no ORC.
- 23.4.0 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.
- 23.5.Em caso de divergência entre disposições do Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as do Edital.
- 23.6.0 Edital e seus anexos também estão disponibilizados na íntegra no endereço eletrônico: www.https://bnccompras.com/; no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP; e poderão ser lidos, e quando for o caso obtidos, mediante processo regular e observados os procedimentos definidos pelo ORC, no endereço: Avenida Albino Feitosa, 31 Centro Ingazeira PE, nos horários normais de expediente: das 08:00 as 14:00 horas; mesmo endereço e horário nos quais os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 23.7.Para dirimir eventuais controvérsias decorrentes deste certame, excluído qualquer outro, o foro competente é o da Tuparetama, Estado de Pernambuco.
- 23.8. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 23.9.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.
- 23.10.Todas as referências de tempo no Edital, nos seus anexos, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília DF.
- 23.11.A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

Ingazeira - PE, 08 de Julho de 2024.

JOSE PESSOA VERAS FILHO Pregoeiro Oficial



#### ANEXO I - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00008/2024

TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES

#### 1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto desta licitação: AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DA PREFEITURA DE MUNICIPAL DE INGAZEIRA/PE.

# 2.0.DA JUSTIFICATIVA

2.1.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica -AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DA PREFEITURA DE MUNICIPAL DE INGAZEIRA/PE -, A aquisição de gêneros alimentícios se justifica face ao interesse público de oferecer a alimentação aos usuários e colaboradores dos serviços geridos pela Secretaria Municipal de Saúde de Ingazeira. A Secretaria Municipal de Saúde de Ingazeira/PE é encarregada de atuar na prestação de serviços públicos na área da saúde fomentando uma política de saúde ligada ao SUS garantindo acesso à saúde pública de qualidade e uma prestação de serviço continuada. Justifica-se a presente aquisição de gêneros alimentícios de caráter essencial para garantir as refeições diárias referentes a internamentos dos pacientes, grupos de acompanhamento de condição de saúde, suprir demandas de pacientes que fazem tratamento fora do domicilio e os colaboradores que atuam nas unidades de saúde e unidade mista. Tendo em vista a extrema necessidade para a manutenção e qualidade no atendimento, destacamos também que a ausência dos mesmos, poderá causar inúmeros transtornos às unidades, prejudicando a qualidade do atendimento prestado aos usuários. Importante destacar que os alimentos que estamos solicitando são necessários para garantir a segurança alimentar dos usuários e colaboradores dos setores da Secretaria Municipal de Saúde nos locais como Unidade Mista Benvinda de Brito Galvão, Unidades Básicas de Saúde Centro I e Santa Rosa, Postos de Apoio, Casa de Apoio, Conselho de Saúde, Secretária Municipal de Saúde, Vigilância Epidemiológica e Central de Abastecimento Farmacêutico. A relevância da aquisição dos alimentos embasa o presente processo licitatório, pois é essencial para garantir a manutenção da saúde pública, visando a promoção, prevenção e manutenção da saúde de todos os envolvidos no processo de cuidado.

2.2.As características e especificações do objeto ora licitado são:

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL	PE
1	AÇUCAR ESPECIAL FILTRADO OU PENEIRADO, EMBALADO EM PACOTES DE 1 KG, DE PROCEDÊNCIA NACIONAL. DEVE APRESENTAR- SE ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS E/OU NOCIVAS. COM PRAZO MÍNIMO DE SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALADOS EM PLÁSTICO ATÓXICO E TERMOS SELADO. EMBALAGEM DECLARANDO A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO EMPACOTADOR, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER TRANSPARENTE E INCOLOR. IGUAL OU SUPERIOR A UNIÃO	KG	4000	7,88	31.520,00	ME
2	ADOÇANTE DIETICO LIQUIDO-FRASCO COM 100ML CADA, COM BICO DOSADOR, SACARINA SÓDICA E CICLAMATO DE SÓDIO.	FRASCO	50	5,13	256,50	ME
3	ALHO-DE 1 QUALIDADE, TIPO EXTRA PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR PROBLEMAS COM COLORAÇÃO NÃO CARACTERÍSTICA ,ESTAR MACHUCADO ,PERFURADO MUITO MADURO E NEM MUITO VERDE, DEVENDO ESTAR INTACTO ,EMBALADOS DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO E ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE 1KG.	KG	100	30,84	3.084,00	ME
4	ARROZ COMUM TIPO 1 - CLASSE LONGA, FINA. ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EM PACOTE PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, DE 1 KG. CONTENDO: INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, N° DO LOTE E CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR	KG	1500	6,11	9.165,00	ME
5	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1 - CLASSE LONGO, FINO. ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EM PACOTE PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, DE 1 KG. CONTENDO: INFORMAÇÕES	KG	1600	6,67	10.672,00	ME

	NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, N° DO LOTE E CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR			
6	AZEITE DE OLIVA-EXTRA VIRGEM COM ACIDEZ DE 0,8%: O PRODUTO DEVERA ESTAR DE ACORDO COM A NTA 50, INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA 01/2012 E RESOLUÇÃO CD/FNDE N-26 DE 17/06/13. PRODUTO EXTRAÍDO DO FRUTO DA OLIVEIRA (ÓLEO EUROPAEA L) UNICAMENTE POR PROCESSOS MECÂNICOS OU OUTROS MEIOS FÍSICOS SOB CONTROLE DE TEMPERATURA ADEQUADA MANTENDO-SE A NATUREZA ORIGINAL DO PRODUTO COM ACIDEZ MÁXIMA DE ,0,8%: CARACTERÍSTICAS ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES ISENTO DE RANÇO. EMBALAGEM PRIMARIA FRASCO PLÁSTICO OU LATA DE FOLHA DE	50	36,73	1.836,50 ME
7	FLANDRES COM BICO DOSADOR, ATÓXICA, PESANDO 500ML AMIDO DE MILHO SABOR TRADICIONAL, EMBALAGEM COM	700	4,80	3.360,00 ME
8	400 G  BISCOITO, TIPO BOLACHA DOCE - CX COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO E PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA - EMBALAGEM DE 400G	3000	5,73	17.190,00 ME
9	BISCOITO, TIPO BOLACHA CREAM CRAKER - CX COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO E PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA EMBALAGEM DE 400G	2500	7,62	19.050,00 ME
10	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOIDO-CAFÉ EM PÓ HOMOGÊNEO TORRADO E MOÍDO, TIPO SUPERIOR, SABOR PREDOMINANTE ARÁBICO, COM NO MÁXIMO, 20% DE GRÃOS TIPO CONLON/ROBUSTA ,EMBALAGEM PACOTES DE 500G TIPO VÁCUO, CONTENDO NA EMBALAGEM PACOTES DE 500G DE PRODUTO A MARCA DO FABRICANTE A DATA DE FABRICAÇÃO O PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 10 (DEZ) MESES CONTADOS DA DATA DE RECEBIMENTO CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS (EXIGIDAS PARA CADA 100G) UMIDADE MÁXIMA 5,0%, RESÍDUO MINERAL FIXO MÁXIMO 5,0%RESIDUO MINERAL FIXO INSOLÚVEL EM ÁCIDO CLORÍDRICO A 10% MÁXIMO 1,0% CAFEÍNA MÍNIMO 0,7%, EXTRATO AQUOSO MÍNIMO 25,0%, EXTRATO ETÉREO MÍNIMO 8,0% CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS AROMA CARACTERÍSTICO DO PRODUTO ACIDEZ BAIXA A MODERADA AMARGOR SABOR CARACTERÍSTICO E EQUILIBRADO LIVRE DE SABOR FERMENTADO MOFADO ENCORPADO	2500	9,33	23.325,00 ME
11	.ACONDICIONADO EM EMBALAGEM A VÁCUO PURO 500G  CARNE BOVINA (TIPO COXÃO MOLE E/OU PATINHO) - DE PRIMEIRA, FIRME, ISENTA DE MANCHAS (SEM ACÚMULOS SANGUÍNEOS, ASPECTO UNIFORME, COR VARIANDO DE VERMELHO ROSADO A VERMELHO PARDO, CHEIRO SUAVE, AGRADÁVEL E CARACTERÍSTICOS DE CARNE SÃS, RESFRIADAS E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, ISENTO DE CHEIRO RANÇOSO, NEM DEPÓSITO DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM PRIMÁRIA, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO E ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) CONSTATANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA 304 DE 22/04/96 E DIPOA 145 DE 22/04/98 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA 105 DE 19/05/99. PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, EMBALADO EM PACOTES DE 2KG, SOB REFRIGERAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL	1500	34,97	52.455,00 ME
12	FRANGO INTEIRO - FRANGO INTEIRO RESFRIADO. EMBALAGEM INTACTA, DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. SÓ SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL.	1500	12,66	18.990,00 ME
13	CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO SIF	500	21,67	10.835,00 ME
14	CHÁS DE DIVEROS SABORES-CAIXA COM NO MÍNIMO 10 SAQUINHOS PESO LIQUIDO MÍNIMO 10G.VALIDADE MÍNIMA 11 (ONZE) MESES NO ATO DA ENTREGA. SABORES :ERVA DOCE, BOLDO, HORTELÃ, CIDREIRA CAMOMILA, CANELA, MAÇA COM CRAVO, SILVESTRE, CHÃ VERDE COM	400	4,76	1.904,00 ME

	SABORES VARIADOS, GENGIBRE COM LIMÃO, CÍTRICO. OBS O FORNECEDOR DEVERÁ FORNECER UM MÍNIMO DE 10 (DEZ) SABORES DIFERENTES DENTRE OS SABORES EXIGIDOS			
15	CHARQUE DIANTEIRO-ESPECIFICAÇÃO PREPARADO COM CARNE BOVINA DIANTEIRO DE BOA QUALIDADE SALGADA, CURADA SECA DE CONSISTÊNCIA FIRME, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. TEOR DE UMIDADE MENOR OU IGUAL A 45% SEM ADIÇÃO DE NITRITOS DE SÓDIO ISENTO DE SUJIDADE PARASITA E MATERIAIS ESTRANHOS EMBALAGEM VÁCUO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS ,NÃO VIOLADOS RESISTENTES A EMBALAGEM DEVE CONTER DATA DE VALIDADE LOTE, FABRICAÇÃO, VALOR NUTRICIONAL COMPOSIÇÃO .EMBALAGEM Á VÁCUO DE 0,5KG ATE 1KG ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPELÃO DE ATÉ 30KG.VALIDADE NÃO INFERIOR A 180 DIAS E TER FABRICADO NO MÁXIMO 20 DIAS ANTES DA ENTREGA NO DEPOSITO.	150	42,59	6.388,50 ME
16	COLORIFICO EM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, OBTIDO DE FRUTOS MADUROS DE ESPÉCIMES GENUÍNOS, GRÃOS SÃO, LIMPOS, DESCASCADOS E MOÍDOS, DE COLORAÇÃO VERMELHOS INTENSO, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO EMBALAGEM DE 100G	220	2,10	462,00 ME
17	FEIJÃO DE CORDA PCT COM 1 KG, COM AS CARACTERÍSTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA E SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS	900	11,70	10.530,00 ME
18	CREME DE LEITE-(UHT) ESPECIFICAÇÃO HOMOGENEIZADO SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO EMBALAGEM TETRAPAK DE 200G PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 A CONTAR PARTIR DA DATA DE ENTREGA	200	3,24	648,00 ME
19	ERVILHA-CONTENDO 280G DE PESO LIQUIDO LATA INTACTA COM DATA DE VALIDADE ESTAMPADA NA LATA DE EXCELENTE QUALIDADE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESE A PARTIR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	230	2,52	579,60 ME
20	EXTRATO DE TOMATE - CONCENTRADO, SACHE COM 200 G.: COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, COM COR SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA	400	3,17	1.268,00 ME
21	FARINHA DE MANDIOCA-DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS NÃO PODEM ESTAR ÚMIDAS FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NÃO DEVEM TER CHEIRO AZEDO NEM MANCHAS DE COR ESCURA (MOFO). ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE DE 1KGC CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE INGREDIENTES E DATA DE VALIDADE ORIGINAL DO FABRICANTE.	400	9,62	3.848,00 ME
22	FARINHA DE TRIGO- DE PRIMEIRA QUALIDADE ESPECIAL A FARINHA DE TRIGO DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃOS E LIMPOS ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO NÃO PODE ESTAR ÚMIDA FERMENTADA NEM RANÇOSA , NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS DE COR ESCURAS (MOFO) APRESENTANDO COR BRANCA ODOR PRÓPRIO DO PRODUTO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 2KG, ADEQUADAS PARA AS CONDIÇÕES PREVISTAS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO E QUE CONFIRAM A PROTEÇÃO NECESSÁRIA CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	600	8,10	4.860,00 ME
23	GOMA PRONTA PARA TAPIOCA-1 KG 100% NATURAL SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES SEM ADIÇÃO DE SAL, SEM GLÚTEN NÃO PRECISA PENEIRAR. SOLTA MACIA EMBALAGEM PLÁSTICA E RESISTENTE COM IDENTIFICAÇÃO RÓTULO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIIDADE DE NO MÍNIMO 04 MESES COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL INGREDIENTES :FÉCULA	800	7,30	
24	FEIJÃO CARIOCA - PCT COM 1 KG, COM AS CARACTERÍSTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA E SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS	1000	9,05	9.050,00 ME
25	FLOCOS DE MILHO PRÉ- COZIDO EMBALAGEM 500G, PRÉ COZIDO TIPO FLOCÃO DE MILHO AMARELO COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS COM AUSÊNCIA DE UMIDADE FERMENTAÇÃO RANÇO ISENTO DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E	1600	3,06	4.896,00 ME

	PROCEDÊNCIA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL N- DE LOTE DATA DE VALIDADE , QUANTIDADE DO PRODUTO.				
26	BEBIDA LACTEA INTEGRAL - IOGURTE, SABOR MORANGO, EMBALAGEM DE 900G	UNIDADE	200	7,66	1.532,00 ME
27	LINGUIÇA TIPO TOSCANA-PREPARADAS COM CARNE SUÍNA PURA E LIMPA DE PRIMEIRA QUALIDADE PICADA NÃO MISTA ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS EM GOMOS UNIFORMES E PADRONIZADOS NÃO ADMITINDO SUPERFÍCIE ÚMIDA PEGAJOSA PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL ISENTA DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS AS SUAS COMPOSIÇÕES NORMAIS. EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO LIMPO, NÃO VIOLADO RESISTENTE QUE GARANTIA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ MOMENTO DE CONSUMO.		200	13,13	2.626,00 ME
28	LINGUIÇA FRESCA DE CARNE DE FRANGO-PREPARADAS COM CARNE DE FRANGO PURA E LIMPA DE PRIMEIRA QUALIDADE PICADA NÃO MISTA ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS EM GOMOS UNIFORMES E PADRONIZADOS NÃO ADMITINDO SUPERFÍCIE ÚMIDA PEGAJOSA PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL ISENTA DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS AS SUAS COMPOSIÇÕES NORMAIS. EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO LIMPO NÃO VIOLADO RESISTENTE QUE GARANTIA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ MOMENTO DE CONSUMO		200	14,02	2.804,00 ME
29	LEITE EM PÓ INTEGRAL - EMBALAGEM DE 200 GR DE 1ª QUALIDADE, COM APARÊNCIA UNIFORME, NÃO EMPEDRADO OU PEGAJOSO, COR BRANCA, COM SABOR CARACTERÍSTICO. COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, NÚMERO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO		700	6,61	4.627,00 ME
30	LEITE EM PÓ DESNATADO-EMBALAGEM DE 200 GR DE 1ª QUALIDADE, COM APARÊNCIA UNIFORME, NÃO EMPEDRADO OU PEGAJOSO, COR BRANCA, COM SABOR CARACTERÍSTICO. COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, NÚMERO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO		1200	8,88	10.656,00 MF
31	MASSA ALIMENTÍCIA - PACOTE DE 500G: ISENTO DE SUJIDADES, LIVRE DE ODORES E COM SABOR CARACTERÍSTICO. COM PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, COM CONTATO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR, E PESO LIQUIDO		1000	7,07	7.070,00 ME
32	MAIONESE 500G- MAIONESE CONTENDO OS SEGUINTES INGREDIENTES :ÓLEO VEGETAL E OVOS PASTEURIZADOS ENTRE OUTROS. O PRODUTO DEVERA ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM SECUNDIÁRIA CONFORME EMBALAGEM DO FORNECEDOR ROTULAGEM AS EMBALAGENS DEVERÃO SER ROTULADAS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES APÓS A ENTREGA		100	8,95	895,00 ME
33	MARGARINA - VEGETAL, EMBALAGEM COM 500 G.: COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PESO LÍQUIDO, NÚMERO DO LOTE, CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR, COM PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 03 MESES DA DATA DE ENTREGA E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE		700	6,91	4.837,00 ME
34	MILHO VERDE-CONTENDO ÁGUA E SAL EMBALAGEM 300G LATA INTACTA COM DATA DE VALIDADE ESTAMPADA NA LATA DE EXCELENTE QUALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO		220	2,43	534,60 ME
35	ÓLEO COMESTÍVEL - PURO, REFINADO, SEM COLESTEROL, RICO EM VITAMINA E. FRASCO TIPO PET COM 900 ML, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS		300	8,96	2.688,00 MF
36	OVO DE GALINHA BRANCO, GRANDE, ISENTA DE SUJIDADE, FUNGOS E SUBSTANCIAS TÓXICAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, BANDEJA COM 30 UNIDADES		1000	24,15	24.150,00 ME
37	RAPADURA-TABLETE DOCE DE CANA NATURAL PRODUTO SOLIDO OBTIDO PELA CONCENTRAÇÃO A QUENTE DO CALDO DE CANA INGREDIENTES BÁSICOS ÁGUA E MELAÇO DE CANA FABRICADO COM METERIA PRIMA NÃO FERMENTADA ISENTA DE MATÉRIA TERROSA PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS ISENTOS DE ESSENCIAIS CORANTES		300	7,06	2.118,00 MF

