PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAUBAS
Rua Dr. Vital Soares, 268 - 1° Andar - CEP: 46.500-000
Macaúbas - Bahia - Fone (77) 3473-1461
CNPJ: 13.782.461/0001-05

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 423-2026-LIC

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 029-2026
(AQUISIÇÃO DE FRUTAS, VERDURAS, TUBÉRCULOS E CORRELATOS)

OBJETO: AQUISIÇÃO, DE FORMA PARCELADA, DE FRUTAS, VERDURAS, TUBÉRCULOS E CORRELATOS, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE MACAÚBAS/BA, CONFORME CONDIÇÕES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA.

EDITAL DE LICITAÇÃO
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 423-2026-LIC
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 029-2026

PREÂMBULO

Torna-se público que a **PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÚBAS**, Estado da Bahia, por meio da Superintendência Municipal de Licitação e Contratos Administrativos, sediada na Rua Dr. Vital Soares, nº 268, 1º andar, Centro, Macaúbas – Bahia, CEP 46.500-000, por intermédio do Pregoeiro, nomeado pelo Decreto Municipal nº 192, de 22 de dezembro de 2023, por determinação da autoridade competente, realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR LOTE** e modo de disputa **ABERTO**, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006, dos Decretos Municipais nº 035/2023 e nº 338/2021, da Lei Municipal nº 834/2023 e das demais disposições legais aplicáveis, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e em seus anexos.

O Pregão será realizado em sessão pública eletrônica, mediante utilização de recursos de tecnologia da informação, por meio da plataforma Licitanet, disponível no endereço eletrônico www.licitanet.com.br.

DATA DE INÍCIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: ... dia **04/11/2026**, às 8h (horário de Brasília).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA: ..... dia **17/11/2026**, às 8h30 (horário de Brasília).

MODO DE DISPUTA: Será adotado o modo de disputa ABERTO, conforme o art. 56 da Lei Federal nº 14.133/2021 e as condições estabelecidas neste Edital.

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor Preço por Lote.

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS: Não.

TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA ME/EPP/EQUIPARADAS LOCAIS E REGIONAIS: Sim.

COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS: Lotes 01 e 03.

PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP/EQUIPARADAS: Lotes 01 e 03.

AMPLA PARTICIPAÇÃO: Lote 02 e 04.

Os interessados poderão formular pedidos de esclarecimento e apresentar impugnações pelos meios eletrônicos indicados neste Edital, observados os prazos e procedimentos nele estabelecidos, informando obrigatoriamente o número da licitação.

Os pedidos poderão ser encaminhados aos endereços eletrônicos pregoeiro.marco@gmail.com e licitacao@macaubas.ba.gov.br. O telefone (77) 9 8105-8098 será disponibilizado exclusivamente para informações gerais, não substituindo o encaminhamento formal das solicitações pelos meios eletrônicos previstos.

O inteiro teor deste Edital e de seus anexos estará disponível na plataforma Licitanet, no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP e no sítio eletrônico oficial do Município de Macaúbas, nos seguintes endereços: https://licitanet.com.br/; https://www.gov.br/pncp/pt-br; https://www.pmmacaubas.transparenciaoficialba.com/diariooficial/.

Outras informações poderão ser obtidas com o Pregoeiro e a equipe de apoio da Prefeitura Municipal de Macaúbas, na Rua Dr. Vital Soares, nº 268, 1º andar, Centro, Macaúbas – Bahia, CEP 46.500-000, nos dias e horários de expediente administrativo.

1. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto da presente licitação a **AQUISIÇÃO, DE FORMA PARCELADA, DE FRUTAS, VERDURAS, TUBÉRCULOS E CORRELATOS, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE MACAÚBAS/BA**, conforme condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência e nos demais anexos deste Edital.

1.2. A licitação será realizada pelo critério de julgamento MENOR PREÇO POR LOTE, sendo o objeto organizado em 04 (quatro) lotes, conforme especificações, quantitativos e valores estimados constantes do Termo de Referência nº 028/2026, Anexo I deste Edital, observada a seguinte distribuição:

1.2.1. Lote 01 – Frutas – Cota Reservada para ME/EPP;

1.2.2. Lote 02 – Frutas – Ampla Participação;

1.2.3. Lote 03 – Verduras e Tubérculos – Cota Reservada para ME/EPP;

1.2.4. Lote 04 – Verduras e Tubérculos – Ampla Participação.

1.3. O objeto caracteriza-se como aquisição de bens comuns de fornecimento contínuo, nos termos do art. 6º, incisos XIII e XV, da Lei Federal nº 14.133/2021, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, destinando-se ao atendimento de necessidades permanentes da Administração Municipal.

1.4. O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, mediante Ordens de Fornecimento emitidas pelo setor competente, observados os quantitativos contratados, a programação das entregas, os prazos e as demais condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.5. As especificações dos produtos, os quantitativos estimados, os requisitos de qualidade, as condições de entrega e recebimento e as demais obrigações relacionadas à execução do objeto constam do Termo de Referência nº 028/2026, Anexo I deste Edital.

2. DA EFICIÊNCIA PÚBLICA

2.1. Este processo licitatório tem por objetivos:

2.1.1. Promover a adequada e eficiente contratação, para os fins de seleção da proposta apta a gerar o resultado mais vantajoso para a Administração Pública, considerando todo o ciclo de vida do objeto;

2.1.2. Assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição;

2.1.3. Evitar contratações com sobrepreço ou com preços manifestamente inexequíveis e superfaturamento na execução dos contratos;

2.1.4. Incentivar a inovação e o desenvolvimento nacional sustentável;

2.1.5. A promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional.

2.2. Na realização deste processo, deverão ser observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, assim como as disposições do Decreto-Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro).

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. A sessão deste Pregão será pública e realizada em conformidade com as condições estabelecidas neste Edital, na data, no horário e no endereço eletrônico indicados no preâmbulo.

3.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.3. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão de seus dados cadastrais na plataforma LICITANET e mantê-los atualizados, promovendo imediatamente a correção ou alteração dos registros sempre que identificar incorreção ou desatualização.

3.3.1. A inobservância do disposto no item anterior poderá ensejar a desclassificação da proposta ou a inabilitação do licitante, conforme a fase do procedimento em que for constatada.

3.4. Poderão participar desta licitação os interessados que atendam às condições estabelecidas neste Edital e em seus anexos e cujas atividades previstas no ato constitutivo, estatuto, contrato social ou documento equivalente sejam compatíveis com o fornecimento de frutas, verduras, tubérculos e correlatos, objeto da licitação.

3.4.1. A compatibilidade das atividades do licitante com o objeto será aferida na fase de habilitação, não se exigindo CNAE específico ou identidade literal entre a descrição cadastral da atividade econômica e o objeto da licitação;

3.4.2. A ausência de CNAE específico ou eventual divergência cadastral não constituirá, isoladamente, motivo para inabilitação, desde que os documentos apresentados demonstrem a compatibilidade das atividades do licitante com o fornecimento pretendido.