	NATURAIS OU ARTIFICIAIS CONSERVADORES E EDULCORANTES EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G			
38	SAL - REFINADO, IODADO, PARA CONSUMO DOMÉSTICO, EMBALAGEM CONTENDO 01 KG.: COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, N° DO LOTE, CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR, PESO LIQUIDO E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS OU REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. APARÊNCIA: CRISTAIS DE GRANULAÇÃO UNIFORME, NÃO PEGAJOSO OU EMPEDRADO. COR BRANCA, INODORO, SABOR CARACTERÍSTICO	100	2,12	212,00 ME
39	SALSICHA HOT-DOG-RESFRIADA DE PRIMEIRA QUALIDADE COM ODOR, SABOR, E COR CARACTERÍSTICA EMBALAGEM CONTENDO 01 K COM DATA DE VALIDADE ESTAMPADA NO PACOTE 30 DIAS CONTADOS DA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM ENERGICAMENTE FECHADA.	200	10,97	2.194,00 ME
40	SARDINHA-ÁGUA DE CONSTITUIÇÃO ÓLEO COMESTÍVEL E SAL PESO LIQUIDO 250GLATA INTACTA COM DATA DE VALIDADE ESTAMPADA NA LATA DE EXCELENTE QUALIDADE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO	200	8,77	1.754,00 ME
41	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA EMBALAGEM DE 400G DEVE SER OBTIDA A PARTIR DE GRÃOS DE SOJA LIMPOS E SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO DEVE APRESENTAR COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJEIRAS PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM SACOS PLÁSTICOS BEM VEDADOS COM PESO LIQUIDO DE 400G PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	600	9,85	5.910,00 ME
42	XEREM DE MILHO EMBALAGEM DE 500G EM PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE E INCOLOR TERMOSSELADA ISENTA DE MOFO OU BOLORES ODORES ESTRANHOS E SUBSTANCIA NOCIVAS AUSÊNCIA DE SUJIDADES PARASITA OU LARVAS ROTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE OBEDENCENDO A RESOLUÇÃO N-12 DE 24/07/78 DA CNNPA.	900	3,45	3.105,00 ME
43	VINAGRE DE ÁLCOOL- FRASCO DE 500 ML, EM FRASCO PLÁSTICO ATÓXICO. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, PESO LÍQUIDO E CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR.	100	3,33	
			TOTAL	330.058,70

PE - Participação Exclusiva ME/EPP: Art. 48, I, da Lei 123/06

2.3.Para o item com a indicação "ME" a participação é exclusiva a Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos da legislação vigente.

# 3.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 3.1.Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis.
- 3.2. Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.
- 3.3.Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais.
- 3.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato Anexo IV.

# 4.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 4.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.
- 4.2. Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento.
- 4.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.
- 4.4. Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.
- 4.5. Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação.
- 4.6. Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.
- 4.7.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato Anexo IV.

# 5.0.DO PRAZO E DA VIGÊNCIA

5.1.0 prazo máximo para a execução do objeto ora licitado, conforme suas características e as necessidades do ORC, e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: 15 (quinze) dias.

- 5.2. Salvo disposições em contrário devidamente estabelecidas neste instrumento, o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, será na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.
- 5.3.0 prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: 12 (doze) meses, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

#### 6.0.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE

- 6.1.0s preços contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano.
- 6.2. Dentro do prazo de vigência da contratação e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês do orçamento estimado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 6.3.Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 6.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
- 6.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo. 6.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 6.7.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.
- 6.8.0 registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.
- 6.9.0 prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

#### 7.0.DO PAGAMENTO

- 7.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento. 7.2.O desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.
- 7.3.Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

# 8.0.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1. Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

# 9.0.DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO

9.1. Serão designados pelo Contratante representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de pertinentes a essas atribuições.

## 10.0.DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

10.1.0 licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a - advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b - multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d - impedimento de licitar e contatar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo de dois anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo de cinco anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos

incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no \$ 4° do referido Art. 156; f - aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

10.2.Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

# 11.0.DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA

11.1.Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula:  $EM = N \times VP \times I$ , onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = indice de compensação financeira, assim apurado:  $I = (TX \div 100) \div 365$ , sendo TX = e0 percentual do IPCA-IBGE0 acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido indice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

# 12.0.DO MODELO DE PROPOSTA

12.1.É parte integrante deste Termo de Referência o modelo de proposta correspondente, podendo o licitante utiliza-lo como referência - Anexo 01.

JOSE PESSOA VERAS FILHO Pregoeiro Oficial



# ANEXO 01 AO TERMO DE REFERÊNCIA - PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO N° 00008/2024

# **PROPOSTA**

 ${\tt REFERENTE: \ PREGÃO \ ELETRÔNICO \ N^{\circ} \ 00008/2024}$ 

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE INGAZEIRA - PE.

OBJETO: AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DA PREFEITURA DE MUNICIPAL DE INGAZEIRA/PE.

PROPONENTE:

CNPJ:

Prezados Senhores,

Nos termos da licitação em epígrafe, apresentamos proposta conforme abaixo:

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	MARCA/MODELO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT	. PREÇO	TOTAL
1	AÇUCAR ESPECIAL FILTRADO OU PENEIRADO, EMBALADO EM PACOTES DE 1 KG, DE PROCEDÊNCIA NACIONAL. DEVE APRESENTAR- SE ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS E/OU NOCIVAS. COM PRAZO MÍNIMO DE SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALADOS EM PLÁSTICO ATÓXICO E TERMOS SELADO. EMBALAGEM DECLARANDO A MARCA, NOME ENDEREÇO DO EMPACOTADOR, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SEF TRANSPARENTE E INCOLOR. IGUAL OU SUPERIOR A UNIÃO		KG	4000			
2	ADOÇANTE DIETICO LIQUIDO-FRASCO COM 100MI CADA, COM BICO DOSADOR, SACARINA SÓDICA E CICLAMATO DE SÓDIO.		FRASCO	50			
3	ALHO-DE 1 QUALIDADE, TIPO EXTRA PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR PROBLEMAS COM COLORAÇÃO NÃO CARACTERÍSTICA ,ESTAF MACHUCADO ,PERFURADO MUITO MADURO E NEM MUITO VERDE, DEVENDO ESTAR INTACTO ,EMBALADOS DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO E ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE 1KG.	1 R 1	KG	100			
4	ARROZ COMUM TIPO 1 - CLASSE LONGA, FINA. ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EM PACOTE PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, DE 1 KG. CONTENDO: INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, N° DO LOTE E CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR	3 2 4	KG	1500			
5	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1 - CLASSE LONGO, FINO. ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EM PACOTE PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, DE 1 KG. CONTENDO: INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, N° DO LOTE E CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR	5 A A	KG	1600			
6	AZEITE DE OLIVA-EXTRA VIRGEM COM ACIDEZ DE 0,8%: O PRODUTO DEVERA ESTAR DE ACORDO COM A NTA 50, INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA 01/2012 E RESOLUÇÃO CD/FNDE N-26 DE 17/06/13. PRODUTO EXTRAÍDO DO FRUTO DA OLIVEIRA (ÓLEO EUROPAEA L) UNICAMENTE POP PROCESSOS MECÂNICOS OU OUTROS MEIOS FÍSICOS SOB CONTROLE DE TEMPERATURA ADEQUADA MANTENDO-SE A NATUREZA ORIGINAI DO PRODUTO COM ACIDEZ MÁXIMA DE ,0,8%:	) A R R	UNIDADE	50			

CARACTERISTICS ASTRETCO (DEETERS, SERVED S)  CON PROLITICATE INSURING ANALYSIS AND ANALYSIS ON EXPENSION AND ANALYSIS OF STANDARD SOULD BE ANALYSIS OF STAND					
PRIMARIA FRANCO PLANTICO DI LARA DE FOLIR DE TENNERS COM 1800 GASON TRADICIONAL TENNES SOURCE PROPERTY OF STATEMENT OF THE ST		CARACTERÍSTICAS ASPECTO, CHEIRO, SABOR E			
PRINCIPO SOME.  PRINCIPO SOME.  DIRECTOR SOME.  DIRECTOR COM CONTROL SANGON PROJECTIONAL.  DIRECTOR COM CONTROL COMPANIA.  DIRECTOR COM COMPANIA.  DIRECTOR COM COMPANIA.  DIRECTOR COMPANIA.  DIR					
DESCRING 500ML  SHEATLAGES COM ROD SAMON EVEN OF COMMISSION DESCRIPTION OF THE SHEATLAGES COM ROD SAMON EVEN OF COMMISSION DESCRIPTION OF THE SHEATLAGE EN MINISTORY OF COMMISSION DESCRIPTION OF THE SHEATLAGE EN MINISTORY OF THE SHEATLAGE EN MINIS					
MINDO DE MINIO SAROR TRADICIONAL  BENISOCIO, TIPO BOLLOIS DOCCO  BUSCOSTO, TIPO BOLLOIS DE MONTHINO,  OS MESSES A CONTRA DA DATA DE BURREROS  BUSCOSTO, TIPO SAROLE SEN MO MINIMO,  OS MESSES A CONTRA DA DATA DE BURREROS  BUSCOSTO, TIPO SAROLE SEN MO MINIMO,  NUTRICIONAL, MARCA DO FRABECANTE, FESO  LIQUIDO S FRAZO E VALIDADE BE MO MINIMO,  OS MESSES A CONTRA DA DATA DE BURREROS  LIQUIDO S FRAZO E VALIDADE BE MO MINIMO,  OS MESSES A CONTRA DA DATA DE BURREROS  LIQUIDOS FRAZO E VALIDADE BE MO MINIMO,  OS MESSES A CONTRA DA DATA DE BURREROS  BARON DESCOMINANTE A BASCO, CON SO  MANIMO, 260 DES GEÑOS TIPO SUBERIOS,  BARON DESCOMINANTE ABASCO, CON SO  MANIMO, 260 DES GEÑOS TIPO CONLIGUARDOS  CONTREMOS NA BURRLANGA E IDENTIFICADO DO  PRODUTO A MARCA DO TARRICANTE A DATA DE  FRANCISCOS NA BURRLANGA E IDENTIFICADO DO  PRODUTO A MARCA DO TARRICANTE A DATA DE  MINIMO DO MINIMO DE MONTRA DE MONTRA DE  MINIMO DE MONTRA DE LIQUIDA CONTRE SEN  CONTREGAÇÃO O TRADA DE MONTRA DE MONTRA DE  MINIMO DE MONTRA DE LIQUIDA CONTRE SEN  CONTREGAÇÃO O TRADA DE MONTRA DE MONTRA DE  MINIMO DE MONTRA DE LIQUIDA CONTRE SEN  CONTREGAÇÃO DE MAINIMO DE MONTRA DE  MINIMO DE MONTRA DE MONTRA DE MONTRA DE  MARCAS ISONA RADA DE MONTRA DE MONTRA DE  MARCAS DE MONTRA DE MONTRA DE MONTRA DE  MARCAS DE MONTRA DE MONTRA DE MONTRA DE  MARCAS DE MONTRA DE MONTRA DE MONTRA DE  MARCA DE MO					
BEMALAGEM COM 400 G  8 HISCOTTO, TIPS DELGCAM MOSS - CX DOM INCHICLIO, TIPS DELGCAM MOSS - CX DOM INCHICLION, THE DELGCAM MOSS - CX DOM INCHICLORY AND AND INCHICLORY AND AND INCHICAGO MANDER COURT OF THE MANDER AND INCHICAGO MANDER COURT OF THE MANDER AND INCHICAGO DO MEDER A CONTAR CA DATA DE ENTREGA - DEMALAGEM DE 4000 DE ROUTE, INCOMENÇÃO MOST DE COURT OF THE MANDER AND INCHICAGO LIQUETO S PRAZO DE VALIDADE DE MOST DE MANDER LIQUETO S PRAZO DE VALIDADE DE MOST DE MANDER LIQUETO S PRAZO DE VALIDADE DE MOST DE MANDER LIQUETO S PRAZO DE VALIDADE DE MOST DE MANDER LIQUETO S PRAZO DE VALIDADE DE MOST DE MANDER LIQUETO S PRAZO DE VALIDADE DE MOST DE MANDER MANDER, CON DE GRACE TIPO COSLIDANO DE MANDER JAMBARGEM DE 1000 DE MOST DE MOST DE MANDER JAMBARGEM DE MOST DE MOST DE MANDER JAMBARGEM DE MOST DE MANDER DE MANDER JAMBARGEM		PESANDO 500ML			
B DISCOTTO, TIPS DOLACHA DOCK CX COM INDIVIDICACIÓN DO ROCOUTO, INDOMAÇÃO NUTRICICADA, MARCA DO TRABACAMEN, PROC LIQUIDO PARADOS DE NUTLATAR DO, MANIBO, DIQUIDO PARADOS DE NUTLATAR DO, MANIBO, DIQUIDO PARADOS DE NUTLATAR DO, MANIBO, DICTORO PARADOS DE NUTLATAR DO, MANIBO, DICTORO PARADOS DE NUTLATAR DO ROMANO, MINISTORO, TIPS SOLUCIA CERMA CREATA CX ONI IDENTIFICAÇÃO DO PROCUPO, INFORMAÇÃO NUTRICICADA, MARCA DO PROCUPO, INFORMAÇÃO NUTRICICADA, DO PROCUPO, INFORMAÇÃO NUTRICICADA, MARCA DO PROCUPO, INFORMAÇÃO NUTRICICADA, MARCA DO PROCUPO, INFORMAÇÃO NUTRICICADA, MARCA DO PROCUPO, PROPERO DA ROCAR DE NO PROCUPO DE PROVINCIA DA ROCAR DE NO PROCUPO PROCUPATA DE NOVA DE PROVINCIA DA ROCAR PROCUPATA ANABOLA DE NOTO, TIPS SUPERIOR. SABON PREDOLHAMIT RANADOS, COMPANDO PROCUPATA DE SOLUCIA DE PROCUPATA DE SOLUCIA D	7		UNIDADE	700	
TORNTETICAÇÃO DO PRODUCTO, INFORMOÇÃO AUTHORIONAL, MARCA DO PARATICAMO, PERSO LÍQUIDA : PARAZO DE VALIDADE DE, MO MÍNIMO, SU MESTE A CONTRA DA LATA DE ENTREGA -  MINIMATERIA A CONTRA DA LATA DE RANKEGO.  MINIMATERIA A CONTRA DA LATA DE RANKEGO.  MINIMATERIA A CONTRA DA LATA DE RANKEGO.  10 CATE EN CO TORRADO E MOLTO-CRET EN TO  HOMOGRADO REMONIDA DE MOLTO-CRET EN TO  HOMOGRADO DE MOLTO-CRET EN TO  HOMOGRADO REMONIDA DE MOLTO-CRET EN TO  HOMOGRADO DE MOLTO-CRET EN TO  HOMOGRADO REMONIDA DE MOLTO-CRET EN TO  HOMOGRADO REMONIDA TRABELCANTE A RATA DE  PRABACAÇÃO O PRADO DE VALIDADE MAO  INFERROR A 10 LOBO STORO DE VALIDADE MAO  INFERROR A 10 LOBO SESSE CONTRADOS DA DATA  DE RECESSIMENTO CARRACTERISTICAS DE  MINIMATOR A LOBO SE VALIDADE MAO  INFERROR A 10 LOBO MINIMAL FEXO MANCHONE DE VALIDADE  MINIMATO A LOBO SENDO SENDO MINIMAL PERO MANCHONE  MINIMATO A LOBO SENDO SENDO SENDO DE VALIDADE  MINIMATO A LOBO SENDO SENDO MINIMAL PERO MANCHONE  MINIMATO A LOBO SENDO SENDO SENDO SENDO  MINIMATO A LOBO SENDO SENDO SENDO SENDO  MINIMATO A LOBO SENDO SENDO SENDO SENDO  MINIMATO DE PRODUCTO A LOBO SENDO SENDO  MINIMATO A LOBO SENDO SENDO SENDO SENDO  MINIMATO DE PRODUCTO SENDO SENDO SENDO  MINIMATO DE PRODUCTO SENDO SENDO SENDO  MINIMATO DE PRODUCTO SENDO SENDO SENDO  MINIMATO SENDO SENDO SENDO SENDO SENDO  MINIMATO SENDO SENDO SENDO SENDO SENDO  MINIMATO DE PRODUCTO SENDO SENDO SENDO  MINIMATO SENDO SENDO SENDO SENDO S		EMBALAGEM COM 400 G			
DUTNICIONAL, MARCA DO FARHICANTE, PERO LÍQUIDO E PHRADO MALIDADE DE NO MILIONO, MALADADO E PHRADO MALIDADE DE NOMILIONA, MARCA CONTRA DA DATA DE ENTERCA MALIDADO DE CONTRA DA COMPA DE ENTERCA MALIDADO DE CONTRA DA COMPA DE CONTROMAÇÃO MUTRICIONAL, MARCA DO FARHICANTE, PERO LÍQUIDO E PRADO DE VALIDADE DE, NO MÍLIONO, OS MESSE A COUTRA DA DATA DE ENTERCA MUNICIONAL, MARCA DO PARE CANTRO DE MALIDADO DE MULTO-CARÉ MA MO COMPANIONO TORRADO DE MULTO-CARÉ MA MO COMPANION TORRADO DE MULTO-CARÉ MA MO COMPANION TORRADO DE MULTO-CARÉ MA MO COMPANION TORRADO TORRADO TORRADO TORRADO COMPANION TORRADO COMPANION TORRADO TORRADO TORRADO COMPANION TORRADO TORRADO COMPANION TORRADO TORRADO TORRADO COMPANION TORRADO TORRADO TORRADO COMPANION TORRADO TORRADO TORRADO COMPANION COMPANION TORRADO COMPANION COMPANION TORRADO COMPANION COMPANION COMPANION TORRADO COMPANION CO	8	BISCOITO, TIPO BOLACHA DOCE - CX COM	UNIDADE	3000	
DISCOURCE PRESONDE VALIDABLE DE TRANSPORTATION ON MINIMO, ON MERGER A CONTRA DE TRANSPORTATION DE PROVINCE LICENSE DE TRANSPORTATION DE PROVINCE LICENSE DE TRANSPORTATION ON THE PROVINCE PRESONDE VALIDABLE DE LICENSE DE PROVINCE LICENSE DE TRANSPORTATION ON THE PROVINCE PRESONDE VALIDABLE DE LICENSE DE TRANSPORTATION ON THE PROVINCE PRESONDE VALIDABLE DE LICENSE DE TRANSPORTATION OF THE PROVINCE		IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO			
03 MESES A CONTAR DA BARA DE ENTREGA - PANALAGRAM PE ANDE DE BARCOTA CREARY CAREN - CX COM INDUTFIFICAÇÃO DE FADOTOS, INFORMAÇÃO LIQUIDOS PRADO DE VALIDADE DE, NO MINIMO, 03 MESES A CONTAR DE DEMIN DE DESTROGA BINGLAGON TO ROSADO DE VALIDADE DE, NO MINIMO, 03 MESES A CONTAR DE DEMIN DE DESTROGA BINGLAGON TO TORADO DE MALIDADE DE DESTROGA BINGLAGON TORADO DE MALIDADE DE DESTROGA BINGLAGON CONTROLO DE MODIO-CAPÉ DE PO CONTROLO NA MERCARDO TEO CONTROLO DE PRODUTO NA MERCARDO TEO CONTROLO DE MALIDADE NÃO CONTROLO NA MERCARDO DE VALIDADE NÃO DE RECEPTIONE DE SOO TIES CONTROLO DE PRODUTO NA MERCARDO DE VALIDADE NÃO CONTROLO NA MERCARDO DE VALIDADE NÃO DE RECEPTIONE DE SOO TIES CONTROLO DE PRODUTO NA MERCARDO DE VALIDADE NÃO CONTROLO NA MERCARDO DE VALIDADE NÃO DE RECEPTIONE DE SOO DE TIES DE TORADO DE PRODUTO NA MERCARDO DE VALIDADE NÃO CONTROLO NA MERCARDO DE VALIDADE NÃO DE RECEPTIONE DE TORADO DE VALIDADE NÃO CONTROLO NA MERCARDO DE VALIDADE NA MERCARDO DE VALIDAD		NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PESO			
MENIAGOM DE 4006  9 DISCOTTO, TIPO DOLACHA CREAM CRAMER - X COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, TATOCHNICÃO MUTRICIONAL, MAGAC DE PRODUTO, TERMINA, MUNIAGOR DE 4000 MUNICIONAL DE 4000 MUNICIONAL DE 1000 MUNICIONAL DE 1000 MUNICIPAL		LÍQUIDO E PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO,			
9 SIGCOTTO, TIPO BOLACIA CREAM CRAME - CK CON LEVETIFICACION D'REDUPUD, INCOMENÇÃO NUTRICIONAL, MANCA DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO E PRADA DE VALIANDE DE, NO MINIMO, ON MESSE & CONTAK DA BATA DE ENTROCA  10 RESES & CONTACO EN MOLO, TIPO SUPERION, SADOR PRECONTANTA ARABICO, COM NO MÁXIMO, 20% DE GRAGO TIPO CONTON/ROSUSTA , LENGALGES PACOUTES DE 5000 TIPO VACUO, CONTENTO RA DE GRAGO TIPO VACUO, CONTENTO RA BRADAGERE A IDENTIFICAÇÃO DO RESES DE SOCIADOS DA BATA DO ROCEDIMENTO CARACTERISTICAS OUTMICAS (EXTROTAS PARA CARA DE VALIANDE NA DE SOCIEMINATO CARACTERISTICAS OUTMICAS (EXTROTAS PARA CARA 1000 UNITABE MÁSIMAS DAS, NESTIDA QUODOS ONTAINO ES, NE, ENTRATO ETÉREO MINIMO SA, NE, ENTRATO ETÉREO DE VOLUS DOGO  11 CARAN BOUTAM (TIPO COXÃO MOLE FOUL MANCAS (SEM ACUMUTOS SANDUÍNCOS, ASPECTO UNITORMA, CON TANTAMA DE SEMPLEMENTO DE MANCASS (SEM ACUMUTOS SANDUÍNCOS, ASPECTO UNITORMA, CON TANTAMA DE SEMPLEMENTO DE LA MOLORIDA DE PRINCIPACIO E PERMA MANCASS (SEM ACUMUTOS SANDUÍNCOS, ASPECTO UNITORMA, CON TANTAMA DE SEMPLEMENTO DE LEMALAGEM PRINCIPACA SE LOS MOLORIDOS ASPECTO UNITORMA, CON TANTAMA DE SEMPLEMENTO DE LA MOLORIDA DE PRINCIPACIO E SEMPLEMENTO DE LA MOLORIDA DE PRINCIPACIO E SEMPLEMENTO DE LA MOLORIDA DE PRINCIPACIO E SEMPLEMENTO DE LA MOLORIDA DE PRINCIPACIO DE LA MOLORIDA DE PRINCIPACIO E SEMPLEMENTO DE LA MOLORIDA DE LA MOLORIDA DE PRINCIPACIO DE LA MOLORIDA DE PRINCIPACIO DE LA MOLORIDA DE PRINCIPACIO DE LA MOLORIDA DE LA MOL		03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA -			
OCH IDENTIFICAÇÃO DO PROMOTO, INFORMAÇÃO BUTHCIONAL MARICA DO FASTICATOR TO PESO.  LÍQUITO S BRAZO DE VALIDADE DE, NO MINIMO, OS MESES A COSTAR DA DATA DE BUTHCEA  10 CAPE DE PROFESSOR DO SE MOIDO-CAPE DE NO SABORA DE MOIDO-CAPE DE NO SABORA DE MOIDO-CAPE DE NO SABORA DE MOIDO-CAPE DE NO SABORA PROFESSOR DE MOIDO, THE SUBERIOR, JUNIDADE  10 CAPE DE PROFESSOR DE MOIDO, THE SUBERIOR, JUNIDADE  10 CAPE DE PROFESSOR DE MOIDO, THE SUBERIOR, JUNIDADE JUNIDADE JUNIDADE PROFESSOR DE CONCONTROLUSTA JUNIDADE JUNIDADE JUNIDADE PROFESSOR DE SONO TIPO VÁCUO, CONTENDO NA BERRALADE A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO A MARICA DO PASHICAMES A DAVA DE PROBLEMANO DE CAMADIDADE MARIO DE ROBELBERMANO CAMADIDADE MARIO SONOBRESIDO MINERAL FIXO INSCIDENT MARINA S, US, RESIDOO MINERAL FIXO MÁXIMO SONOBRESIDO MINERAL FIXO INSCIDENT SONOBRESIDO MINERAL FIXO MAXIMO SONOBRESIDO MINERAL FIXO MOIDO MINERAL SONOBRESIDO MINERAL FIXO MOIDO MARIO CARACTERÍSTICO DE PROPUDO ACIDE BAIXA A MODERADA MARIORO SABOR CARACTERÍSTICO E EQUILIBRADO LIVER DE SABOR TERREMINADO MOIDO MORDADO A VERBELADO DE VERNELADO NOBREDO A VERBELAGRO A VÁCUO PUESO SONOS AFEBERO UNILEONAS, CON VARLADO DE VERNELADO NOBRADO A VERBELAGRO A VÁCUO FUETO SONOS MARIORO SONOBRESIDO A REPREDO UNILEONAS, CON VARLADO DE VERNELADO NOBRADO A VERBELAGRA DE ANOBRES DE CANADIS AS DE CONTRADA PARA DE LOS DE CAMADIS MARICADA LO MARIADO DE MARIDA DE SEBO E BORDORA, ISANO DE CHATES SANOVA RESENTO UNILEONAS, CON VARLADO DE MARIORA REPREDO UNILEONAS DE MARIORA DE MARIORA REPREDO UNILEONAS DE MARIORA DE MARIORA REPREDO UNILEO		EMBALAGEM DE 400G			
NUTRICIONAL, MARKA DO JASHICADE E, 1950 LÍQUIDO DE PRAJO DE VALIDADE DE, NO MINIMO, 33 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA LEMALACINO DE OTO TORRADO E MOLIPO-CATÉ EN PÓ LOCATE EN 70 TORRADO E MOLIPO-CATÉ EN PÓ LOCATE DE 100 TORRADO E MOLIPO-CATÉ EN PÓ LOCATE DE 100 TORRADO E MOLIPO-CATÉ EN PÓ LOCATE DE 100 TORRADO E MOLIPO-CATÉ EN PÓ LOCATE EN 70 TORRADO E MOLIPO-CATÉ EN PÓ LOCATE EN 70 TORRADO EN MOLIPO-CATÉ EN PÓ LOCATE EN 70 TORRADO EN PÓLIPO-CATÉ EN PÓ LOCATE EN TORRADO DE GRADO EN PÓLIPO-CATÉ EN PÓLIPO-CA	9	BISCOITO, TIPO BOLACHA CREAM CRAKER - CX	UNIDADE	2500	
TIGHTO DE PERAZO DE VALITADE DE, NO MINTMO, OS MESES A CONTAGO DE MOSTO-CAPÉ EM PO HOMOGRADA TORRADO E MOSTO-CAPÉ EM PO HOMOGRADA PADORES DE SOGO TIPO VACUUS, CONTENNO NA EMBALASOM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO A MARCA DO FRANCICANTE A DATA DE FRANCAÇÃO O HAÇAO DE VALIDADE NÃO TIMPETOR A NO (DEZA MESES CONTAGOS DA BATA DUISIAGES EXISTIDAS PARA CAMA IDOS UMILIDADE MAXIMA S.OS, RESIDUO MINERAL FINO MAXIMO DUISIAGES EXISTIDAS PARA CAMA IDOS UMILIDADE MAXIMA S.OS, RESIDUO MINERAL FINO MAXIMO DUISIAGES EXISTIDAS PARA CAMA IDOS UMILIDADE MAXIMA S.OS, RESIDUO MINERAL FINO MAXIMO DUISIAGES EXISTIDAS PARA CAMA IDOS UMILIDADE MAXIMA S.OS, RESIDUO MINERAL FINO MAXIMO DUISIAGES EXISTIDAS PARA CAMA IDOS UMILIDADE MAXIMA S.OS, RESIDUO MINERAL FINO MAXIMO DUISIAGES EXISTIDAS PARA CAMA IDOS UMILIDADE MAXIMA D.OS, RESIDUO MINERAL FINO MAXIMO DUISIAGES EXISTIDAS EN MAXIMO ILOS CARACTERISTICO REPRESENTADO MORRADO ENCORPADO ACONDITIONO DE MEMBALACAMENTA DE SANOR ESPRENTADO MORRADO ENCORPADO ACONDITIONO DE MEMBALACAMENTA DE SANOR ESPRENTADO MORRADO ENCORPADO ACONDITIONO DE MEMBALACAMENTA DE SANORA INSPECIDA UNIFORME, CON VARIANDO DE VERMENLIOS DESADO A VERMELEO PRADO, CESTEDO SULVA, RERADADE DE CARACTERISTICOS DE CARNE SÃI, RESPENDADAS EN OMAXIMO ILOS ESPOS DE GORRIDA, INSPECIDA DE MAXIMO ILOS ESPOS DE GORRIDADA, TARRITO DE CIRTETO RANCOSO, NEM DEDOSTO DE LÍCULOS NA EMBALACIÓN TRANSFARBENTE, ATÓXICO E BENRA ACESSO, NEM DEDOSTO DE LÍCULOS SULVA, REMALADADE CONTAR PARA DATA DE VERNECAS ENTREGO DE PARALLORADE, DATA DE PARANCALÓN DE PRODUTO, INCLUSIVE MARCA, DATA DE MAXIMO DE PRODUTO, INCLUSIVE MARCA, DATA DE MAXIMO DE PRODUTO, INCLUSIVE MARCA, DATA DE PARANCALÓN ANITADO EN ORRADO CONTAR DE DATA DE ENTREGA. ENTREGA SENANAL PRADOCUPARA DA DE ARRICAGO DATA DE VALIDADE E HARMADO EN DE PRODUTO DE PRODUTO CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SENANAL PRADOCUPARA DA		COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO			
03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREDA EMBALAGEN DE 400 G EMBOGÉMENT DORRADO E MOTOR TORRADO E MOTOR-CAPÉ EM PÓ HOMOGÉMENT OTRRADO E MOTOR-CAPÉ EM PÓ HOMOGÉMENT OTRRADO E MOTOR-CAPÉ EM PÓ HOMOGÉMENT OTRRADO E MOTOR-CAPÉ EM PÓ HOMOGÉMENT DE SONGENIO SUPERION, SAROMA PURLUDENHANTE ALÁBACIO, COM NO MACTINA, 200 ME SONGEN DE SONGENIO CONTROLO CONTENNO NA BERBALAGEN A IDENTIFICAÇÃO DO HOMODUTO A MARCA DO PRENICARTE A DATA DE FARRICAÇÃO O PRAZO DE VALIDADE NÃO LINERIOR A 10 (DEE) MESES CONTANTO A DATA DE RECEPTION DE MESES CONTANTO DA CONTANTO DA MINIMO O, 73, EXTRADO ADOUGS MINIMO 25, 04, EXTRATO ETERSO MÍNIMO 8, 03 CORRACTERISTICO AS DENOUTO ACTIDAZ BATA A MOCEBADA MARGOO SAROR CARACTERISTICO DA MOCEMA AMARGOO SAROR CARACTERISTICO DE MOCEMA AMARGOO SAROR CARACTERISTICO DE MOCEMA AVACUO PURO SOOS  11 CANNE BOUTINA (TIPO COXÃO MOLE E/OU PATHNO) - DE PRIMETRA, FERME, ISSUENDA DE MACHINA (SIGN ACCUMUNIOS SAROUTEONS, ASPECTO UNIFICRADE, COR VARIANDO DE VERMENIDO ROSADO A VERDERILO DATADO, CARRONO COR AS MOCEMBERO DATADO, CONTOCIONA DE MEMBALAGEN PRIMABILA, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATONICO É ESTAR DE ACONDO COR AS NORMAS TECHNICAS DA ANTIRA (AGENCIA NACIONAL DE VIDUACIONA DE SAROLE DE MOCEMBERO DI DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEN PRIMABILA, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATONICO É ESTAR DE ACONDO COM AS PORTABLAD EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATONICO SE ESTAR DE ACONDO COM AS PORTABLAD EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATONICO SE ESTAR DO DE CONTOCRA DA DE CARROLES DE MACHINE DE CARROLES DE SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATONICO SE ESTAR DO DE CONTOCRA DA DATA DE INTERGA, SEMANAL  12 PERMO O INTERGA, SEMANDO DO DESARROLA DE MACHINE PROCESSO DA PRASTICA PLATA DA DATA DE INTERGA, ENTREGA SEMANAL  13 PERMONDO DE CARROLES DE MACHINA DA PROTESSO DE PROCEDENTA DA DATA DE INTERGA, ENTREGA		NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PESO			
MEMBALAGEM DE MODERADO E MOTOD-CAPÉ EM PO  10 CADE ÉM PÓ TORRADO E MOTOD, TIPO SUPERION, SARAD SERDOMINIMINE BARATICO, COM NO MARINO, 20% DE GRAGO TIPO CONCOMINOUSTA , EDBELAGEM PADOZOS  COLTRADO IN BUBBLAGEM NI IDENTIFICAÇÃO DO COLTRADO INTERNO COLTRADO INTERNO COLTRADO INTERNO COLTRADO INTERNO COLTRADO INTERNO COLTRADO INTERNO CARACTERÍSTICO DO FRODUTO ACIDEZ BAIXA A MODERADA AMARGOR SAROD CARACTERÍSTICO E EQUILIBRADO LIVVE DE SAROR ESPECIALOR MORRADO ENCOSPADO ACCONDICIONADO EM MORRADO ENCOSPADO ACCONDICIONADO ENCOSPADO ENCOSPA		LÍQUIDO E PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO,			
10 CAPÉ EM PÓ TORRADO E MOIDO-CAPÉ EM PÓ HOMOGRADO TORRADO E MOIDO, TEPS SUPERIOR, SANGE PERDOMINANTE ARÁBICO, COM NO MÁNIMO, 20% DE GROS TITO CONCINTOSUSTA , ALBERLAGEM PACOTES DE SOGO TITO VACUO, CONTENION DA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO HOUDUTO A MARCA DO FRANCANTE A DATA DE PRODUTO A DE PRODUTO DE MANTA S. ORA, RESIDUO MINERAL FIXO MANTO S. ORRESTIDO MINERAL FIXO MANTO MANTA S. ORA, RESIDUO MINERAL FIXO MANTO S. ORRESTIDO MINERAL FIXO MANTO MANTA S. ORA, RESIDUO MINERAL FIXO MANTO MANTA S. ORA, RESIDUO MINERAL FIXO MANTO MANTA S. ORACATEMENTO A GOUGE MINIMO S. OR MANTA DE PRODUTO DE MANTO DE PRODUTO DE PRODUTA MANTO DE SANOR ERREMINADO MODERADA AMBROO SANOR CARACTERÍSTICO M ROCADO ENCORRADO ANOMOLIE F./OU PATHIMO) - DE PRINTERS, FIRME, FISME, FISMEN DE MANCAS (SEM ACUMULOS SANORUTIROS, ASPECTO UNIFERMA, COR VARIANDO DE VIENNIMO DE PATHIMO) - DE PRINTERS, FISMEN, FISMEN DE MANCAS (SEM ACUMULOS SANORUTIROS, ASPECTO UNIFERMA, COR VARIANDO DE VIENNIMO SONOMO A VERMEJÃO PARÃO, CRETAO SUAVE, AGRADIVEL E CARACTERÍSTICOS DE CARACTERÍSTICOS DE CARACTERÍSTICOS DE CARACTERÍSTICOS DE COMPANA, INSENTO DE MINIMO SONOMO A VERMEJÃO PARÃO, CRETAO SUAVE, AGRADIVEL E COMPANA DE CORDITOR DE COMPANA DE MODERA DE COMPANA DE MODERA DE COMPANA DE COMPANA DE MODERA DE COMPANA DE MODERA DE COMPANA DE COMPANA DE COMPANA DE MODERA DE COMPANA DE PRODUTO DE COMPANA DE COMPANA DE PRODUTO DE EVERÁS SER DIVERGO FROM DE COMPANA DE COMPANA DE PRODUTO DE EVERÁS SER DIVERGO FROM DE COMPANA DE PRODUTO DE EVERÁS SER DIVERGO FROM DE COMPANA DE PRODUTO DE EVERÁS SER DIVERGO FROM DE COMPANA DE PRODUTO DE EVERÁS SER DIVERGO FROM DE COMPANA DE PRODUTO DE EVERÁS SER DIVERGO FROM DE COMPANA DE CARACTERÍSTICO		03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA			
HOMOGENEO TORGADO E MOIDO, TITO SUBERIOR, SABOR FREDONIANTE ARBEITO, COM NO MAXIMO, 200 DE GRÃOS TIPO CONION/ROGUSTA , JEMBALAGEM A CORTE DE SOOS TIPO VACUO, CONTERNO NA ENBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO A TRANCA DO FRENICATAR A LAXA DE LINGERIOR A 10 (DES) MESES CONTADOS DA DATA DE RECEBBRATO CARACTERÍSTICAS QUINICAS (ERIGIDAS TARA CADA 1006) UNIQUEDE BAXIMA 5,08, RESIDUO NINGERIA FIXO MAXIMO E, DERESTIDO MINGERIA FIXO MINGELE FIXO MAXIMO CARACTRESTICAS SENSODERAS A ROCHA CARACTRESTICAS SENSODERAS A ROCHA CARACTRESTICO DE PRODUTO NOTIDE DATA A MODERAD MINGEO RADOS CARACTERÍSTICO E EQUILIBRADO LIVEE DE SABOR FERMENTADO MOMPAD E MINGERADO .ACCONICIONADO EM PARAMAGEM A VÁCUO PURO SUGE  11 CARNE SOVINA (TIPO COXÃO MOLE E/OU PATINHO) — DE DEMANTA, MINGELE F/OU PATINHO) — DE DEMANTA, MINGELE F/OU PATINHO) — DE DEMANTA, MINGELE F/OU PATINHO MAXIMO DE VERRE DE ROCADO UNITORME, COR VARIANDO DE VERRE SANCERADO DE CORDERA, JESTICO DE CHEIRO RANCOSO, NEM DEPOSITO DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM DEPOSITO DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM PRIMATA. EMBALAGAM DE MINGELE FANO DE ROCADO DE CONTRACADO TORMITA DE MINGELE SANCIAÑA DE CONTRACADO TORMITA DE MINGELE DE PARAGOLITAME, DIGUERA CARTA EM ROCADERO DE PARAGOLITAME, DIGUERA CARTA EM ROMERGO DE PARAGOLITAME, DIGUERA CARTA EM ROMERGO DE PORTAGO SE POTRO DE PORTO DE ROCADO DE PARAGOLITAME DE ROCADO DE PARAGOLITAME DE ROCADO DE PARAGOLITAM		EMBALAGEM DE 400G			
SAROR PERIOMINANTE ARÁRICO, COM NO MAXIMO, 20% DE GRÁGS TIPO CONICONO NA EMBRACEMA TO CONICON / CONTENDO NA EMBRACEMA TO FARRICANTE A DATA DE PARRICAÇÃO DO PARRIO DE VARIOR, DO PARRIO DE VARIOR, DO PARRIO DE PARRICAÑO DO PERODUTO A MARCA DO FARRICANTE A DATA DE PARRICAÇÃO DO PRODUTO A MARCA DO FARRICANTE A DATA DE PARRICAÇÃO DO PRODUTO A MARCA DO FARRICANTE A DATA DE PARRICAÇÃO DO PRODUTO A MARCA DO FARRICANTE A DATA DE PARRICAÇÃO DO PRODUTO A MARCA DO FARRICANTE A DATA DE MARCA MARCA SENSIDO MINERAL FIXO MÁXIMO DA SUR RESEDURA MARCA PARA CADA 10061 MINERAL FIXO MÁXIMO DA SUR RESEDURA MARCA PARA CADA 10061 MINERAL FIXO MAXIMO DA SUR REPUBBLICA DE MARCA DA 1008 MINERAL FIXO MAXIMO DA SUR REPUBBLICA DE MARCA DE FIRMADA MINIMO DA TENERO MINIMO SUR SUR REPUBBLICA DE MARCA DE FIRMADA DE MARCADE SEMBORILA RET PAROMA MODERADA MARCODE SAROG CARACTERISTICO E COULIDERADO LÍVED DE SAROG PERMANIADO MOPADO ENCORERADO ACADACTERISTICO E COULIDERADO LÍVED DE SAROG PERMANIADO MOPADO ENCORERADO A CARACTERISTICO E DECULIDERADO LÍVED DE MARCA	10	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOIDO-CAFÉ EM PÓ	UNIDADE	2500	
MARIMO, 200 DE GRÃOS TIPO CONLON/ROBUSTA  JEMMALAGEM PACOTORS DR. 500G TIPO VACUO, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUDO A MARCA DO FABRICANTA A DATA DE PARRICIÇÃO O PRAZO DE VALITADES NA INVESTIGA 10 (DEL) MISSES CONTACADOS DA BAYA DE PARRICICAS DECEDIENTO CRACTERÍSTICAS DE MARCA SEACURA DE VALITADES NA DATA DE MARCA SEACURA DE VALITADES MARCA SEACURA DE VALITADES MARCA SEACURA DE SASON DE SEACURA DE MARCA SEACURA DE SASON DE VALITADES MARCA SEACURA DE VALITADES MARCA SEACURA DE VALITADES MARCA SEACURA DE MARCA SEA DE		HOMOGÊNEO TORRADO E MOÍDO, TIPO SUPERIOR,			
EMBALAGEM PACOTES DE 500S TIPO VACUO, CONTENDO NA DEMAINAMEM A IDENTIFICAÇÃO DO PROCUUTO À MARCA DO FABRICANTE À DATA DE PROCUUTO À MARCA DO FABRICANTA DE CONTRESIDOS MARCA CARA 100G UMINIAME MANTAM S., 04, RESTOOM MINIAMA PIXO MARCA MANTAMA O, 75, ENTATO AQUOSO MINIMO 25,05, ENTERTO DE FEREO MINIMO 8,03 CARACTERISTICO DE FROQUETO ACUDIO MARCA CARACTERISTICO DE FROQUETO ACUDIO MARCA CARACTERISTICO DE FROQUETO ACUDIO MARCA CARACTERISTICO DE SABOR FERMINADO MOPADO LIVER DE SABOR FERMINADO MOPADO ENCORPADO ACCONICIONADO EM ENMALAGEM A VACUO PUMO 500G  11 CARME BOVINA CITICO COXÃO MOLE E/OU ENTINEO) - DE FRIMEIRA, FIRME, ISBENTA DE MARCAGAS (SEM ACQUISOS SAMOS INDOS, ASPECTO UNIFORME, COS VARIANNO DE VERMEIRO KORADO A VERDICADO SAMOS CHERRO SURVA, GARRABVEL CARACTERISTICOS ES CARACES CARACTERISTICOS ES CARAC		SABOR PREDOMINANTE ARÁBICO, COM NO			
CONTENDO NA EMBRLAGEMA I DENTIFICAÇÃO DO PRODUTO A MARKA DO FRANCIO DE VALIDADE NÃO INTERIOR À 10 (DEE) MESIS CONTRA DE ERRECISIANENTO DE VALIDADE NÃO INTERIOR À 10 (DEE) MESIS CONTRA DE MARKEN S. 0.0, RESTOO MINERAL FEXO MAYINA MARKAN MARKAN MARKAN MARKAN S. 0.0, RESTONA OF THE MARKAN S. 0.0, RESTONA DE MARKAN MARKAN MARKAN MARKAN S. 0.0, RESTONA DE MARKAN MARKAN MARKAN S. 0.0, CARACTERÍSTICAS SEREO MINIMO S. 0.0, CARACTERÍSTICAS SEREO MARKAN CAMBACTERÍSTICO DE MARKAN MAR		MÁXIMO, 20% DE GRÃOS TIPO CONLON/ROBUSTA			
FROUUTO A MARCA DO FARRICANTE A DATA DE PARRICAÇÃO O PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIORA 10 (DEZ) MESES CONTADOS DA DATA DE RECEBIENTO MINERAL PIXO INSOLÚVEL EM RATO CLORIDADE O A 10% MARIMA DE TAXO MARIMO S. ORRESTUDO MINERAL PIXO INSOLÚVEL EM RATO CLORIDADE O A 10% MARIMA DE TAXO MARIMO S. ORRESTEDO CARACTERÍSTICO A 10% MARIMO Z. ORRESTEDO CARACTERÍSTICO A 10% MARIMO Z. ORRESTEDO CARACTERÍSTICO DO PRODUTO ACIDEZ BAIXA A MODERADA MARISOS SENSONIALS ALOMA CARACTERÍSTICO DO PRODUTO ACIDEZ BAIXA A MODERADA MARISOS SABOR CARACTERÍSTICO E EQUILIBRADO LIVER DE SAHOR FERRENTIADO MOPADO PROCEDADO A. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM A VÁCUO DURO SODG  11 CARRE MOVINA CIPLO COXÃO MOLE K/OU DETINO SODG MARINES CONTADOS DE MARINES DE MARINES DE MARINES CONTADOS DE MARINES DE MARINES DE MARINES CONTADOS DE MARINES DE		,EMBALAGEM PACOTES DE 500G TIPO VÁCUO,			
FROUUTO A MARCA DO FARRICANTE A DATA DE PARRICAÇÃO O PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIORA 10 (DEZ) MESES CONTADOS DA DATA DE RECEBIENTO MINERAL PIXO INSOLÚVEL EM RATO CLORIDADE O A 10% MARIMA DE TAXO MARIMO S. ORRESTUDO MINERAL PIXO INSOLÚVEL EM RATO CLORIDADE O A 10% MARIMA DE TAXO MARIMO S. ORRESTEDO CARACTERÍSTICO A 10% MARIMO Z. ORRESTEDO CARACTERÍSTICO A 10% MARIMO Z. ORRESTEDO CARACTERÍSTICO DO PRODUTO ACIDEZ BAIXA A MODERADA MARISOS SENSONIALS ALOMA CARACTERÍSTICO DO PRODUTO ACIDEZ BAIXA A MODERADA MARISOS SABOR CARACTERÍSTICO E EQUILIBRADO LIVER DE SAHOR FERRENTIADO MOPADO PROCEDADO A. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM A VÁCUO DURO SODG  11 CARRE MOVINA CIPLO COXÃO MOLE K/OU DETINO SODG MARINES CONTADOS DE MARINES DE MARINES DE MARINES CONTADOS DE MARINES DE MARINES DE MARINES CONTADOS DE MARINES DE		1:			
FABRICAÇÃO O FRAZO DE VALIDADE NAO INFERIOR A 10 (DEE) MESES CONTADOS DA DATA DE RECEBIMENTO CARACTERÍSTICAS OUTHICAS (EXISTIDAS FARA CADA 100G) UNITADE MÁXIMA 5,00, RESIDUO MINERAL FIXO MÁXIMO 5,0 SRESIDUO MINERAL FIXO MÁXIMO 6,0 SEREZIDO DE SENDADORIO ACESEMA MINIMO 0,78, EXTRATO AQUOSO MINIMO 25,08, EXTRATO CERNACTRASTICIO DE SENDADORIO CARACTRASTICIO SENDADORIO CARACTRASTICIO DE SENDADORIO CARACTRASTICIO DE CARACTRASTICO CARACTRASTICIO DE CARACTRASTICO CARACTRASTICIO DE CARACTRASTICO CARACTRASTICIO PURO SONO MOPADO ENCORPANO ACONDICIONADO EM BEBELAGEM A VECUD PURO SONO MOPADO ENCORPANO ACONDICIONADO EM BEBELAGEM NA VECUD PURO SONO MOPADO ENCORPANO ACONDICIONADO EM BEBELAGEM A VERTANDO DE VERMELHO ROSADO A VERMELHO PARADO, CHEIRO SUNVE, AGRADÁVEL E CARACTRASTICOS DE CARNE SÁS, RESTRIDADE E NO MÁXIMO 10% DE SEDO E GORDURA, ISRNIO DE CUENTO RANÇOSO, NEM DEPÓSITO DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM DELADATA, EMBALAGA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATÓNICO E ESTRA DE ACONDO COM RA NOMBAS TECNICAS DA ARVISA (AGENCIA NACIONAL MARCA, NOMBAS ACON PLASTICO COM RA NOMBAS TECNICAS DA ARVISA (AGENCIA NACIONAL MARCA, NOMBAS MONTES CONTO CONTRADADORA, NOMBAS MONTES CONTO CONTRADADORA, NOMBAS MONTES CONTO CONTRADADORA DA DE PERBICAÇÃO E DRAZO DE VALÍDADE DE VERGA DESTA EM CONFORMIDADE COM RAS POPUTARIAS DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, DIORA 304 DE 22/04/96 D IPOA 145 DE 22/04/98 D DA RESOLUÇÃO DA ANVISA 105 DE 19/05/99, PRODUTO DEVERA SER RATREGUE PRESCO, EMBALADE EM PAREGA ENTREGA RATREGUE PRESCO, EMBALADE EM PAREGA ENTREGA RATREGUE PRESCO, EMBALADE EM PAREGA ENTREGA RATREGUE PRESCO, EMBALADOR EM PACTORES DE CARGO DE REFERICAÇÃO SA DEL PROPACIO DE PROPATO RESPIRADO. EMBALAGEM INTERICA DE MINIMA DE 60 DIAS, A CONTRA DA DATA DE ENTREGA ENTREGA RATREGUE PRESCO, EMBALADOR EM PACTORES PROPATADOS DE RATREGA ENTREGA ENTREGA RATREGUE PRESCO, CRICALIDOR MARTENO DE PARAGO INTEREO O PROPATO. NÃO RESPIRADO DA CONTRAD		,			
INFERIORA 10 (DEX) MESSES CONTADOS DA DATA  DE RECENTIMENTO CARCTERISTICAS QUÍNICAS (EXIGIDAS PARA CADA 1005) UNITADE MÁXIMA 5,0% RESIDUO MINERAL FIXO MÁXIMO 6,10% RESIDUO MINERAL FIXO MÁXIMO 6,0% RESIDUO MINERAL FIXO MINIMO 8,0% CARACTERISTICAS SENSORIAIS ROMA MINIMO 0,7%, EXTRATO AQUOSO MÍNIMO 25,0%, EXTRATO CARACTERISTICAS SENSORIAIS ROMA CARACTERISTICAD DE RODUTO ACUDEZ BAINA A MODERADA MARGOR SABOR CARACTERISTICO D EQUILIBRADO LIVRE DE SABOR FEMENTADO MOFADO ENCORPADO ACONDICIONADO EM MORALDERADO LIVRE DE SABOR FEMENTADO MOFADO ENCORPADO ACONDICIONADO EM MORALDERADO LIVRE DE SABOR FEMENTADO MOFADO ENCORPADO ACONDICIONADO EM MORALDERA GENA CONCULOS SANOTIREOS, ASFECTO DA VENENERO PADADO GIELRO SANOTIREOS, ASFECTO DA VENENERADA E DO MÁXIMO 10% DE SEDO E GORDUBA, SENTEDA DE CARDE SAS, RESERFIADAS E NO MÁXIMO 10% DE SEDO E GORDUBA, TENTO ACONTO DA CONTRATADO DEPERRA FARENTE, ATÓNICO E ESTRA DE ACORDO COM AS NOOMAS TECNICAS DA ANVISA (ACÉNCIDA DA CARTOCULTURA, DIFENTO A MENDRALAGA DA CARTOCULTURA, DIFENTO A MENDRALAGA DA CARTOCULTURA DA DENTETICAÇÃO DO FRODUTO, VALIDADE E DEVERAÑO SEATA E MENDREGO DO PARRICANTE, DATA DE FARMICAÇÃO E PARAZO DE VALIDADE ROMARIAS DO MINISTÉRIO DA ACRICOLUTURA, DIFENTO A SANOTIRENO DEVERAR APESERMA DA REMARGA, SUPERICA SANANAL  12 FRANGO INTERNO - FRANCO DEVERAÑO DA TANSPEÇÃO SINTERNO - FRANCO DE MORTERO PERSORIADO, EMBALAGOM INTERNO A CONTRATERA SERVILLO DA CONTRATERA DA SANOTIRO DA CONTRATERA DA SANOTIRO DA CONTRATERA DA CONTRATO D					
DE RECCEMMENTO CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS (EXIGIDAS PARA CADA 100G) UNIDADE MAXIMA 5,06, RESÍDUO MINERAL FIXO MÁXIMO 5,08 RESÍDUO MINERAL FIXO MÁXIMO 6,78, EXTRATO AQUOSO MINIMO 25,08, ENTRATO CITARO MINIMO 8,08 CARACTERÍSTICO DO PRODUTO ACIDES RACMA CARACTERÍSTICO DO PRODUTO ACIDES REMINIMO; — DE PERMETRA, PIENTATA DE MANCHAS (SEM ACÚMILOS SANCÚINCOS, ASPECTO UNIFORME, COR VARIANDO DE VERMELHO ROSADO A VERMELHO PARDO, CHEIRO SUAVE, AGRADÁVEL E CARACTERÍSTICOS DE CARME SÃS, RESPITADAS E NO MÁXIMO 10% DE SEDO E GORDURA, ISENTO DE CHEIRO RANÇOSO, NEM DEPÓSITO DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM PRIMÁRIA, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPRAENTE, ATÓXICO E ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TEXCICAS DA ARVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGITARICA SANTÉRITA) CONSPERADO LO DINTETICAÇÃO DE PRODUTO, DE AVALÍDADE E DEVERRÃO ESTAR DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, DIENTETICAÇÃO DE PRODUTO, DE AVALÍDADE E OLIVERÃO SANTÉRITA NACIONAL DE VIGITARICA SANTÉRITA NACIONAL DE ACIDENTA DE RESIDUAÇÃO DA ANVISA 105 DE 19/05/99, PRODUTO CEVERA SER ENTREGUE PRESCO, EMBALADO EM PACOTES DE CARGO SOB REFERGERAÇÃO, VALIDADE MINIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, SER ENTREGUE PRESCO, EMBALADO EM PACOTES DE 2EG, SOB REFERGERAÇÃO, VALIDADE MINIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, RACMA 105 DE 19/05/99, PRODUTO CEVERA SER ENTREGUE PRESCO, EMBALADEM INTERCA, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, ENTREGA SER ENTREGUE PRESCO, EMBALADEM INTERCA, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA SER ENTREGUE PRESCO, EMBALADO EM PACOTES DE 3ERÁDO ACETICOS DE ROTREGA, CALIDADE MINIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA SER ENTREGUE PRESCO, EMBALADEM INTERCA, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA SER ENTREGUE PRESCO, EMBALADEM INTERCA, A CONTAR DA DATA		,			
DUTHICAS (EXIGIDAS PARA CADA 1005) UNIDADE MAXIMA 5,0%, RESIDUO MINERAL FIXO MAMIMO 5,0%RESIDUO MINERAL FIXO INSOLVEL EM ÁCIDO CLORÍNITO A 10% MAXIMO 1,0% CAFEÑAM MINIMO 0,7%, EXTRATO AQUOSO MINIMO 25,0%, EXTRATO ETERO MINIMO 8,0% CARACTERÍSTICAS ENSORIAIS AROMA CARACTERÍSTICAS ENSORIAIS AROMA CARACTERÍSTICAD DE FRODUTO ACIDEZ BAINA A MODERADA AMARGOR SABOR CARACTERÍSTICO E EQUILIBRADO LIVURE DE SABOR FERMENTADO MOPADO ENCORPADO ACCNOTICIONADO EM ENERLAGIMA N'ACUO PURO SODO  11 CARRE BOVINA (TIFO COXÃO MOLE E/OU PATINIO) — DE FRIMEIRA, FIRME, ISENTA DE MANCHAS (SEM ACOMULOS SANOVINEOS, ASPECTO UNIFICREM, COR VARIANDO DE VENDELHO ROSADO A VENDELHO PARDO, CHEIRO SURVE, ARARANNE BESTALAS E NO MAXIMO 10% DE SE E GORDURA, ISENTO DE CHEIRO SURVE, ARARANNE DEPÓSITO DE LÍQUIDOS NA ENBALAGEM FRIMÁRIA, ENBALADA EM SACO FLÁSTICO TRANSIBRENTE, ARÓXICO E ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA (ACEÑCIDA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITARIA) CONSTATANOO IDENTIFICAÇÃO DO FRODUTO, INCLUSIVE MARCA, NOME E ENGERECO DO FARBICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO FORAZO DE VALIDADE DEVERÃO ESTAR EN CONFORNIDADE COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICUTURA, DIFERÃO SANO ENTRERO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICUTURA, DIFORA 304 DE 22/04/96 E DIPOA 145 DE 12/04/98 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA 105 DE 19/03/99, PRODUTO EXPERA SER RITHREGUE FRESCO, EMBALADO EM PACOTES DE 226, SOB SEFETGERAÇÃO, VALIDADE MINIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA SHAMANI  12 FRANGO INTERRO - FRANGO INTERRO CONTAR DA DATA DE INTERRO. BUTERRO CONTAR DA DATA DE INTERRO. BUTERRO CONTAR DA DATA DE INTERRO. BUTERRO CONTAR DA DATA DE MINISTERIO DA CONTAR DA DATA DE MINISTERIO DE SERRIADO. DEVERRA RESOLO, MERILADE MINIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE MINISTERIO DA CONTAR DA DATA DE MINISTERIO DA CONTAR DA DATA DE MINISTERIO SURVERA CONTAR DA DATA DE MINISTERIO SADON DA MINISTERIO		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			
MÁXIMA 5,08, RESIDUO MINERAL FILO MÁXIMO 5,08MESIDUO MINERAL FILO INSOLÓVEL EM ACIDO CLORÍDRICO A 108 MÁXIMO 1,08 CAFEINA MÍNIMO 0,73, EXTRATO AQUOS MÍNIMO 25,08, EXTRATO ETÉREO MÍNIMO 8,08 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS AROMA CARACTERÍSTICO DO PRODUTO ACIDEZ BAIXA A MODERADA AMARGOR SABOR CARACTERÍSTICO E EQUILIBRADO LÍVEE DE SABOR FERMENTADO MOFADO ENCORDADO .ACODICIONADO MANCHAS (SEM ACOMULOS SANGUNES) ASPECTO UNITEONAE, COR VARIANDO DE VERMELHO ROSADO A VERMELHO PARENTA MACIONAL DE LÍQUIDOS NA ENMALAGEM ENIMÂRIA, EMBALDAD EN SACO PIÁSTICO TRANSFARENTE, ATÓXICO E ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA (AGÊNCIA MACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÂRIA) CONSTRURANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUDITYE MARCA. NOME EN CONTRADADO MAILDADE E DENTRALA MACIONADO MAILDADE E EVERÃO ESTAR EM CONDOMINADA COM AS PONTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA 304 DE 22/04/96 E DIPOA 145 DE 22/04/96 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA 105 DE 19/05/99. PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FERSO, UMBALADO EN PACOTISE DE 2KG, SOB REFRIGERAÇÃO, VALIDADE MÍNIMO DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA CONTAR DA DATA DE ENTREGA ENTREGA ENTREGA ENTREGA CONTAR DA DATA DE ENTREGA ENTREGA ENTREGA CONTAR DA DATA DE ENTREGA ENTREGA ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MOIDA SEM OSSO, TIFO ACÉM, MOIDA RESPRIADA EN MÓXIMO 10% DE SEBO E GORQUAR CON ASPECTO, COR, CELETA E SABOR PRÓPRICO, EMBALADA EN SACO TRANSPARENTE, ATOMICO, PESANDO IKC. IN		QUÍMICAS (EXIGIDAS PARA CADA 100G) UMIDADE			
ACIDO CLORIDIDIO MINERAL FIXO INSOLUVEL EM ACIDO CLORIDIDIO A 109 MARIMO 1,0% CAREÍNA MÍNIMO 0,7%, EXTRATO AQUOSO MÍNIMO 25,0%, EXTRATO ETÉREO MINIMO 8,0% CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS AROMA MODERADA AMARGOR SABOR CARACTERÍSTICO E EQUILIBRADO LIVER DE SABOR FERRENTADO MOFADO ENCORPADO .ACONDICIONADO EM EMBALAGEM A VACUO PUNO 500G  11 CARME BOVINA (TIFO COXÃO MOLE E/OU PATINHO) — DE PRIMEIRA, FIRME, ISENTA DE MANCHAS (SEM ACOMULOS SANGUÍNEOS, ASPECTO UNIFORME, COR VARIANDO DE VERMELHO ROSADO A VERMELHO PARDO, CHEÍRO SUAVE, AGRADÁVEL E CARACTERÍSTICOS DE CARME SÁS, RESPRIADAS E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, IGENTO DE CHEIRO RANÇOSO, NEM DEPÓSITO DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM PRIMÁRIA, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARRIVE, ATÓXICO E ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉRNICAS DA ANVISA (AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) CONSTATANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATO DE FABRICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATO DE FABRICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE MARCA, NOME E ENDEREÇO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA 304 DE 22/04/96 E DIPOA 145 DE 22/04/98 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA 105 DE 19/05/99. PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FESECO, EMBALADO EM FACOTES DE 2XO, SOB REFRICARRAÇÃO, VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, ENTREGA SEMANAL  12 FRANCO INTEIRO - FRANÇO INTEIRO RESPRIADA ENORAR DA DATA DE ENTREGA, SURGERO, VALIDADE ENÚBERDA SERVERA SER ENTREGUE FESECO, EMBALADO EM FACOTES DE 2XO, SOB REFRICARRAÇÃO DA PA DE VALIDADE ENÚBERDA DA FABRICAÇÃO DA TA DE VALIDADE ENÚBERDA SERVERA SER SERVERGO, ENTREGA SEMANAL  12 FRANCO INTEIRO - FRANÇO INTEIRO RESPRIADA ENORAR DA PARTECAÇÃO DA TA DE VALIDADE MÍNIMA DE OG (SETS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL  13 CARME BOUNA MÓTA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOTDA RESPRIADA EN MO SERVERÓ CORDITA AROMANIA.  14 CARME BORDO DA CORDITA ANORMAL  2					