3.5. Será concedido tratamento diferenciado, favorecido e simplificado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte e para o Microempreendedor Individual - MEI, nos limites previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006.

3.6. Não poderão disputar esta licitação:

3.6.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.6.2. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.6.3. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.6.4. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.6.5. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.6.6. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.6.7. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.6.8. Agente público do órgão ou entidade licitante;

3.6.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.6.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021;

3.6.11. Pessoas jurídicas reunidas em consórcio, conforme vedação e justificativa constantes do item 17.1 do Termo de Referência.

3.7. O impedimento de que trata o item 3.6.4. será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.6.2. e 3.6.3. poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.9. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
3.10. O disposto nos itens 3.6.2. e 3.6.3. não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo da Contratada a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
3.11. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.
3.12. A vedação de que trata o item 3.6.8. estende-se a terceiro que auxilia a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.
3.13. Nos Lotes 01 e 03, destinados à participação exclusiva de Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, será concedida prioridade de contratação às empresas sediadas local ou regionalmente, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido da respectiva cota, nos termos do art. 48, § 3º, da Lei Complementar nº 123/2006, combinado com os arts. 16, § 5º, e 19 da Lei Municipal nº 834/2023.

3.13.1. Para aplicação da prioridade, considera-se âmbito local o Município de Macaúbas/BA e âmbito regional os municípios integrantes do Território de Identidade Bacia do Paramirim, conforme definição estabelecida na legislação municipal;
3.13.2. A prioridade será aplicada quando a proposta mais bem classificada na respectiva cota reservada pertencer a empresa não sediada no âmbito local ou regional, desde que exista proposta válida de ME/EPP local ou regional cujo preço não ultrapasse em 10% (dez por cento) o melhor preço válido;
3.13.3. Havendo mais de uma ME/EPP local ou regional enquadrada na margem de preferência, terá prioridade aquela que apresentar o menor preço entre as beneficiárias, observadas as demais condições de habilitação e aceitabilidade estabelecidas neste Edital;
3.13.4. A aplicação da margem de preferência não autoriza a contratação por preço superior à média de mercado apurada na pesquisa de preços da fase preparatória, nem ao valor máximo aceitável estabelecido pela Administração;
3.13.5. A prioridade prevista neste item aplica-se exclusivamente aos Lotes 01 e 03, não se estendendo aos Lotes 02 e 04, destinados à ampla participação.

4. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

4.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, **devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame**, nos termos do art. 164, caput, da Lei nº 14.133, de 2021.
4.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada na plataforma LICITANET e no sítio eletrônico oficial do Município no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data de abertura do certame.
4.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser encaminhados por meio eletrônico para o endereço pregoeiro.marco@gmail.com, com a identificação do número da licitação e do respectivo interessado.
4.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

4.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação ou ao pedido de esclarecimento constitui medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro nos autos do processo licitatório.

4.5. Quando o acolhimento da impugnação resultar em alteração do Edital que comprometa a formulação das propostas, será definida e divulgada nova data para a realização do certame, observados os mesmos prazos e procedimentos adotados na divulgação inicial.

5. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA E EFETIVA PARTICIPAÇÃO

5.1. Os licitantes deverão se credenciar na plataforma www.licitanet.com.br, obtendo chave de acesso e senha pessoal intransferível.
5.2. O credenciamento implica a responsabilidade legal do licitante e presume sua capacidade técnica para operar o sistema eletrônico.

5.3. O uso da senha é de responsabilidade exclusiva do licitante, não respondendo o provedor do sistema nem a Administração por eventual uso indevido, ainda que por terceiros.
5.4. O acompanhamento das operações durante a sessão pública é obrigação do licitante, que assume o risco por prejuízos decorrentes de falhas, desconexões ou desatenção às mensagens do sistema.

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS

6.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
6.2. Os licitantes informarão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ofertado para cada lote, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
6.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

6.3.1. Inexiste fato impeditivo para licitar ou contratar com a Administração Pública;
6.3.2. Se enquadra como microempresa, empresa de pequeno porte e que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021, quando couber;
6.3.3. Tem o pleno conhecimento e aceitação das regras e das condições gerais da contratação;
6.3.4. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
6.3.5. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;
6.3.6. Se responsabiliza pelas transações que forem efetuadas no sistema;
6.3.7. 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 entrega da proposta;
6.3.8. Cumpre os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são válidas, conforme art. 63, inciso I, da Lei nº 14.133/2021;
6.3.9. Inexistem fatos impeditivo para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
6.3.10. Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
6.3.11. A proposta apresentada para participar do Processo Eletrônico, foi elaborada de maneira independente, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico, por qualquer meio ou por qualquer pessoa.

6.4. A apresentação de declaração falsa poderá sujeitar o licitante às sanções administrativas e penais cabíveis, inclusive às disposições do art. 299 e dos arts. 337-E e seguintes do Código Penal, observados os pressupostos legais para sua aplicação.
6.5. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
6.6. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
6.7. As propostas e eventuais anexos ficarão disponíveis no sistema eletrônico.
6.8. 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:

6.8.1. A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
6.8.2. Os lances serão enviados automaticamente pelo sistema, respeitado o valor final mínimo parametrizado pelo licitante e o intervalo mínimo estabelecido neste Edital.

6.9. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedada a fixação de valor superior a lance já registrado pelo próprio fornecedor no sistema.
6.10. O valor final mínimo parametrizado na forma do item 6.9 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
6.11. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
6.12. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

7. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

7.1. O licitante deverá cadastrar sua proposta no sistema eletrônico, informando o preço total ofertado para cada lote de seu interesse, expresso em reais (R$), observadas as especificações, os quantitativos e as condições estabelecidas no Termo de Referência.
7.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
7.3. A proposta deverá contemplar todos os custos e encargos necessários ao fornecimento dos produtos, incluindo tributos, transporte, acondicionamento, entrega e demais despesas incidentes sobre a execução do objeto, não sendo admitidas cobranças adicionais fora das condições previstas neste Edital e em seus anexos.
7.4. Em caso de identificação da licitante na proposta preenchida diretamente no sistema, esta será **DESCLASSIFICADA** pelo Pregoeiro.
7.5. Os preços ofertados na proposta inicial e na etapa de lances serão de responsabilidade do licitante, não sendo admitida sua majoração após a abertura da sessão, ressalvado o saneamento de erro formal ou material que não comprometa a substância da proposta, a isonomia ou a competitividade.
7.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
7.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.
7.8. A apresentação da proposta implica o compromisso de fornecer os produtos em conformidade com as especificações, os quantitativos, os prazos e as demais condições estabelecidas no Termo de Referência e neste Edital.
7.9. O prazo de validade da proposta será de, no mínimo, 60 (sessenta) dias corridos, contado da data de abertura da sessão pública.
7.10. O Pregoeiro poderá, mediante decisão fundamentada, sanar erros ou falhas formais e corrigir erros materiais que não alterem a substância da proposta, sua validade jurídica ou o preço efetivamente ofertado, desde que preservadas a isonomia, a competitividade e a vinculação ao Edital.