ACIDO CLORIDRICO A 109 MAXIMO 1,08 CAPEÑNA MÍNIMO 0,75, ETRATO AQUOS MÍNIMO 25,08, EXTRATO TIÉREO MÍNIMO 8,08 CARACTERÍSTICO ES SENDORITS BAIMA A MODRRADA MARGOR SABOR CARACTERÍSTICO E EQUILIBRADO LÍVEE DE SABOR FERMENTADO MOFADO ENCOREDO ACODEZ BAIXA A MODRRADA MARGOR SABOR CARACTERÍSTICO E EQUILIBRADO LÍVEE DE SABOR FERMENTADO MOFADO ENCOREDO ACODEZ BAIXA A MODRRADA CORDERADO ACIDEZ BAIXA A MODRRADA CORDERADO ACODEZ  11 CARME BOVINA CTEDO COMÃO MOLE E/OU PATINHO) — DE PRIMEIRA, FIRME, ISENTA DE MANCHAS (SEM AGOMULOS SANGINEOS, ASPECTO UNIFORME, COR VARIANDO DE VERMELHO ROSADO A VERMELHO PRODO, CHEIRO SURVE, AGRADÁVEL E CARACTERÍSTICOS DE CARME SÃS, RESPETADAS E NO MÁXIMO 10S DE SEDO E GORDURA, ISENTO DE CHEIRO SURVE, AGRADÁVEL E CARACTERÍSTICOS DE CARME SÃS, RESPETADAS E NO MÁXIMO 10S DE SEDO E GORDURA, ISENTO DE CHEIRO RANCOSO, NEM DEPÓSITO DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM PRIMÁRIA, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO E ESTRA DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA (AGÊNCIA NACIONA) DE VICILÁRIO DE RECURSO DE PRODOCO [INCLUSIVE] MARCA, NOME E ENDERROJO, [INCLUSIVE] MARCA, NOME E ENDERROJO [INCLUSIVE] MARCA, NOME E PRODOTO DEVERA  SER RITURADO ENTRE DE CONTROLO DE VALIDADE BRANCAS DESTAR EM CONFORMIDADE [VALIDADE BRANCAS SUBADADO MINIMA DE COMPAR DA DATA DE ENTRERO CONFORMIDA [INCLUSIVE] MARCAGO DATA DE VALIDADE DEVERA DE REPREDENTA SUBERRADA DE MAVISA [INCLUSIVE] MARCAGO DATA DE VALIDADE MINIMA DE OG (SEIS) MESES, A CONTRA DA DATA DE ENTRERO, ENTREGO SERMA ACRITORADA DA PABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE MINIMA DE OG (SEIS) MESES, A CONTRA DA DATA DE ENTREROS.  SERMA ACRITORADA DE MORRADA EM SECO, CERTADO SE SABOR PROPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO INC. INSPECIONADA FELO  13 CARME BOUNA MÓIDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESPRIADA EM SAC					
EXTRATO ETÉREO MÍNIMO 8,08 CARACTERÍSTICOS SENSORIAIS AROMA CARACTERÍSTICO DO PRODUTO ACIDEZ BAIXA A MODERADA AMARGOS SABOR CRACTERÍSTICO E EQUILIBRADO LIVRE DE SABOR FERMENTADO MOGRADO ENCORPADO ACONDICIONADO EM EMBALACEM A VÁCUO PURO 500G  11 CADRE BOUTHA (TIPO COXÃO MOLE E/OU PATISHO) — DE PRIMETRA, TIRME, ISENTA DE MANCHAS (SEM ACÚBLIOS SANGUÍNEOS A SEPECTO UNIFORME, COR VARIANDO DE VERMELIO ROSADO A VERMELHO PADADO, CHETRO SUAVE, AGRADAVEL E CARACTERÍSTICOS DE CARRE SÃS, RESPIADAS R NO MÁXIMO 108 DE SEBO E GORDURA, ISENTO DE CHBIRO BANCOSO, NEM DEFÓSITO DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM PRIMARIA, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO E ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILANCIA SANTARATA) CONSTACANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE MARCA, NOME E ENDEREDO DO FARRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DEVERÃO ESTAR DE MINISTRADO LINGUISTUM RACA, NOME E ENDEREDO DO FARRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO DA ANVISA 105 DE 19/05/99 PRODUTO DEVERÁ SER DESTREDED DE 2/04/9/80 A DA DE 22/04/9/80 DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, MINIALADO EM FACCUES DE 2KG, SOB REFRIGERAÇÃO, VALIDADE MÍNIMA DE COMATA DA DATA DE ENTREGA. ENTERGA SER ENTREGUE FRESCO, MINIALADO EM FACCUES DE 2KG, SOB REFRIGERAÇÃO, VALIDADE MÍNIMA DE CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTERGA SER ENTREGUE FRESCO, MINIALADO EM FACCUES DE 2KG, SOB REFRIGERAÇÃO, VALIDADE MÍNIMA DE CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTERGA SER ENTREGUE FRESCO, MINIALADO EM FACCUES DE 2KG, SOB REFRIGERAÇÃO, VALIDADE MÍNIMA DE CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTERGA SER ENTREGUE FRESCO, MINIALADO EM PACCUES DE 2KG, SOB REFRIGERAÇÃO, VALIDADE MÍNIMA DE CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA CONTAR DA DATA DE ENTREGA.  13 CARRE SENTAR DO PERRÁS FLACIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. SO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃOS SIFÓJEDOS E 64 DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE OS CONTROVAÇÃO DA INSPEÇÃOS SIFÓJEDOS E 65 DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE OS CONTROVAÇÃO DA INSPEÇÃOS SIFÓJEDOS E 65 DE AGORD. COMTAR DA DATA DE ENTREGA. SEMANAL.  13 CARRE SARBADO ING. INSPECION		ÁCIDO CLORÍDRICO A 10% MÁXIMO 1,0% CAFEÍNA			
CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS AROMA CARACTERÍSTICO DO PRODUTO ACIDEZ BAIXA A MODERADA AMARGOR SABOR CARACTERÍSTICO E EQUILIBRADO LÍVER DE SABOR FERREWINDO MORADO ENCORPADO ACONDICIONADO EM EMBALACEMA A VACUD PURO 500G  11 CARNE BOVINA (TIPO COXÃO MOLE E/OU PATINHO) — DE PRIMETRA, FIRME, ISENTA DE MANCRAS (SEM ACMUNIOS SANGUÍNKOS, ASPECTO UNIFORME, COR VARIANDO DE VERMELHO ROSADO A VERMELHO FRADO, CHEIRO SUAVE, AGRADÁVEL E CARACTERÍSTICOS DE CARNE SÁS, RESPRIADAS EN OM MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, ISENTO DE CHRINO RARCOSO, NEM DEPÓSITO DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM FRIMÁRIA, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO E ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA (AGENCIA NACIONAL DE VIGILÁNCIA SANITARIA) CONSTATANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE MARCA, NOME E ENDERROC DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E FRAZO DE VALIDADE E DEVERÃO ESTAR EM CONFORMUTABLE COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOS 304 DE 22/04/96 E DIPOA 145 DE 22/04/98 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA 105 DE 19/05/99. FRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, EMBALADO EM PACOTES DE 2KG, SOB REFRIGERÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGGA SERBANAL  12 PRANGO INTEIRO — FRANGO INTEIRO RESPRIADO. EMBALAGEM INTRACTA, DEVERÁ CONSTAR DATA DE ENTREGA ENTREGA SERBANAL  12 PRANGO INTEIRO — FRANGO INTEIRO RESPRIADO. EMBALAGEM INTRACTA, DEVERÁ CONSTAR DATA DE ENTREGA ENTREGA SERBANAL  13 CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESPRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR FRÓFRIOS, EMBALADA EM SARCO TRANSFARENTE, ATÓXICO, PESABOO ING. CHEIRO E SABOR FRÓFRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSFARENTE, ATÓXICO, PESABOO ING. CHEIRO E SABOR FRÓFRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSFARENTE, ATÓXICO, PESABOO ING. INSECIONADA FELO BORDAR COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR FRÓFRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSFARENTE, ATÓXICO, PESABOO ING. INSECIONADA FELO BORDAR COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR FRÓFRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSFARENTE, ATÓXICO, PESABOO ING. INSECIONADA FELO		MÍNIMO 0,7%, EXTRATO AQUOSO MÍNIMO 25,0%,			
CARACTERISTICO DO PRODUTO ACIDEZ BAIXA A MODERADA MARGOR SABOR CRACTERISTICO E EQUILIBRADO LIVER DE SABOR FERMENTADO MOPADO ENCORPADO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM A VÁCUO PURO 500G  11 CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOJE E/OU PATITHO) — DE PRIMEIRA, FIRME, ISENTA DE MANCHAS (SEM ACOMILOS SANGUINEOS, ASPECTO UNIFORME, COR VARIANDO DE VERMEJHOR ORSADO A VERMEJHO PARDO, CHEIRO SUAVE, AGRADÁVEL E CARACTERISTICOS DE CARNE \$85, RESFRIADAS E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, ISENTO DE CHBIRO RANCOSO, NEM DEPÓSITO DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM PRIMÁRIA, FEMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO E SETAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGLIÂNCIA SANITARIA) CONSTATANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE MARCA, NOME E ENDEREÇO DO PABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA 304 DE 22/04/96 E DIPOA 145 DE 22/04/98 E DA RESOLUÇÃO DA ARVISA 105 DE 19/05/99. FRODUTO DEVERÃ SER ENTREGUE FRESCO, EMBALADO EM PACOTES DE ZKG, SOB REFRIGERÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA ENTREGA SERMANL  12 FRANGO INTEIRO — FRANGO INTEIRO RESFRIADO. EMBALAGOEM INTEACA, DE VALIDADE A ROMERO DO PROBRICAGA DA PROBLAGAM INTACTA, DEVORA PEGAJOSA, E ESUBADO LÍQUIDO, PARES PLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL, SÓ SEBÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE AGUA. VALIDADE NÍNMENO DO DOS ONA COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE AGUA. VALIDADE NÍNMENO DO DOS ONA COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE AGUA. VALIDADE NÍNMENO DO DOS ONA COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO, COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO, COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO, COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO, COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO, COM, CHEIRO E SABOR PROPAJORA COM ASPECTO, COM, CHEIRO E SABOR PROPAJORA COM ASPECTO, COM, CHEIRO E SABOR PROPAJORA COM ASPECTO, COM, CHEIRO E SABOR PROPAJORA COM		EXTRATO ETÉREO MÍNIMO 8,0%			
MODERADA AMARGOR SABOR CARACTERISTICO E EQUILITERADO LIVEE DE SABOR FERRENTADO MOPADO ENCOPRADO "ACONDICIONADO EM EMBALAGEM A VÁCUO PURO 500G  11 CARNE BOVINA (TIPO COXÃO MOLE P/OU PATINIO) — DE FRIMEIRA, FIRME, ISENTA DE MANCHAS (SEM ACÓMULOS SAMOVINGOS, ASPECTO UNIFORME, COR VARIANDO DE VERMELHO ROSADO A VERMELHO PARDO, CHSIRO SUAVE, AGRADÁVEL E CARACTERISTICOS DE CANNE SÁS, RESFRIADAS EN OMAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, ISENTO DE CHEIRO RANÇOSO, NEM DEPOSITO DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM FRIMARIA, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO E ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILANCIA SANTARIA) CONSTATANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE MARCA, NOME E ENDEREÇO DO PABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SE DEVERÃO ESTAR DE ACORMO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA 304 DE 22/04/96 E DIPOA 145 DE 22/04/96 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA 105 DE 19/05/99, PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, EMBALADO EM FACOTES DE 2KG, SOB REFRIGERAÇÃO, VALIDADE MINIMA DE GO DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, ENTREGA SEMANAL  12 PRANGO INTEIRO — FRANGO INTEIRO RESFRIADO. EMBALAGEM INTACTA, DEVERÁ CONSTAR DATA DE ENTREGA, ENTREGA SEMANAL  14 PRANGO INTEIRO — FRANGO INTEIRO RESFRIADO. EMBALAGEM INTACTA, DEVERÁ CONSTAR DATA DE ENTREGA ENTREGA SEMANAL  15 PRANGO INTEIRO — PRADESCUÇÃO DA TA DE VALIDADE ENÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚNIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL, SO SERÃO ACELTOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIFÓJEDO E 6% DE ÁGUA. VALIDADE MINIMA DE GÓ (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE APRENCAÇÃO DATA DE VALIDADE ENÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚNIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO ENTREGA, ENTREGA SEMANAL  13 CARRE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MÓDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CERIÃO E SÃOR PROPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARRNE, ATÓXICO, PESANDO IKG. INSPECIONADA PELO		CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS AROMA			
EQUILIBRADO LIVRE DE SABOR FERMENTADO MOPADO ENCORPADO A.CONDICIONADO EM EMBALAGEM A VÁCUO PURO 500G  11 CARNE BOVINA (TIPO COXÃO MOLE E/OU PATINHO) - DE PRIMEIRA, FIRME, ISENTA DE MANCHAS (SEM ACOMULOS SANGUINEOS, ASPECTO UNIFORME, COR VARIANDO DE VERMELIRO ROSADO A VERMELHO PARDO, CHBIRO SUAVE, AGRADÁVEL E CARACTERISTICOS DE CARNE SÁS, RESFRIADAS E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, ISENTO DE CHETRO RANÇOSO, NEM DEPOSITO DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM PRIMARIA, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO E ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ARVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) CONSTATANDO IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS PORMAS SENDA DE ANVISA (ADENDA 145 DE 22/04/95 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA 105 DE 19/05/99. PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, EMBALAGO EM PRACOTES DE 2KG, SOB REFRIÇAGÃO VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA A CONTAR DA DATA DE ENTREGA ENTREGA SEMAMAL  12 FRANGO INTEIRO - FRANGO INTEIRO RESFRIADO. EMBALAGEM INTECTA, DEVERÁ CONSTAR DATA DA PABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚNIDA, PEGAJOSA, EXSUUADO DA LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL, SÓ SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE ÁGUA. VALUDADE MÍNHAM DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.  13 CARRE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOIDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 108 DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARRNE, ATOXICO, PESANDO IKG. INSPECIONADA PELO		CARACTERÍSTICO DO PRODUTO ACIDEZ BAIXA A			
MOPADO ENCORPADO .ACONDICIONADO EM EMBALAGEM A VÁCUO PURO 500G  11 CARNE BOVINA (TIFO COXÃO MOLE E/OU PATINHO) - DE FRIMBIRA, FIRME, ISENTA DE MANCHAS (SEM ACOMULOS SANOLINGOS, ASPECTO UNIFORME, COR VARIANDO DE VERWELHO ROSADO A VERMELHO PARDO, CHEIRO SUAVE, ARRABÁVEL E CARACTERISTICOS DE CANDE SÁS, RESFRITADAS EN OMÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, ISENTO DE CHEIRO RANÇOSO, NEM DEPÓSITO DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM PRIMÁRIA, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO E ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA (AGENCIA NACIONAL DE VICHIÁNCIA SANITARIA) CONSTATANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E FAZO DE VALIDADE E DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS PORTARIAS DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, DIPOA 304 DE 22/04/96 E DIPOA 145 DE 22/04/96 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA 105 DE 19/05/99, PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, EMBALADO EM PACOTES DE 2KG, SOB BEFRIGERAÇÃO, VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A CONTAR DA DATA DE ANTREGA, A CONTAR DA DATA DE ANTREGA, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA SEMANAL  12 FRANGO INTEIRO - FRANGO INTEIRO RESFRIADO. EMBALAGEM INTACTA, DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E MUNERO DO LOTE DO FRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE (MIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. SÓ SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVOÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE ÁGUA. VALIDADE MINIMA DE 66 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTEGA SEMANAL.  13 CARNE FOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MÓDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARRINE, ATÓXICO, PESANDO IKG. INSPECIONADA PELO		MODERADA AMARGOR SABOR CARACTERÍSTICO E			
EMBALAGEM A VÁCUO PURO 500G  11 CARNE BOVINA (TIPO COXÃO MOLE E/OU KG 1500 PATINHO) — DE PRIMEIRA, FIRME, ISENTA DE MANCHAS (SEM ACÓMULOS SANGUÍNEOS, ASPECTO UNIFORME, COR VARIANDO DE VERMELHO ROSADO A VENNELHO FARRO, CHEIRO SUAVE, AGRADÁVEL E CARACTERISTICOS DE CARNE SÁS, RESFRIADAS E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GONDURA, ISENTO DE CHETRO RANÇOS, NEM DEPOSITO DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM PRIMARIA, EMBALADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO E ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) CONSTATANDO IDENTIFICAÇÃO DO FRODUTO, INCLUSIVE MARCA, NOME E ENDERECO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO DE PRADO DE VALIDADE E DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS PORTAITAS DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, DIPOA 304 DE 22/04/96 E DIEDOA 145 DE 22/04/96 E DIEDOA		EQUILIBRADO LIVRE DE SABOR FERMENTADO			
DEPAINNO) — DE PRIMBERA, FIRME, ISENTA DE MANCHAS (SEM ACÚMULOS SANGUÍNEOS, ASPECTO UNIFORME, COR VARIANDO DE VERNELHO ROSADO A VERNELHO PRORPO, CHEIRO SUAVE, AGRADÁVEL E CARACTERÍSTICOS DE CARNE SÁS, RESPRIADAS E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, ISENTO DE CHEIRO RANÇOSO, NEM DEPÓSITO DE LÍQUIDOS NA EMBLIAGEM PRIMÁRIA, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO E ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÁNCIA SANITÁRIA) CONSTATANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS PORTARIAS DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, DIPOA 304 DE 22/04/96 E DIPOA 145 DE 22/04/98 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA 105 DE 19/05/99. PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, EMBALADO EM PACOTES DE ZKG, SOB REFRIGERAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. SEMANAL  12 FRANGO INTEIRO — FRANGO INTEIRO RESPITADO. EMBALAGEM INTACTA, DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE MINERO DA LOTE DO FRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUBERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL SÓ SERRÓ ACEITOS FRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIFÚJPOA E 6% DE ÁGUA. VALIDADE O MINMA DE 60 GESIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL  13 CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESPECÃO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMSDADO INS. INSPECIONADA PELO		MOFADO ENCORPADO .ACONDICIONADO EM			
PATINHO) - DE PRIMEIRA, FIRME, ISENTA DE MANCHAS (SEM ACÓMULOS SANGÚTNOS, ASFECTO UNIFORME, COR VARIANDO DE VERMELHO ROSADO A VERNELHO PARDO, CEEIRO SUAVE, AGRADÁVEL E CARACTERÍSTICOS DE CARNE SÁS, RESFRIADAS E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, ISENTO DE CHEIRO RANCOSO, NEM DEPÓSITO DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM PRIMÁRIA, EMBALADA EM SACO, PLÁSTICO TRANSPARRNTE, ATÓXICO E ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA (ACÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) CONSTATANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS PORTARIAS DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, DIPOA 304 DE 22/04/98 E DIPOA 145 DE 22/04/98 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA 105 DE 19/05/99. PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, EMBALADO EM PACOTES DE 2KG, SOB REFRIGERAÇÃO. VALIDADE MINIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAI CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E MEDIETRO - FRANGO INTEIRO RESPIRADO. EMBALAGEM INTACTA, DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E MOMERO DO LOTE DO PRODUTO. DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E MOMERO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGRAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. SO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SPOUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SERÓ ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SPOUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SERÓ MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA ENTREGA SEMANAL.		EMBALAGEM A VÁCUO PURO 500G			
MANCHAS (SEM ACÚMULOS SANGUÍNEOS, ASPECTO UNIFORME, COR VARIANDO DE VERMELHO ROSADO A VERMELHO PARDO, CHEIRO SUAVE, AGRADÁVEL E CARACTERÍSTICOS DE CARNE SÃS, RESFRIADAS E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, ISENTO DE CHEIRO RANÇOSO, NEM DEPÓSITO DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM PRIMÁRIA, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO E ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) CONSTATANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E FRAZO DE VALIDADE E DEVERÃO ESTAR EM CONFORNIDADE COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA 304 DE 22/04/96 E DIPOA 145 DE 22/04/98 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA 105 DE 19/05/99. PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, EMBALADO EM PACOTES DE ZKG, SOB REFRIGERAÇÃO, VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, ENTREGA SEMANAL  12 FRANGO INTEIRO - FRANGO INTEIRO RESPRIADO. EMBALAGEM INTACTA, DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL SÓ SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIFÍPICA E GAUGA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESFIRIADA E NO MÁXIMO 108 DE SEDO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA E MO MÁXIMO 108 DE SEDO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA E MO MÁXIMO 108 DE SEDO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA E MO MÁXIMO 108 DE SEDO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO	11	CARNE BOVINA (TIPO COXÃO MOLE E/OU	KG	1500	
UNIFORME, COR VARIANDO DE VERMELHO ROSADO A VERMELHO PARDO, CHEIRO SLAVE, AGRADÁVEL E CARACTERÍSTICOS DE CARNE SÂS, RESPRIADAS E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, ISENTO DE CHEIRO RANÇOSO, NEM DEPÓSITO DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM PRIMÁRIA, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO E ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA (AGÉNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) CONSTATANDO LDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE PABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA 304 DE 22/04/96 E DIPOA 145 DE 22/04/98 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA 105 DE 19/05/99, PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, EMBALADO EM PACOTES DE 2KG, SOB REFRIGERAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA SEMANAL CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL  12 FRANCO INTEIRO - FRANGO INTEIRO KG 1500 RESPRIADO. EMBALAGEM INTACTA, DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSTSTÊNCIA ANORMAL. SÓ SERRÁO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESSES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESFIRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASFECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO IKS. INSPECIONADA PELO		PATINHO) - DE PRIMEIRA, FIRME, ISENTA DE			
A VERMELHO PARDO, CHEIRO SUAVE, AGRADÁVEL E CARACTERÍSTICOS DE CARNE SÂS, RESFRIADAS E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, ISENTO DE CHEIRO RANÇOSO, NEM DEPÓSITO DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM PRIMÁRIA, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO E ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA (ACÉNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) CONSTATANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABBICANTE, DATA DE TERBICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E DEVERÃO ESTAR EM CONFORNIDADE COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA 304 DE 22/04/96 E DIPOA 145 DE 22/04/98 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA 105 DE 19/05/99. PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, EMBALADO EM PACOTES DE 22G, SOB REFRIGERÇÃO, VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL  12 FRANGO INTEIRO - FRANGO INTEIRO RESFRIADO. EMBALAGEM INTACTA, DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES PLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL, SÓ SERÃO ACEITOS PRODUPOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 108 ESBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KC. INSPECIONADA PELO		MANCHAS (SEM ACÚMULOS SANGUÍNEOS, ASPECTO			
E CARACTERÍSTICOS DE CARNE SÃS, RESFRIADAS E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, ISENTO DE CHEIRO RANÇOSO, NEM DEPÓSITO DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM PRIMÁRIA, EMPALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO E ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA (ACÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) CONSTATANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E DEVERÃO ESTAR EM CONFORNIDADE COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA 304 DE 22/04/96 E DIPOA 145 DE 22/04/98 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA 105 DE 19/05/99. PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, EMBALADO EM PACOTES DE 2KG, SOB REFRIGERAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL  12 FRANGO INTEIRO - FRANGO INTEIRO RESFRIADO. EMBALAGEM INTACTA, DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FIÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. SÓ SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MÓÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 108 DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROFRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1RG. INSPECIONDAD PELO		UNIFORME, COR VARIANDO DE VERMELHO ROSADO			
RESFRIADAS E NO MÁXIMO 10% DE SEDO E GORDURA, ISENTO DE CHEIRO RANÇOSO, NEM DEPÓSITO DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM PRIMÁRIA, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO E ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) CONSTATANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO SE PRAZO DE VALIDADE E DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA 304 DE 22/04/96 E DIPOA 145 DE 22/04/98 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA 105 DE 19/05/99. PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, EMBALADO EM PACOTES DE 2KG, SOB REFRIGERAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, SEMANAL  12 FRANCO INTEIRO - FRANCO INTEIRO RESFRIADO. EMBALAGEM INTACTA, DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE ROMBRO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. SÓ SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MÓIDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÔXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO		A VERMELHO PARDO, CHEIRO SUAVE, AGRADÁVEL			
GORDURA, ISENTO DE CHEIRO RANÇOSO, NEM DEPÓSITO DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM PRIMÁRIA, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO E ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA (AGÉNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) CONSTATANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E FRAZO DE VALIDADE E DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA 304 DE 22/04/96 E DIPOA 145 DE 22/04/98 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA 105 DE 19/05/99. PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, EMBALADO EM PACOTES DE 2KG, SOB REFRIGERAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL  12 FRANGO INTEIRO - FRANGO INTEIRO RESFRIADO. EMBALAGEM INTACTA, DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÂCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. SO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/PIPOA E 6% DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO LKG. INSPECIONADA PELO					
GORDURA, ISENTO DE CHEIRO RANÇOSO, NEM DEPÓSITO DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM PRIMÁRIA, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO E ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA (AGÉNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) CONSTATANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E FRAZO DE VALIDADE E DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA 304 DE 22/04/96 E DIPOA 145 DE 22/04/98 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA 105 DE 19/05/99. PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, EMBALADO EM PACOTES DE 2KG, SOB REFRIGERAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL  12 FRANGO INTEIRO - FRANGO INTEIRO RESFRIADO. EMBALAGEM INTACTA, DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÂCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. SO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/PIPOA E 6% DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO LKG. INSPECIONADA PELO		RESFRIADAS E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E			
PRIMÁRIA, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO E ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) CONSTATANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA 304 DE 22/04/96 E DIPOA 145 DE 19/05/99. PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, EMBALADO EM PACOTES DE 2KG, SOB REFRIGERAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ANTEREA CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. PACOTES EN PRESENTADO. EMBALAGEM INTACTA, DEVERÁ CONSTAR DA DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE ENÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. SÓ SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MÓÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KS. INSPECIONADA PELO					
TRANSPARENTE, ATÓXICO E ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANTÁRIA) CONSTATANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA 304 DE 22/04/96 E DIPOA 145 DE 22/04/98 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA 105 DE 19/05/99. PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, EMBALADO EM PACOTES DE 2KG, SOB REFRICERAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL  12 FRANGO INTEIRO - FRANGO INTEIRO RESFRIADO. EMBALAGEM INTACTA, DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. SÓ SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESFRIADA EN OMÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO		DEPÓSITO DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM			
COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÂRIA) CONSTATANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA 304 DE 22/04/96 E DIPOA 145 DE 22/04/98 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA 105 DE 19/05/99. PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, EMBALADO EM PACOTES DE 2KG, SOB REFRIGERAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA SEMANAL  12 FRANGO INTEIRO - FRANGO INTEIRO RESFRIADO. EMBALAGEM INTACTA, DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. SÓ SERRÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO		PRIMÁRIA, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO			
NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, CONSTATANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA 304 DE 22/04/96 E DIPOA 145 DE 22/04/98 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA 105 DE 19/05/99. PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, EMBALADO EM PACOTES DE 2KG, SOB REFRIGERAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL  12 FRANGO INTEIRO — FRANGO INTEIRO RESFRIADO. EMBALAGEM INTACTA, DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EKSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. SÓ SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO		TRANSPARENTE, ATÓXICO E ESTAR DE ACORDO			
CONSTATANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA 304 DE 22/04/96 E DIPOA 145 DE 22/04/98 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA 105 DE 19/05/99. PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, EMBALADO EM PACOTES DE 2KG, SOB REFRIGERAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A CONTAR DA DATA DE DENTREGA, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, ENTREGA SEMANAL  12 FRANGO INTEIRO - FRANGO INTEIRO RESFRIADO. EMBALAGEM INTACTA, DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. SÓ SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHBIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO					
INCLUSIVE MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÑO E PRAZO DE VALIDADE E DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA 304 DE 22/04/96 E DIPOA 145 DE 22/04/98 E DA RESCULÇÃO DA ANVISA 105 DE 19/05/99. PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, EMBALADO EM PACOTES DE 2KG, SOB REFRIGERÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA ENTREGA, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA ENTREGA SEMANAL 12 FRANGO INTEIRO FRANGO INTEIRO NUTEIRO RESFRIADO. EMBALAGEM INTACTA, DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. SÓ SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO					
FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRÁZO DE VALIDADE E DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA 304 DE 22/04/96 E DIPOA 145 DE 22/04/98 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA 105 DE 19/05/99. PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, EMBALADO EM PACOTES DE 2KG, SOB REFRIGERAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL  12 FRANGO INTEIRO — FRANGO INTEIRO RESFRIADO. EMBALAGEM INTACTA, DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FIÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. SÓ SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO		, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,			
VALIDADE E DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA 304 DE 22/04/96 E DIPOA 145 DE 22/04/98 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA 105 DE 19/05/99. PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, EMBALADO EM PACOTES DE 2KG, SOB REFRIGERAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA SEMANAL  12 FRANGO INTEIRO - FRANGO INTEIRO RESFRIADO. EMBALAGEM INTACTA, DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. SÓ SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO					
COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA 304 DE 22/04/96 E DIPOA 145 DE 22/04/98 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA 105 DE 19/05/99. PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, EMBALADO EM PACOTES DE 2KG, SOB REFRIGERAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL  12 FRANGO INTEIRO - FRANGO INTEIRO RESFRIADO. EMBALAGEM INTACTA, DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. SÓ SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO					
AGRICULTURA, DIPOA 304 DE 22/04/96 E DIPOA 145 DE 22/04/98 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA 105 DE 19/05/99. PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, EMBALADO EM PACOTES DE 2KG, SOB REFRIGERAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A CONSTAR DA TAR DE ENTREGA SEMANAL  12 FRANGO INTEIRO - FRANGO INTEIRO RESFRIADO. EMBALAGEM INTACTA, DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. SÓ SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO					
145 DE 22/04/98 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA 105 DE 19/05/99. PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, EMBALADO EM PACOTES DE 2KG, SOB REFRIGERAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL  12 FRANGO INTEIRO - FRANGO INTEIRO RESFRIADO. EMBALAGEM INTACTA, DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. SÓ SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO					
105 DE 19/05/99. PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, EMBALADO EM PACOTES DE 2KG, SOB REFRIGERAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA SEMANAL  12 FRANGO INTEIRO - FRANGO INTEIRO RESFRIADO. EMBALAGEM INTACTA, DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. SÓ SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO					
ENTREGUE FRESCO, EMBALADO EM PACOTES DE 2KG, SOB REFRIGERAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA SEMANAL  12 FRANGO INTEIRO - FRANGO INTEIRO RESFRIADO. EMBALAGEM INTACTA, DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. SÓ SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO		, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,			
2KG, SOB REFRIGERAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL  12 FRANGO INTEIRO - FRANGO INTEIRO RESFRIADO. EMBALAGEM INTACTA, DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÂCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. SÓ SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO					
60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA SEMANAL  12 FRANGO INTEIRO - FRANGO INTEIRO RESFRIADO. EMBALAGEM INTACTA, DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. SÓ SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO					
CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL  12 FRANGO INTEIRO - FRANGO INTEIRO RESFRIADO. EMBALAGEM INTACTA, DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. SÓ SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO					
12 FRANGO INTEIRO - FRANGO INTEIRO RESFRIADO. EMBALAGEM INTACTA, DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. SÓ SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO					
RESFRIADO. EMBALAGEM INTACTA, DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. SÓ SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO	1.0			1500	
CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. SÓ SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO	12		KG	1500	
VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. SÓ SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO		· ·			
DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. SÓ SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			
PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. SÓ SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO					
FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. SÓ SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO					
SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO					
DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE ÁGÚA.  VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A  CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO					
VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, KG 500 MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO		. *			
CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO					
SEMANAL.  13 CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, KG 500  MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO					
CARNE BOVINA MOÍDA SEM OSSO, TIPO ACÉM, KG 500  MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO					
MOÍDA RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO	1.0			F00	
GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO	13		KG	500	
PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO					
ATÓXICO, PESANDO 1KG. INSPECIONADA PELO					
911		·			
		OTE.			

HÁS DE DIVEROS SABORES-CAIXA COM NO ÍNIMO 10 SAQUINHOS PESO LIQUIDO MÍNIMO OG.VALIDADE MÍNIMA 11 (ONZE) MESES NO ATO A ENTREGA. SABORES :ERVA DOCE, BOLDO, DRTELÃ, CIDREIRA CAMOMILA, CANELA, MAÇA DM CRAVO, SILVESTRE, CHÃ VERDE COM ABORES VARIADOS, GENGIBRE COM LIMÃO,	UNIDADE	400	
OM CRAVO, SILVESTRE, CHÃ VERDE COM			
ÍTRICO. OBS O FORNECEDOR DEVERÁ FORNECER			
M MÍNIMO DE 10 (DEZ) SABORES DIFERENTES ENTRE OS SABORES EXIGIDOS			
HARQUE DIANTEIRO-ESPECIFICAÇÃO PREPARADO OM CARNE BOVINA DIANTEIRO DE BOA	KG	150	
ONSISTÊNCIA FIRME, CHEIRO E SABOR RÓPRIO. TEOR DE UMIDADE MENOR OU IGUAL A 5% SEM ADIÇÃO DE NITRITOS DE SÓDIO ISENTO E SUJIDADE PARASITA E MATERIAIS STRANHOS EMBALAGEM VÁCUO EM SACOS			
LÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS ,NÃO IOLADOS RESISTENTES A EMBALAGEM DEVE ONTER DATA DE VALIDADE LOTE, FABRICAÇÃO VALOR NUTRICIONAL COMPOSIÇÃO .EMBALAGEM VÁCUO DE 0,5KG ATE 1KG ACONDICIONADO EM AIXAS DE PAPELÃO DE ATÉ 30KG.VALIDADE NÃO NFERIOR A 180 DIAS E TER FABRICADO NO ÁXIMO 20 DIAS ANTES DA ENTREGA NO			
EPOSITO. DLORIFICO EM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, OBTIDO	UNIDADE	220	
E FRUTOS MADUROS DE ESPÉCIMES GENUÍNOS, RÃOS SÃO, LIMPOS, DESCASCADOS E MOÍDOS, E COLORAÇÃO VERMELHOS INTENSO, COM SPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA SPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO RANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E ERMETICAMENTE VEDADO EMBALAGEM DE 100G			
EIJÃO DE CORDA PCT COM 1 KG, COM AS ARACTERÍSTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, PARÊNCIA E SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS UÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS	KG	900	
REME DE LEITE-(UHT) ESPECIFICAÇÃO DMOGENEIZADO SEM NECESSIDADE DE EFRIGERAÇÃO EMBALAGEM TETRAPAK DE 200G RAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 A CONTAR ARTIR DA DATA DE ENTREGA	UNIDADE	200	
RVILHA-CONTENDO 280G DE PESO LIQUIDO ATA INTACTA COM DATA DE VALIDADE STAMPADA NA LATA DE EXCELENTE QUALIDADE ALIDADE MÍNIMA DE 06 MESE A PARTIR DA ATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	230	
XTRATO DE TOMATE - CONCENTRADO, SACHE COM 00 G.: COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, NFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO ABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE ALIDADE DE, NO MÍNIMO, 03 MESES A CONTAR A DATA DE ENTREGA, COM COR SABOR E EXTURA CARACTERÍSTICA	UNIDADE	400	
ARINHA DE MANDIOCA-DEVE SER FABRICADA A ARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS E LIMPAS ISENTAS E MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS NÃO PODEM STAR ÚMIDAS FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NÃO EVEM TER CHEIRO AZEDO NEM MANCHAS DE COR SCURA (MOFO). ACONDICIONADA EM EMBALAGEM LÁSTICA RESISTENTE DE 1KGC CONTENDO NO DORPO DA EMBALAGEM INFORMAÇÕES DO ABRICANTE INGREDIENTES E DATA DE ALIDADE ORIGINAL DO FABRICANTE.	KG	400	
ARINHA DE TRIGO- DE PRIMEIRA QUALIDADE SPECIAL A FARINHA DE TRIGO DEVE SER ABRICADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃOS LIMPOS ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM ERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO NÃO PODE STAR ÚMIDA FERMENTADA NEM RANÇOSA, NÃO EVE APRESENTAR MANCHAS DE COR ESCURAS MOFO) APRESENTANDO COR BRANCA ODOR RÓPRIO DO PRODUTO. ACONDICIONADA EM MBALAGEM DE 2KG, ADEQUADAS PARA AS ONDIÇÕES PREVISTAS DE TRANSPORTE E RMAZENAMENTO E QUE CONFIRAM A PROTEÇÃO ECESSÁRIA CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM	KG	600	
SPEC ABRI LIM ERFE STAR EVE MOFC RÓPR MBAI ONDI RMAZ ECES	CIAL A FARINHA DE TRIGO DEVE SER CADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃOS MPOS ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM CITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO NÃO PODE MINITA FERMENTADA NEM RANÇOSA, NÃO APRESENTAR MANCHAS DE COR ESCURAS DO PRODUTO. ACONDICIONADA EM CIO DO PRODUTO. ACONDICIONADA EM CIO DO PROBUTO. ACONDICIONADA EM CIO DE PREVISTAS DE TRANSPORTE E CINAMENTO E QUE CONFIRAM A PROTEÇÃO SÁRIA CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM MAÇÕES DO FABRICANTE E PRAZO DE CADE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO	CIAL A FARINHA DE TRIGO DEVE SER CADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃOS MPOS ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM CITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO NÃO PODE CÚMIDA FERMENTADA NEM RANÇOSA , NÃO APRESENTAR MANCHAS DE COR ESCURAS D) APRESENTANDO COR BRANCA ODOR CIO DO PRODUTO. ACONDICIONADA EM CAGEM DE 2KG, ADEQUADAS PARA AS CÇÕES PREVISTAS DE TRANSPORTE E CENAMENTO E QUE CONFIRAM A PROTEÇÃO CSÁRIA CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM CMAÇÕES DO FABRICANTE E PRAZO DE	CIAL A FARINHA DE TRIGO DEVE SER CADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃOS MPOS ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM CITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO NÃO PODE R ÚMIDA FERMENTADA NEM RANÇOSA , NÃO APRESENTAR MANCHAS DE COR ESCURAS O) APRESENTANDO COR BRANCA ODOR RIO DO PRODUTO. ACONDICIONADA EM LAGEM DE 2KG, ADEQUADAS PARA AS IÇÕES PREVISTAS DE TRANSPORTE E RENAMENTO E QUE CONFIRAM A PROTEÇÃO RSÁRIA CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM MAÇÕES DO FABRICANTE E PRAZO DE RADE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO

23	GOMA PRONTA PARA TAPIOCA-1 KG 100% NATURAL	KG	800	
	SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES SEM ADIÇÃO DE		333	
	SAL, SEM GLÚTEN NÃO PRECISA PENEIRAR.			
	SOLTA MACIA EMBALAGEM PLÁSTICA E			
	RESISTENTE COM IDENTIFICAÇÃO RÓTULO DATA			
	DE FABRICAÇÃO E VALIIDADE DE NO MÍNIMO 04			
	MESES COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
	INGREDIENTES : FÉCULA			
			1000	
24	FEIJÃO CARIOCA - PCT COM 1 KG, COM AS	KG	1000	
	CARACTERÍSTICAS (COR, ODOR, TEXTURA,			
	APARÊNCIA E SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS			
	QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS			
25		INITOADD	1.600	
25		UNIDADE	1600	
	500G, PRÉ COZIDO TIPO FLOCÃO DE MILHO			
	AMARELO COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR			
	PRÓPRIOS COM AUSÊNCIA DE UMIDADE			
	FERMENTAÇÃO RANÇO ISENTO DE SUJIDADES			
	PARASITAS E LARVAS A EMBALAGEM DEVERÁ			
	CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE			
	IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA INFORMAÇÃO			
	NUTRICIONAL N- DE LOTE DATA DE VALIDADE			
	, OUANTIDADE DO PRODUTO.			
2.6	. ~	INITDADE	200	
26	BEBIDA LACTEA INTEGRAL - IOGURTE, SABOR	UNIDADE	200	
	MORANGO, EMBALAGEM DE 900G			
27	LINGUIÇA TIPO TOSCANA-PREPARADAS COM	KG	200	
	CARNE SUÍNA PURA E LIMPA DE PRIMEIRA			
	QUALIDADE PICADA NÃO MISTA ADICIONADA DE			
	~			
	TOUCINHO E CONDIMENTOS EM GOMOS UNIFORMES			
	E PADRONIZADOS NÃO ADMITINDO SUPERFÍCIE			
	ÚMIDA PEGAJOSA PARTES FLÁCIDAS OU DE			
	CONSISTÊNCIA ANORMAL ISENTA DE SUJIDADES			
	E MATERIAIS ESTRANHOS AS SUAS COMPOSIÇÕES			
	NORMAIS. EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO			
	TRANSPARENTE E ATÓXICO LIMPO, NÃO VIOLADO			
	RESISTENTE QUE GARANTIA A INTEGRIDADE DO			
	PRODUTO ATÉ MOMENTO DE CONSUMO.			
20		170	200	
28	LINGUIÇA FRESCA DE CARNE DE FRANGO-	KG	200	
	PREPARADAS COM CARNE DE FRANGO PURA E			
	LIMPA DE PRIMEIRA QUALIDADE PICADA NÃO			
	MISTA ADICIONADA DE TOUCINHO E			
	CONDIMENTOS EM GOMOS UNIFORMES E			
	PADRONIZADOS NÃO ADMITINDO SUPERFÍCIE			
	ÚMIDA PEGAJOSA PARTES FLÁCIDAS OU DE			
	CONSISTÊNCIA ANORMAL ISENTA DE SUJIDADES			
	E MATERIAIS ESTRANHOS AS SUAS COMPOSIÇÕES			
	NORMAIS. EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO			
	TRANSPARENTE E ATÓXICO LIMPO NÃO VIOLADO			
	RESISTENTE QUE GARANTIA A INTEGRIDADE DO			
	PRODUTO ATÉ MOMENTO DE CONSUMO			
29	LEITE EM PÓ INTEGRAL - EMBALAGEM DE 200	UNIDADE	700	
23	GR DE 1ª QUALIDADE, COM APARÊNCIA	ONIBIBE	, 00	
	UNIFORME, NÃO EMPEDRADO OU PEGAJOSO, COR			
	BRANCA, COM SABOR CARACTERÍSTICO. COM			
	DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO,			
	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO			
	FABRICANTE, NÚMERO DE LOTE, PRAZO DE			
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			
	VALIDADE E PESO LÍQUIDO			
30	LEITE EM PÓ DESNATADO-EMBALAGEM DE 200 GR	UNIDADE	1200	
	DE 1ª QUALIDADE, COM APARÊNCIA UNIFORME,			
	NÃO EMPEDRADO OU PEGAJOSO, COR BRANCA, COM			
	SABOR CARACTERÍSTICO. COM DADOS DE			
	IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO			
	NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, NÚMERO			
	DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO			
31	MASSA ALIMENTÍCIA - PACOTE DE 500G: ISENTO	UNIDADE	1000	
1 21	DE SUJIDADES, LIVRE DE ODORES E COM SABOR	ONIDADE	1000	
	The state of the s			
	CARACTERÍSTICO. COM PRAZO DE VALIDADE DE,			
	NO MÍNIMO, 03 MESES A CONTAR DA DATA DE			
	ENTREGA, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO			
	PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO			
	FABRICANTE, COM CONTATO DE ATENDIMENTO AO			
	CONSUMIDOR, E PESO LIQUIDO			
32	MAIONESE 500G- MAIONESE CONTENDO OS	UNIDADE	100	
	SEGUINTES INGREDIENTES :ÓLEO VEGETAL E			
	OVOS PASTEURIZADOS ENTRE OUTROS. O			
	PRODUTO DEVERA ESTAR ACONDICIONADO EM			
	EMBALAGEM SECUNDIÁRIA CONFORME EMBALAGEM			
	DO FORNECEDOR ROTULAGEM AS EMBALAGENS			
	DEVERÃO SER ROTULADAS DE ACORDO COM A			
	LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE			
	MÍNIMO DE 12 MESES APÓS A ENTREGA			
33	MARGARINA - VEGETAL, EMBALAGEM COM 500 G.:	UNIDADE	700	
	COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO.			
	IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE			
	TESTITITIONS DO LIDERTONNIE, DATA DE			