8. DO MODO DE DISPUTA

8.1. Será adotado o modo de disputa **ABERTO**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

8.1.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública;
8.1.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados neste período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários;
8.1.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos subitens anteriores, a etapa competitiva será encerrada automaticamente pelo sistema, que ordenará e divulgará os lances conforme a classificação final;
8.1.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de, pelo menos, 5% (cinco por cento), o Pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta para a definição das demais colocações;
8.1.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

8.2. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente dos preços ofertados.
8.3. Não serão aceitos dois ou mais lances com o mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
8.4. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do menor valor de lance registrado, vedada a identificação do licitante.
8.5. Na hipótese de desconexão do Pregoeiro durante a etapa competitiva, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
8.6. Quando a desconexão do Pregoeiro com o sistema eletrônico persistir por período superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato aos participantes, realizada na plataforma eletrônica utilizada para o certame.

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

9.1. 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.
9.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta cadastrada no sistema até a abertura da sessão pública.
9.2.1. Será desclassificada a proposta inicial que, em desacordo com as regras do sistema, identifique o licitante antes do encerramento da fase competitiva.
9.2.1.1. A desclassificação será fundamentada e registrada no sistema, com disponibilização da decisão aos participantes.
9.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
9.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
9.5. O lance deverá ser ofertado em reais (R$), correspondente ao valor total do lote, observados os quantitativos, as especificações e as condições estabelecidas no Termo de Referência.
9.6. O critério de julgamento será o de MENOR PREÇO POR LOTE, sendo considerada mais vantajosa a proposta que apresentar o menor valor total para o respectivo lote, observadas as condições estabelecidas neste Edital e no Termo de Referência.
9.7. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
9.8. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
9.9. O licitante somente poderá oferecer lance com valor inferior ao último por ele ofertado e registrado no sistema.
9.10. O intervalo mínimo de diferença entre os lances, aplicável tanto aos lances intermediários quanto ao lance que cobrir a melhor oferta, será o seguinte:

LOTES	Intervalo mínimo entre lances
01 a 04	R$ 1,00

9.11. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de 15 (quinze) segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
9.12. Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas com o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, por meio do sistema eletrônico.
9.12.1. A negociação poderá ser realizada com os demais licitantes, observada a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do limite máximo de preço definido pela Administração;
9.12.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;
9.12.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório;
9.12.4. O Pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, encaminhe a proposta ajustada ao último lance ofertado ou ao valor negociado, com a

discriminação dos preços unitários e totais dos itens que compõem o respectivo lote, observadas as condições estabelecidas neste Edital e no Termo de Referência;

9.12.5. O prazo estabelecido no subitem anterior poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro, mediante solicitação fundamentada do licitante apresentada no sistema antes de seu encerramento.

9.13. Concluída a negociação, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

10. DOS CRITÉRIOS DE DESEMPATE

10.1. Encerrada etapa de envio de lances, será apurada a ocorrência de empate, nos termos dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, sendo assegurada, como critério do desempate, preferência de contratação para as beneficiárias que tiverem apresentado a declaração de que trata o item 6.3.2. deste Edital.

10.2. Nos Lotes 02 e 04, destinados à ampla participação, encerrada a etapa de lances, será verificada a ocorrência do empate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, quando a proposta mais bem classificada não tiver sido apresentada por Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP ou equiparada.

10.2.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte cujos valores sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao da melhor proposta ou lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada;

10.2.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente com valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto;

10.2.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior;

10.2.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

10.3. Após a aplicação do tratamento previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006 e da prioridade de contratação estabelecida no item 3.13 deste Edital, quando cabíveis, persistindo empate real entre propostas ou lances com o mesmo valor, serão aplicados os critérios estabelecidos no art. 60 da Lei nº 14.133/2021.

10.3.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

10.3.1.1. Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

10.3.1.2. Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

10.3.1.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

10.3.1.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

10.3.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

10.3.2.1. Empresas estabelecidas no território do Estado da Bahia;

10.3.2.2. Empresas brasileiras;

10.3.2.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

10.3.2.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

11. DA FASE DE JULGAMENTO

11.1. Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação estabelecidas neste Edital, especialmente quanto à inexistência de impedimento para participar da licitação, mediante consulta aos cadastros oficiais pertinentes, inclusive ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e ao Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP.
11.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome do licitante e, quando legalmente cabível, de seus responsáveis e sócios, observada a legislação aplicável.
11.3. Caso conste sanção ou ocorrência potencialmente impeditiva, o Pregoeiro deverá verificar seu alcance, vigência e efeitos, assegurando ao licitante a oportunidade de manifestação antes da adoção de qualquer decisão.
11.4. Constatada a existência de impedimento aplicável à presente licitação, o licitante será excluído do certame por ausência de condição de participação, prosseguindo-se com a análise da proposta subsequente.
11.5. Verificadas as condições de participação e, quando aplicável, o tratamento favorecido às Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e equiparadas, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à sua adequação ao objeto, ao preço ofertado, à exequibilidade das condições propostas e ao atendimento das exigências estabelecidas neste Edital e no Termo de Referência.
11.6. Será desclassificada a proposta que:
11.6.1. Contiver vícios insanáveis;
11.6.2. Não obedecer às especificações técnicas previstas no Termo de Referência;
11.6.3. Apresentar condições economicamente inexequíveis ou preços superiores aos limites máximos de aceitabilidade estabelecidos pela Administração;
11.6.4. Não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigida pela Administração;
11.6.5. Apresentar desconformidade insanável com quaisquer outras exigências deste Edital ou de seus anexos.
11.7. Havendo indícios objetivos de inexequibilidade dos preços ofertados ou das condições econômicas da proposta, o Pregoeiro realizará diligência para que o licitante demonstre sua exequibilidade, mediante documentos e informações pertinentes, vedada a desclassificação automática baseada exclusivamente no valor ofertado.
11.7.1. A desclassificação por inexequibilidade somente ocorrerá após a realização da diligência e mediante decisão motivada, com a indicação dos elementos concretos que demonstrem a impossibilidade de execução da proposta.
11.8. Erros materiais ou falhas formais constantes da proposta poderão ser corrigidos pelo licitante, mediante solicitação do Pregoeiro, desde que a correção não implique majoração do preço total ofertado para o lote, modificação da substância da proposta ou violação à isonomia:
11.8.1. A proposta ajustada deverá refletir o valor final obtido após a etapa de lances e eventual negociação, com a discriminação dos preços unitários e totais dos itens que compõem o respectivo lote, observadas as especificações e os quantitativos estabelecidos no Termo de Referência.
11.9. Para a análise da conformidade técnica da proposta, o Pregoeiro poderá solicitar manifestação da unidade requisitante ou do setor técnico competente, que deverá apresentar conclusão objetiva e motivada, baseada exclusivamente nas especificações do Termo de Referência.
11.10. A recusa da proposta por desconformidade técnica deverá ser fundamentada em parecer da unidade requisitante ou do setor técnico competente, com a indicação precisa das especificações não atendidas, assegurada ao licitante a oportunidade de manifestação.