	FABRICAÇÃO, PESO LÍQUIDO, NÚMERO DO LOTE,			
	CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR,			
	COM PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 03			
	MESES DA DATA DE ENTREGA E DE ACORDO COM			
	AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. O			
	PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO			
	DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE			
34	MILHO VERDE-CONTENDO ÁGUA E SAL EMBALAGEM	UNIDADE	220	
	300G LATA INTACTA COM DATA DE VALIDADE			
	ESTAMPADA NA LATA DE EXCELENTE QUALIDADE			
	MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA			
	ENTREGA DO PRODUTO			
2.5		INITOADE	200	
35	ÓLEO COMESTÍVEL - PURO, REFINADO, SEM	UNIDADE	300	
	COLESTEROL, RICO EM VITAMINA E. FRASCO			
	TIPO PET COM 900 ML, COM DADOS DE			
	IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO			
	FABRICANTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, PRAZO			
	DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, E DE ACORDO COM			
	AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS			
36	OVO DE GALINHA BRANCO, GRANDE, ISENTA	BANDEJA	1000	
	DE SUJIDADE, FUNGOS E SUBSTANCIAS			
	TÓXICAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM			
	APROPRIADA, BANDEJA COM 30 UNIDADES			
37	RAPADURA-TABLETE DOCE DE CANA NATURAL	UNIDADE	300	
	PRODUTO SOLIDO OBTIDO PELA CONCENTRAÇÃO A			
	QUENTE DO CALDO DE CANA INGREDIENTES			
	BÁSICOS ÁGUA E MELAÇO DE CANA FABRICADO			
	COM METERIA PRIMA NÃO FERMENTADA ISENTA			
	DE MATÉRIA TERROSA PARASITAS E DETRITOS			
	ANIMAIS E VEGETAIS ISENTOS DE ESSENCIAIS			
	CORANTES NATURAIS OU ARTIFICIAIS			
	CONSERVADORES E EDULCORANTES EMBALAGEM			
	PLÁSTICA DE 500G			
38	SAL - REFINADO, IODADO, PARA CONSUMO	KG	100	
1 30	DOMÉSTICO, EMBALAGEM CONTENDO 01 KG.: COM	NG	100	
	IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO			
	FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, N° DO LOTE,			
	CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR,			
	PESO LIQUIDO E DE ACORDO COM AS NORMAS			
	E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS OU REGISTRO			
	NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. APARÊNCIA:			
	CRISTAIS DE GRANULAÇÃO UNIFORME, NÃO			
	PEGAJOSO OU EMPEDRADO. COR BRANCA,			
	INODORO, SABOR CARACTERÍSTICO			
39	SALSICHA HOT-DOG-RESFRIADA DE PRIMEIRA	KG	200	
	QUALIDADE COM ODOR, SABOR, E COR			
	CARACTERÍSTICA EMBALAGEM CONTENDO 01 K			
	COM DATA DE VALIDADE ESTAMPADA NO PACOTE			
	30 DIAS CONTADOS DA DATA DA ENTREGA			
	EMBALAGEM ENERGICAMENTE FECHADA.			
40	SARDINHA-ÁGUA DE CONSTITUIÇÃO ÓLEO	UNIDADE	200	
	COMESTÍVEL E SAL PESO LIQUIDO 250GLATA			
	INTACTA COM DATA DE VALIDADE ESTAMPADA NA			
	LATA DE EXCELENTE QUALIDADE VALIDADE			
	MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE			
	ENTREGA DO PRODUTO			
41	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA EMBALAGEM	UNIDADE	600	
	DE 400G DEVE SER OBTIDA A PARTIR DE GRÃOS			
	DE SOJA LIMPOS E SUBMETIDOS A PROCESSO			
	TECNOLÓGICO ADEQUADO DEVE APRESENTAR COR,			
	ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO DEVE ESTAR			
	LIVRE DE SUJEIRAS PARASITAS E LARVAS.			
	EMBALAGEM DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM			
	SACOS PLÁSTICOS BEM VEDADOS COM PESO			
	LIQUIDO DE 400G PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO			
	06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.			
42	XEREM DE MILHO EMBALAGEM DE 500G EM	UNIDADE	900	
42	PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE E INCOLOR	ONIDADE	900	
	TERMOSSELADA ISENTA DE MOFO OU BOLORES			
	ODORES ESTRANHOS E SUBSTANCIA NOCIVAS			
	AUSÊNCIA DE SUJIDADES PARASITA OU LARVAS			
	ROTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO			
	DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE COM			
	REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE			
	OBEDENCENDO A RESOLUÇÃO N-12 DE 24/07/78			
	DA CNNPA.			
43	VINAGRE DE ÁLCOOL- FRASCO DE 500 ML, EM	UNIDADE	100	
	FRASCO PLÁSTICO ATÓXICO. COM			
	IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO			
	NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO			
	DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, PESO LÍQUIDO			
	E CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR.			

PRAZO DE ENTREGA: CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: VALIDADE DESTA PROPOSTA:

Dados bancários do proponente para fins de pagamento: Banco: Conta:

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a proposta deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



# ANEXO II - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00008/2024

MODELO DE DECLARAÇÃO - de não empregar menor

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00008/2024 FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE INGAZEIRA - PE.

PROPONENTE CNPJ

#### 1.0 - DECLARAÇÃO de não empregar menor.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, insalubre ou perigoso e nem menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, podendo existir menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz na forma da legislação vigente; em acatamento às disposições do Art. 7°, Inciso XXXIII, da Constituição Federal, acrescido pela Lei Federal n° 9.854, de 27 de outubro de 1999.

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



# ANEXO III - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00008/2024

MODELO DE DECLARAÇÃO - que a proposta compreende a integralidade dos custos

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00008/2024 FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE INGAZEIRA - PE.

PROPONENTE CNPJ

# 1.0 - DECLARAÇÃO que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que sua proposta econômica 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 entrega das propostas.

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



ANEXO IV - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00008/2024

MINUTA DO CONTRATO

## PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00008/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 240701PE00008

CONTRATO N°: ..../...-CPL

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE INGAZEIRA E ....., PARA FORNECIMENTO CONFORME DISCRIMINADO NESTE INSTRUMENTO NA FORMA ABAIXO:

Pelo presente instrumento de contrato, de um lado Fundo Municipal de Saúde de Ingazeira - Rua Ozório Ferreira Filho, SN - Centro - Ingazeira - PE, CNPJ nº 11.208.059/0001-96, neste ato representado pela Secretária Fabiana Martins Torres, Brasileira, Casada, Servidora Pública, residente e domiciliada na Rua Ozório Ferreira Filho, SN - Centro - Ingazeira - PE, CPF nº 664.623.631-34, Carteira de Identidade nº 3.550.015 SDS, doravante simplesmente CONTRATANTE, e do outro lado ..... - ..... - ..., CNPJ nº ...... neste ato representado por ... residente e domiciliado na ..., .... - ..., doravante simplesmente CONTRATADO, decidiram as partes contratantes assinar o presente contrato, o qual se regerá pelas cláusulas e condições sequintes:

#### CLÁUSULA PRIMEIRA - DOS FUNDAMENTOS:

Este contrato decorre da licitação modalidade Pregão Eletrônico nº 00008/2024, processada nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas, às quais os contratantes estão sujeitos como também às cláusulas deste contrato.

# CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO:

O presente contrato, cuja lavratura foi autorizada ..., tem por objeto: AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DA PREFEITURA DE MUNICIPAL DE INGAZEIRA/PE.

O fornecimento deverá ser executado rigorosamente de acordo com as condições expressas neste instrumento, proposta apresentada, especificações técnicas correspondentes, processo de licitação modalidade Pregão Eletrônico nº 00008/2024 e instruções do Contratante, documentos esses que ficam fazendo partes integrantes do presente contrato, independente de transcrição; e será realizado na forma parcelada.

#### CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E PREÇOS:

O valor total deste contrato, a base do preço proposto, é de R\$ ... (...).

# CLÁUSULA QUARTA - DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE:

Os preços contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano.

Dentro do prazo de vigência da contratação e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês do orçamento estimado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação

então em vigor. 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.

O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.

O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

## CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO:

As despesas correrão por conta da seguinte dotação, constante do orçamento vigente: 1030100662.037 MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS DO DEPARTAMENTO - ATENÇÃO BÁSICA 33903099 MATERIAL DE CONSUMO

#### CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO:

O pagamento será efetuado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo Contratante, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

# CLÁUSULA SÉTIMA - DO PRAZO E DA VIGÊNCIA:

- O prazo máximo de entrega do objeto ora contratado, que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:
- a Entrega: 15 (quinze) dias.
- A vigência do presente contrato será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de sua assinatura; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

# CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

- a Efetuar o pagamento relativo ao fornecimento efetivamente realizado, de acordo com as respectivas cláusulas do presente contrato;
- b Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para o fiel fornecimento contratado;
   c Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade de produto
- fornecido, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades contratuais e legais;
- d Designar representantes com atribuições de Gestor e Fiscal deste contrato, conforme requisitos estabelecidos na norma vigente, ou pelos respectivos substitutos, especialmente para coordenar as atividades relacionadas à fiscalização e acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio da fiscalização com informações pertinentes a essa atribuição;
- e Observar, em compatibilidade com o objeto deste contrato, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

# CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:

- a Executar devidamente o fornecimento descrito na cláusula correspondente do presente contrato, dentro dos melhores parâmetros de qualidade estabelecidos para o ramo de atividade relacionada ao objeto contratual, com observância aos prazos estipulados;
- b Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado;
- c Manter preposto capacitado e idôneo, aceito pelo Contratante, quando da execução do contrato, que o represente integralmente em todos os seus atos;
- $\mbox{\bf d}$  Permitir e facilitar a fiscalização do Contratante devendo prestar os informes e esclarecimentos solicitados;
- e Será responsável pelos danos causados diretamente ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;
- f Não ceder, transferir ou subcontratar, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, sem o conhecimento e a devida autorização expressa do Contratante;
- g Manter, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;
- h Cumprir 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 em outras normas específicas, ao longo de toda a execução do contrato, e sempre que solicitado pelo Contratante, deverá comprovar o cumprimento dessa reserva de cargos, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas;
- i Observar, em compatibilidade com o objeto deste contrato, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

# CLÁUSULA DÉCIMA - DA ALTERAÇÃO E EXTINÇÃO:

Este contrato poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136 e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21.

Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I, do caput do Art. 124, da Lei 14.133/21, o Contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, de até o respectivo limite fixado no Art. 125, do mesmo diploma legal, do valor inicial atualizado do contrato. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

#### CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO RECEBIMENTO:

Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

# CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES:

O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a - advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b - multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d - impedimento de licitar e contatar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo de dois anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo de cinco anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4° do referido Art. 156; f - aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

# CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA:

Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: EM = N × VP × I, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: I =  $(TX \div 100) \div 365$ , sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

# CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD:

- a As partes contratantes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de Agosto de 2018, que é a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais LGPD, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão deste contrato, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.
- b Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do Art. 6°, da Lei 13.709/18.
- c É vedado o compartilhamento com terceiros de qualquer dado obtido, fora das hipóteses permitidas em Lei.
- d Constitui atribuição do Contratado orientar e treinar seus empregados, quando for o caso, sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.
- e O Contratante deverá ser informado, no prazo de cinco dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.
- f O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.
- g O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento desta cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.
- h O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável mediante justificativa, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.
- i Terminado o tratamento dos dados nos termos do Art. 15, é dever do Contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do Art. 16, ambos da Lei 13.709/18, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.
- j Os bancos de dados formados a partir da execução do objeto deste contrato, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados, conforme Art. 37, da Lei 13.709/18, com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pelo Contratante nas hipóteses previstas na LGPD.

de competente, em especial a Autoridade Nacional cas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.
ntrato, as partes elegem o Foro da Comarca de
presente contrato em 02(duas) vias, o qual vai
Ingazeira - PE, de de
PELO CONTRATANTE
PELO CONTRATADO

k - O presente contrato está sujeito a alterações nos procedimentos pertinentes ao tratamento



#### Anexo V - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00008/2024

MODELOS DE DECLARAÇÕES - cumprimento de requisitos normativos

#### REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00008/2024

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE INGAZEIRA - PE.

PROPONENTE CNPJ

#### 1.0 - DECLARAÇÃO de ciência dos termos do Edital.

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos.

## 2.0 - DECLARAÇÃO de inexistir fato impeditivo.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que inexiste até a presente data fato impeditivo no que diz respeito à habilitação/participação na presente licitação, estando ciente da obrigatoriedade de informar ocorrências posteriores.

# 3.0 - DECLARAÇÃO de não possuir no quadro societário servidor da ativa do órgão.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que não possui em seu quadro societário e de funcionários, qualquer servidor efetivo ou comissionado ou empregado do Fundo Municipal de Saúde de Ingazeira, como também em nenhum outro órgão ou entidade a ele vinculada, exercendo funções técnicas, gerenciais, comerciais, administrativas ou societárias.

# 4.0 - DECLARAÇÃO de não utilizar trabalho degradante ou forçado.

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que não possui em sua cadeia produtiva, nos termos do Art. 1°, Incisos III e IV, e do Art. 5°, Inciso III, da Constituição Federal, empregados executando trabalho degradante ou forçado.

# 5.0 - DECLARAÇÃO de cumprimento da reserva de cargo para deficiente e de acessibilidade.

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que está ciente do cumprimento da reserva de cargo prevista na norma vigente, consoante Art. 93, da Lei Federal nº 8.213, de 24 de julho de 1991, para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionário da empresa, atende às regras de acessibilidade previstas.

#### 6.0 - DECLARAÇÃO de observância do limite de contratação com a Administração Pública.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que, na condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, no presente ano-calendário, ainda não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como EPP, nos termos do Art. 4°, §§ 2° e 3°, da Lei 14.133/21.

Local e Data.

NOME/ASSINATURA/CARGO Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.