12. DA FASE DE HABILITAÇÃO

12.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.
12.2. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

12.3. Os documentos de habilitação serão exigidos somente do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, após o julgamento da proposta, e deverão ser encaminhados, por meio do sistema eletrônico, no prazo de 2 (duas) horas, contado da solicitação do Pregoeiro, admitida prorrogação por igual período, mediante solicitação justificada apresentada antes do término do prazo.
12.4. Após a apresentação dos documentos de habilitação, não será permitida sua substituição nem a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

12.4.1. Complementar informações acerca dos documentos já apresentados, desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

12.4.2. Atualizar documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas; ou

12.4.3. Comprovar condição preexistente à abertura do certame que não tenha sido adequadamente demonstrada em razão de erro ou falha sanável.

12.5. Na análise dos documentos de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos nem sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada no sistema eletrônico e acessível aos interessados.
12.6. A verificação, pelo Pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais dos órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova para fins de habilitação.
12.7. As Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e equiparadas deverão apresentar toda a documentação exigida para comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, ainda que contenha alguma restrição, assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado da declaração do vencedor, prorrogável por igual período, para sua regularização, nos termos dos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/2006.
12.8. Os documentos de habilitação apresentados pelos licitantes convocados serão disponibilizados para acesso público após a conclusão da análise e das diligências eventualmente realizadas.
12.9. Se o licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente, observada a ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de proposta que atenda ao Edital.
12.10. Para fins de habilitação, serão exigidos os seguintes documentos:

12.10.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

12.10.1.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede ou;

12.10.1.2. Ato constitutivo – Estatuto ou Contrato Social – e alterações em vigor, devidamente registrados e arquivados na repartição competente, para as Sociedades Comerciais, e, em se tratando de Sociedades por Ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, ou;

12.10.1.3. 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;

12.10.1.4. No caso de sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial competente;

12.10.1.5. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor, ou;

12.10.1.6. No caso de sociedade empresária, inclusive sociedade limitada unipessoal – SLU: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

12.10.1.7. Documento de identificação do representante legal da empresa, acompanhado de instrumento de procuração, quando a representação não decorrer dos atos constitutivos apresentados;

12.10.1.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

12.10.1.9. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente com validade para identificação em todo o território nacional;

12.10.1.10. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, acompanhados da ata da assembleia que os aprovou, devidamente registrados, além do registro previsto no art. 107 da Lei nº 5.764/1971;

12.10.1.11. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou outros documentos admitidos nos termos do item 10.2.8 do Termo de Referência;

12.10.1.12. Produtor rural: documentação comprobatória de sua condição, conforme exigências estabelecidas no item 10.2.9 do Termo de Referência.

12.10.2. QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-OPERACIONAL:

12.10.2.1. Atestado(s) de Capacidade Técnica, em nome da empresa licitante, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) aptidão para o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis com o objeto da licitação.

12.10.2.1.1. O(s) atestado(s) deverá(ão) conter informações suficientes para identificar a pessoa jurídica emitente, os fornecimentos realizados e o responsável pela emissão, admitida a realização de diligência para confirmação da autenticidade e esclarecimento das informações apresentadas.

12.10.2.2. Alvará Sanitário emitido pela Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual;

12.10.2.3. Alvará de localização e funcionamento da sede da empresa, dentro do respectivo prazo de validade.

12.10.3. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

12.10.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ ou no Cadastro de Pessoas Físicas – CPF, conforme o caso;

12.10.3.2. Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

12.10.3.2.1. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais e/ou municipal relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual e/ou Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

12.10.3.3. 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 administradas, 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;

12.10.3.4. Prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual**, do domicílio ou sede do licitante;

12.10.3.5. Prova de regularidade para com a **Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede do licitante;

12.10.3.6. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço **(FGTS)**, mediante apresentação de Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;

12.10.3.7. 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 nº 5.452, 1º de maio de 1943, tendo em vista o disposto no art. 3º da Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011.

12.10.4. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

12.10.4.1. Certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, dentro do respectivo prazo de validade.

12.10.4.1.1. No caso de pessoa física, quando admitida sua participação, ou de sociedade simples, deverá ser apresentada certidão negativa de insolvência civil expedida pelo

distribuidor do respectivo domicílio ou sede, conforme estabelecido no Termo de Referência.

12.10.4.2. Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis dos 2 (Dois) Últimos Exercícios Sociais (documentos essenciais - termo de abertura, termo de encerramento, balanço patrimonial e demonstrativo de resultado do exercício - DRE), já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta, nos termos do art. 69, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021.

12.10.4.2.1. A comprovação de que trata o inciso acima poderá ser feita por cópias extraídas do livro diário (termo de abertura e encerramento), inclusive cópias autenticadas das folhas onde constem o balanço patrimonial e demonstrativos contábeis, devidamente registradas na Junta Comercial ou publicadas na imprensa oficial, conforme a personalidade jurídica da licitante, assinadas pelo titular ou representante legal e pelo contador;

12.10.4.2.2. Caso seja necessária a atualização do balanço e do capital social, deverá ser apresentado, juntamente com os documentos referidos, o memorial de cálculo correspondente;

12.10.4.2.3. No caso de pessoa jurídica constituída há menos de 2 (dois) anos, os documentos referidos neste item limitar-se-ão ao último exercício disponível;

12.10.4.2.3.1. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura, nos termos do art. 65, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

12.10.4.2.4. Para comprovação da boa situação financeira da empresa, deverão ser apresentados os índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), todos superiores a 1 (um), obtidos pelas seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

12.10.4.2.4.1. O cálculo dos índices deverá ser apresentado em memorial de cálculo detalhado, devidamente assinado pelo representante da empresa e pelo contador responsável.

12.10.4.2.4.2. Caso a licitante apresente resultado igual ou inferior a 1 (um) em qualquer dos índices acima, deverá comprovar patrimônio líquido mínimo equivalente a 10% (dez por cento) do valor estimado do lote pertinente**.**

12.10.4.3. NÃO será exigido o balanço patrimonial e demonstrações contábeis do Microempreendedor Individual, com fundamento no art. 68 da Lei Complementar nº 123 de 2006, que considera aquele, pequeno empresário, em conjunto com o disposto no § 2º do art. 1.179 do Código Civil que dispensa a elaboração dos citados documentos.

12.11. Os documentos deverão referir-se ao estabelecimento que participará da licitação, ressalvados aqueles que, por sua natureza, forem emitidos exclusivamente em nome da matriz ou possuírem validade para todos os estabelecimentos da pessoa jurídica.

12.12. As certidões deverão ser apresentadas dentro do respectivo prazo de validade. Caso não conste prazo de validade no corpo da certidão, considerar-se-á o prazo de 60 (sessenta) dias da data de emissão.

12.13. O licitante vencedor que deixar de apresentar qualquer dos documentos exigidos ou apresentar documento com prazo expirado será, em regra, julgado inabilitado, observado o disposto nas subcláusulas a seguir:

12.13.1. Antes da aplicação da penalidade de inabilitação, o Pregoeiro poderá instaurar diligência específica, com fundamento no art. 64, incisos I e II, da Lei nº 14.133/2021, para solicitar a complementação de informações ou documentos que comprovem condições já existentes à época da abertura do certame;

12.13.2. A diligência será restrita à complementação de informações ou à apresentação de documento que comprove fato preexistente, não sendo admitida a inclusão de documentos que alterem substancialmente a proposta ou a condição de habilitação do licitante;

12.13.3. O prazo para atendimento da diligência será definido pelo Pregoeiro, não podendo ser inferior a 2 (duas) horas nem superior a 3 (três) dias úteis, admitida prorrogação mediante solicitação justificada da licitante e decisão fundamentada do Pregoeiro, registrada nos autos.

12.14. Após a habilitação, poderá a licitante ser desqualificada por motivo relacionado com a capacidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica e/ou inidoneidade, em razão de fatos supervenientes ou somente conhecidos após o julgamento.

12.15. Se o licitante desatender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente, verificando a sua aceitabilidade conforme a ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital.

13. DA PROPOSTA FINAL DO LICITANTE VENCEDOR

13.1. A proposta ajustada ao último valor ofertado ou ao valor negociado, encaminhada durante a fase de julgamento, será considerada a proposta final do licitante vencedor.

13.2. Quando forem necessários ajustes formais, correções materiais ou consolidação das informações, o Pregoeiro solicitará a reapresentação da proposta final no prazo de até 2 (duas) horas, contado da solicitação realizada no sistema eletrônico.

13.3. A proposta final deverá ser redigida em língua portuguesa e assinada pelo licitante ou por seu representante legal, contendo, no mínimo:

13.3.1. Identificação do licitante, número de inscrição no CNPJ ou CPF, conforme o caso, endereço e dados de contato;

13.3.2. Identificação do lote e dos respectivos produtos que o compõem, conforme as especificações e os quantitativos estabelecidos no Termo de Referência;

13.3.3. Preços unitários e totais dos itens que compõem o respectivo lote, expressos em reais (R$), e valor total do lote, correspondente ao último lance ofertado ou ao valor negociado;

13.3.4. Prazo de validade da proposta, conforme estabelecido neste Edital.

13.4. Os preços ofertados deverão considerar todos os custos operacionais, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, despesas com transporte, acondicionamento, entrega e demais custos necessários ao fornecimento dos produtos, observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência.

13.5. O valor total de cada lote deverá corresponder à soma dos valores totais dos itens que o compõem, calculados com base nos respectivos preços unitários e quantitativos, observadas as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência.

13.5.1. Eventuais erros materiais poderão ser corrigidos mediante diligência, desde que preservados o valor final ofertado para o lote e as demais condições essenciais da proposta.

13.6. A proposta deverá ser firme, precisa e limitada ao objeto licitado, sem alternativas de preços ou outras condições que possam conduzir o julgamento a mais de um resultado.

13.7. A proposta final será juntada aos autos e considerada para fins de execução, fiscalização, recebimento dos produtos e eventual apuração de responsabilidade.

13.8. Constatado o atendimento às exigências do Edital, o licitante será declarado vencedor, sendo aberto o prazo para manifestação da intenção de recorrer.

14. 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 nº 14.133, de 2021.

14.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

14.3. Quando o recurso tiver por objeto o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação de licitante, a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, em campo próprio do sistema eletrônico, no prazo de 10 (dez) minutos, contado da liberação pelo Pregoeiro, sob pena de preclusão.

14.3.1. Os recursos referentes ao julgamento das propostas e aos atos de habilitação ou inabilitação serão apreciados em fase única;

14.3.2. O prazo para apresentação das razões recursais será de 3 (três) dias úteis, contado da data da intimação ou da lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

14.3.3. A manifestação da intenção de recorrer não se confunde com a apresentação das razões recursais, que deverão ser encaminhadas posteriormente, no prazo estabelecido neste Edital.

14.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

14.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver praticado o ato ou proferido a decisão recorrida.

14.5.1. Nos recursos relativos ao julgamento das propostas e à habilitação ou inabilitação, o Pregoeiro poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis;

14.5.2. Não reconsiderada a decisão, o recurso será encaminhado, com a respectiva motivação, à autoridade superior, que deverá decidir no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

14.7. O prazo para apresentação de contrarrazões será de 3 (três) dias úteis, contado da divulgação da interposição do recurso no sistema eletrônico, assegurado aos demais licitantes o acesso imediato aos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

14.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente, nos termos do art. 168, caput, da Lei nº 14.133, de 2021.

14.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

14.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, mediante acesso aos documentos disponibilizados no sistema eletrônico e, quando necessário, por solicitação à Superintendência Municipal de Licitação e Contratos Administrativos, localizada na Rua Doutor Vital Soares, nº 268, 1º andar, Centro, Macaúbas – Bahia, ressalvados os documentos protegidos por sigilo ou por restrição legal de acesso.

15. DO ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

15.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação e exauridos os recursos administrativos, o processo 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 razões de conveniência e oportunidade decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado;

15.1.3. Anular a licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, quando constatada ilegalidade insanável, mediante decisão fundamentada que identifique expressamente os atos atingidos;

15.1.4. Adjudicar o objeto por lote e homologar o resultado da licitação.

15.2. Nos casos de anulação ou revogação, será assegurada a prévia manifestação dos interessados, conforme determina o art. 71, § 3°, da Lei nº 14.133/2021, respeitando-se os princípios do contraditório, da ampla defesa e da motivação dos atos administrativos.

16. DA GARANTIA

16.1. Não haverá exigência de garantia, nos moldes do art. 96 da Lei n° 14.133/2021.

17. DO RECEBIMENTO E DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

17.1. Os prazos, procedimentos e critérios de recebimento provisório e definitivo e de aceitação ou rejeição dos produtos estão estabelecidos no Termo de Referência e deverão ser observados durante a execução contratual, conforme as condições previstas neste Edital e em seus anexos.

18. DA EXECUÇÃO, GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

18.1. O fornecimento de frutas, verduras, tubérculos e correlatos será realizado de forma parcelada, conforme as necessidades da Administração, mediante Ordens de Fornecimento emitidas pelo setor competente, observadas as especificações, condições e procedimentos estabelecidos no Termo de Referência, na proposta final e no contrato.

18.1.1. As entregas serão realizadas semanalmente, no prazo de até 03 (três) dias úteis, contados do recebimento da respectiva Ordem de Fornecimento pela Contratada, conforme estabelecido no Termo de Referência.

18.1.2. As entregas deverão observar as quantidades, especificações, locais e horários indicados nas respectivas Ordens de Fornecimento, em conformidade com as condições previstas no Termo de Referência.

18.2. A execução de cada contratação será acompanhada e fiscalizada por um ou mais fiscais e por gestor especialmente designados pela Administração, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 012, de 26 de janeiro de 2023.

18.3. O fiscal registrará as ocorrências relacionadas à execução do fornecimento, verificará sua conformidade com as especificações e condições contratadas e determinará as providências necessárias à correção de falhas, irregularidades ou desconformidades identificadas.

18.4. Os produtos fornecidos em desacordo com as especificações poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, devendo ser substituídos pela Contratada, às suas expensas, no prazo de 01 (um) dia, contado da notificação, conforme estabelecido no Termo de Referência, sem prejuízo das sanções cabíveis.

18.5. O descumprimento das obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência ou no contrato poderá ensejar a aplicação das sanções cabíveis, mediante processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa.

19. DO PAGAMENTO

19.1. O pagamento será efetuado após o recebimento definitivo dos produtos e o atesto da respectiva Nota Fiscal pelo fiscal da contratação, observados os critérios de recebimento, os preços contratados e as demais condições estabelecidas no Termo de Referência.

19.1.1. A Nota Fiscal deverá conter, no mínimo:

19.1.1.1. data de emissão;

19.1.1.2. identificação do órgão ou unidade requisitante;

19.1.1.3. número do processo administrativo e do pregão;

19.1.1.4. número do contrato;

19.1.1.5. número da ordem de fornecimento ou da requisição formal correspondente;

19.1.1.6. descrição dos produtos fornecidos e respectivos quantitativos;

19.1.1.7. preços unitários e valor total dos produtos faturados, observados os valores contratados; e

19.1.1.8. eventuais retenções tributárias aplicáveis.

19.2. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, o prazo para liquidação da despesa será de **até 10 (dez) dias úteis**, contado de seu recebimento pelo setor competente, admitida prorrogação por igual período mediante justificativa.

19.3. Havendo erro na Nota Fiscal, divergência nos produtos fornecidos, inconsistência nos valores faturados ou outra circunstância que impeça a liquidação da despesa, o documento será devolvido para correção, ficando o prazo suspenso até a regularização da pendência.

19.4. O pagamento será efetuado no prazo **máximo de 10 (dez) dias úteis**, contado da conclusão da liquidação da despesa.

19.5. O pagamento será realizado por ordem bancária, mediante crédito na conta indicada pela contratada, considerando-se como data do pagamento a data de emissão da respectiva ordem bancária.

19.6. Os pagamentos observarão a ordem cronológica para a fonte de recursos e a categoria de fornecimento de bens, ressalvadas as hipóteses de alteração expressamente admitidas pela legislação.

19.7. Havendo controvérsia quanto à quantidade, à qualidade ou a outra dimensão da execução do fornecimento, a parcela incontroversa será liberada no prazo normal de pagamento.

19.8. A liquidação da despesa observará o art. 63 da Lei nº 4.320/1964 e as demais disposições do Termo de Referência e da legislação aplicável.

19.9. Não será admitido pagamento antecipado.

20. DAS RETENÇÕES TRIBUTÁRIAS

20.1. Os pagamentos estarão sujeitos às retenções tributárias previstas na legislação aplicável, observadas a natureza do fornecimento dos produtos, a composição dos valores faturados, o regime tributário da Contratada e as características de cada operação.

20.2. A Administração efetuará a retenção do Imposto sobre a Renda – IR incidente sobre os pagamentos realizados a pessoas jurídicas pelo fornecimento de bens, quando cabível, conforme a Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, com suas alterações posteriores, ou norma que venha a substituí-la.

20.2.1. A contratada deverá informar no documento fiscal o valor do Imposto sobre a Renda a ser retido na operação, quando aplicável.

20.3. A contratada enquadrada no Simples Nacional ou beneficiária de isenção, não incidência, alíquota zero ou outro tratamento tributário específico deverá apresentar a documentação necessária à comprovação dessa condição.

20.4. As retenções de contribuições previdenciárias, ISSQN, CSLL, Cofins, PIS/Pasep ou de outros tributos somente serão realizadas quando houver hipótese legal de incidência e obrigação de retenção aplicável à operação.

21. DO VALOR DA LICITAÇÃO

21.1. O valor total estimado da licitação é de **R$ 459.513,20 (quatrocentos e cinquenta e nove mil, quinhentos e treze reais e vinte centavos)**, conforme os quantitativos estimados e os valores referenciais estabelecidos no Termo de Referência.

22. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

22.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta das dotações orçamentárias indicadas no item 21.1 do Termo de Referência, integrante deste Edital, relativas ao exercício financeiro de 2026.

22.2. As despesas decorrentes da contratação correrão à conta dos créditos orçamentários consignados ao órgão ou à unidade requisitante em cada exercício financeiro, cujas classificações serão indicadas na respectiva nota de empenho.

22.3. A formalização e a continuidade do contrato ficarão condicionadas à existência de créditos orçamentários suficientes, observados os arts. 105, 106, inciso II, e 150 da Lei nº 14.133/2021, inclusive quanto à verificação da disponibilidade orçamentária nos exercícios financeiros subsequentes.

23. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

23.1. O licitante ou a Contratada será responsabilizado administrativamente, nos termos do art. 155, da Lei nº 14.133, de 2021, pelas seguintes infrações:

23.1.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato;

23.1.2. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

23.1.3. Dar causa à inexecução total do contrato;

23.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

23.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

23.1.6. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

23.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

23.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

23.1.9. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

23.1.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

23.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

23.1.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

23.2. Ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 23.1 poderão ser aplicadas, mediante processo administrativo e observados os critérios estabelecidos no art. 156, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, as seguintes sanções:

23.2.1. Advertência, exclusivamente quando configurada a inexecução parcial da contratação e não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

23.2.2. Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta do Município de Macaúbas, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nas hipóteses previstas no art. 155,

incisos II a VII, da Lei nº 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

23.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nas hipóteses previstas no art. 155, incisos VIII a XII, da Lei nº 14.133/2021, bem como nas hipóteses previstas nos incisos II a VII do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave;

23.2.4. Multa:

23.2.4.1. moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado, incidente sobre o valor da parcela inadimplida, limitada a 30 (trinta) dias;

23.2.4.2. compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, no caso de inexecução total, ou sobre o valor da parcela inadimplida, no caso de inexecução parcial;

23.2.4.3. compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do lote adjudicado, nas hipóteses de recusa injustificada em celebrar o contrato ou apresentar a documentação exigida para a contratação, quando regularmente convocado;

23.2.4.4. o valor total das multas aplicadas não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor da contratação ou da parcela afetada pela infração, conforme o caso.

23.3. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

23.4. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

23.4.1. Da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar caberá exclusivamente pedido de reconsideração, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

23.4.2. A sanção de que trata o subitem anterior é de competência exclusiva de secretário municipal e será precedida de análise jurídica, nos termos do art. 156, § 6º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

23.5. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

23.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor eventualmente devido pela Administração ao sancionado, além da perda desse crédito, a diferença será descontada de eventual garantia prestada, quando existente, ou cobrada administrativa ou judicialmente.

23.7. Previamente ao encaminhamento para cobrança judicial, o valor da multa poderá ser recolhido administrativamente no prazo de até 30 (trinta) dias, contado do recebimento da comunicação expedida pela autoridade competente.

23.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei n° 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

23.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

23.9.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

23.9.2. As peculiaridades do caso concreto;

23.9.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

23.9.4. Os danos que dela provierem para a Contratante;

23.9.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

23.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei n° 14.133/21, ou em outras leis que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei n° 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente

definidos na referida Lei.

23.11. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

23.12. A Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

23.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação da forma do art. 163 da Lei n° 14.133, de 2021.

23.14. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

24. DA PUBLICAÇÃO

24.1. A publicidade deste Edital será realizada mediante divulgação e manutenção do seu inteiro teor e dos anexos no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

24.1.1. Eventuais modificações neste Edital implicarão nova divulgação na mesma forma de sua divulgação inicial, além do cumprimento dos mesmos prazos dos atos e procedimentos originais, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas.

24.2. Após a homologação do processo licitatório, serão disponibilizados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e, no sítio eletrônico oficial da Prefeitura Municipal de Macaúbas, os documentos elaborados na fase preparatória que porventura não tenham integrado este Edital e seus anexos.

25. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

25.1. Caso todos os licitantes sejam desclassificados ou inabilitados, a Administração poderá republicar o edital com nova data.

25.2. A homologação do resultado não gera direito adquirido à contratação, observadas as hipóteses legais de anulação e revogação do procedimento licitatório, mediante decisão fundamentada e assegurados os direitos dos interessados.

25.3. O Pregoeiro e os integrantes da equipe de apoio foram designados nos autos do processo e identificados no sistema eletrônico.

25.4. O Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos de habilitação ou sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes.

25.5. As normas do certame serão interpretadas de forma a ampliar a disputa e observar o princípio do formalismo moderado, desde que preservados a igualdade, a finalidade e a segurança jurídica.

25.6. As licitantes são responsáveis pela veracidade e autenticidade das informações e documentos apresentados.

25.7. O Pregoeiro poderá solicitar assessoramento técnico especializado para análise de propostas ou documentos.

25.8. Caso não haja expediente ou ocorra fato superveniente que impeça a realização da sessão pública na data estabelecida, esta será remarcada, com comunicação aos interessados por meio do sistema eletrônico e dos demais meios de divulgação utilizados no certame.

25.9. A participação na licitação implica aceitação integral dos termos do edital e das condições contratuais nele previstas.

25.10. Todos os custos com preparação e apresentação das propostas são de responsabilidade exclusiva dos licitantes, não cabendo à Administração qualquer ressarcimento.

25.11. Os autos do processo administrativo estarão disponíveis para consulta no endereço indicado no preâmbulo, em dias úteis, das 08h00min às 12h00min.

25.12. Aos casos omissos aplicam-se a Lei nº 14.133/2021, a Lei Complementar nº 123/2006, o Decreto Municipal nº 035/2023 e as demais normas aplicáveis à licitação e às contratações administrativas.
25.13. O Edital e seus anexos serão interpretados de forma conjunta e sistemática. As disposições do Edital prevalecerão quanto às regras do procedimento licitatório, enquanto o Termo de Referência prevalecerá quanto à caracterização do objeto, às especificações, aos quantitativos e às condições de execução da contratação.
25.14. Da sessão pública será lavrada Ata, devidamente disponibilizada no sistema eletrônico.
25.15. Fica eleito o Foro da Comarca de Macaúbas/BA para dirimir eventuais litígios, com exclusão de qualquer outro, ainda que privilegiado.

26. DOS ANEXOS DESTE EDITAL

26.1. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

26.1.1. ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA;
26.1.2. ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA FINAL – MENOR PREÇO POR LOTE;
26.1.3. ANEXO III - DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO IMPEDITIVO;
26.1.4. ANEXO IV - MINUTA DO CONTRATO.

Macaúbas – Bahia, 28 de outubro de 2026.

ROGER ALCÂNTARA PINTO DE FIGUEIREDO
Secretário Municipal de Administração, Comunicação, Ciência e Tecnologia
Decreto Municipal nº 191/2021

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 028/2026

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO:

1.1. O presente Termo de Referência tem como objeto descrever a demanda para à a**quisição, de forma futura e parcelada, de frutas, verduras, tubérculos e correlatos, destinados a atender demandas advindas das secretarias do município de Macaúbas**, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. A presente contratação caracteriza-se como **aquisição de bens de consumo comuns**, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

2. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

2.1. A presente contratação será regida pela Lei Federal nº 14.133/2021, pelos Decretos Municipais nº 035/2023, de 09 de março de 2023, e nº 338/2021, de 23 de dezembro de 2021, pela Lei Municipal nº 834/2023, de 29 de novembro de 2023, e respectivas alterações, bem como pelas demais normas aplicáveis à natureza do objeto.

2.1.1. Conforme conclusão constante do Estudo Técnico Preliminar, e observados os requisitos estabelecidos na legislação municipal, será aplicado, quando cabível, **tratamento diferenciado e favorecido às Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e demais beneficiárias** legalmente abrangidas, inclusive quanto às **empresas locais e regionais**, observados os princípios da isonomia, competitividade e seleção da proposta mais vantajosa.

2.1.2. Considerando o valor estimado da contratação e a natureza divisível do objeto, **será reservada cota correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo total estimado para participação exclusiva de Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP**, nos termos da legislação aplicável.

> *"12.3. Entre os fornecedores identificados no levantamento de mercado, encontram-se empresas sediadas no Município de Macaúbas/BA e em municípios da região que atuam no comércio e fornecimento de frutas, verduras, hortaliças, tubérculos e demais produtos alimentícios de origem vegetal, evidenciando a existência de mercado fornecedor local e regional relacionado ao objeto da contratação.*
> *12.4. Em face das empresas localizadas no município de Macaúbas e na região cujo ramo empresarial é o mesmo do objeto, no referido processo, deverá será concedido tratamento diferenciado para as empresas locais e regionais, conforme disposto no Inciso III, parágrafo 3º, do Artigo 16 da Lei Municipal nº 834/2023;*
> *12.4.1. Ao priorizar a participação de empresas situadas em localidades próximas, a administração pública promove o desenvolvimento econômico local, incentivando o crescimento e a sustentabilidade das empresas da região. Isso pode gerar impactos positivos em termos de geração de empregos, arrecadação de impostos e fortalecimento da comunidade empresarial local;*
> *12.4.2. Empresas situadas em localidades próximas tendem a ser mais facilmente fiscalizadas e acompanhadas durante a execução do contrato. Isso pode garantir um melhor controle sobre a qualidade dos produtos fornecidos, bem como o cumprimento dos prazos e das condições contratuais. Em casos de necessidade de resposta rápida a demandas emergenciais, empresas localizadas dentro dos limites territoriais do município e das cidades circo vizinhas, conforme estabelecido em Lei Municipal, podem oferecer uma resposta mais ágil e eficaz, devido à proximidade geográfica. Isso é especialmente relevante em situações de crise ou de urgência, onde a rapidez na prestação do serviço ou na entrega do produto é crucial;*
> *12.5. Deverá ser também reservada cotas, conforme preceituados nos arts. 47 e 48, da Lei Complementar nº 123/06 e nos art. 13º e 15º, da Lei Municipal nº 834/23.".*

2.1.3. A Prefeitura Municipal de Macaúbas, Estado da Bahia, vem colocando em prática as **contratações compartilhadas entre suas secretarias**, fundamenta no Inciso I, **do Art. 19**, da Lei 14.133/21, com o objetivo de diminuir o fluxo e agilizar os processos de contratação. A adoção dessa prática tem como um de seus objetivos o princípio da Economicidade, que em termos práticos significa ganhos reais na economia de recursos financeiros, uma vez que a contratação será de larga escala, e por isso a tendência dos preços é diminuir, o que caracteriza a lei de demanda. Proporcionará também economia processual, na medida em que torna prioritária a racionalização de processos e de redução dos custos operacionais, ou seja, ao fazermos um só processo dispenderemos o tempo gasto em um processo licitatório uma única vez e teremos a prestação dos serviços disponível sempre que necessário.

2.1.4. Quanto à adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP, deverá ser observada a conclusão do Estudo Técnico Preliminar, devendo a opção pela sua **não utilização** estar devidamente fundamentada em razão da natureza do objeto, da forma de contratação, da previsibilidade da demanda e das condições de execução.

3. DA CLASSIFICAÇÃO:

3.1. Conforme fundamentado no item 15 do Estudo Técnico Preliminar – ETP, o objeto será julgado pelo critério de **menor preço por lote**, considerando que os produtos que compõem cada lote constituem padronizado dos produtos de frutas, verduras, hortaliças e demais produtos alimentícios:

> *"15.1. Considerando as características do objeto, a natureza dos produtos hortifrutícolas, sua perecibilidade, as condições de armazenamento e transporte, bem como a necessidade de assegurar eficiência operacional e condições adequadas de fornecimento, foram analisadas as possibilidades de julgamento por item e por lote, tendo-se concluído pela adoção do julgamento por lote como solução mais adequada para a contratação.*
> *15.2. A opção pelo julgamento por lote não decorre da indivisibilidade dos produtos, que são, em princípio, divisíveis, mas da conveniência de reunir, em cada lote, produtos que apresentem afinidade quanto à natureza, características, forma de fornecimento, condições de conservação, logística e comercialização, de modo a estabelecer agrupamentos coerentes e compatíveis com a realidade do mercado fornecedor.*
> *15.3. A organização por lotes poderá proporcionar maior eficiência na execução e na gestão da contratação, especialmente pela possibilidade de concentrar o fornecimento de produtos de natureza semelhante em um mesmo fornecedor, reduzindo a*

pulverização de pedidos, entregas, documentos fiscais, procedimentos de recebimento e atividades de fiscalização e acompanhamento contratual.

15.4. A adoção do julgamento por lote também se mostra compatível com as características perecíveis dos produtos, considerando a necessidade de programação e regularidade das entregas, observância das condições de transporte e conservação e atendimento coordenado das demandas das diversas unidades municipais, sem prejuízo da verificação individual das especificações e da qualidade de cada produto integrante do respectivo lote.

15.5. Ressalta-se que a formação dos lotes deverá observar critérios objetivos de afinidade, compatibilidade e similaridade entre os produtos, não sendo admitido agrupamento indiscriminado de itens de natureza ou características comerciais distintas que possa restringir injustificadamente a participação de potenciais fornecedores.

15.6. Na definição dos lotes, deverá ser considerada, ainda, a capacidade de fornecimento existente no mercado, de modo que os agrupamentos sejam compatíveis com a atuação de empresas que comercializem os produtos reunidos, preservando-se a competitividade do certame e evitando-se a formação de lotes excessivamente amplos ou heterogêneos.

15.7. A opção adotada observa o disposto no art. 40, inciso V, alínea "b", da Lei nº 14.133/2021, segundo o qual o parcelamento deverá ser adotado quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, devendo a Administração avaliar, em cada caso, os efeitos da divisão ou do agrupamento do objeto sobre a competitividade, a economia de escala, os custos de gestão e a execução da contratação.

15.8. análise também considera o entendimento consolidado na Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União, segundo o qual, nos objetos divisíveis, deve ser buscada a adjudicação por item quando tecnicamente viável e economicamente vantajosa, ressalvadas as situações em que o agrupamento se mostrar necessário ou mais adequado para preservar a economia de escala, a eficiência da contratação ou evitar prejuízos ao conjunto do objeto.

15.9. No presente caso, embora os produtos sejam individualmente divisíveis e possam, em tese, ser licitados por item, entende-se que o julgamento por lote, desde que os agrupamentos sejam constituídos segundo critérios de afinidade e compatibilidade, proporciona melhor organização da contratação, maior racionalização das entregas e da fiscalização e maior eficiência na gestão do fornecimento.

15.10. Diante dessas considerações, conclui-se que, para a presente contratação, o julgamento por lote se mostra mais adequado que o julgamento individual por item, desde que os lotes sejam estruturados com base na afinidade e compatibilidade dos produtos, na realidade do mercado fornecedor e nas condições de execução, de modo a proporcionar maior eficiência operacional, racionalização da gestão contratual e condições adequadas para a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.".

3.2. Embora os produtos de hortifrúti que compõem o processo sejam, individualmente, bens divisíveis, a Administração, após análise das características do objeto, da forma de execução pretendida, das condições do mercado fornecedor e dos aspectos logísticos e econômicos envolvidos, concluiu que o agrupamento dos produtos em lotes se mostra a solução mais adequada ao atendimento da necessidade administrativa.

3.3. A opção pelo julgamento por lote encontra fundamento no princípio do parcelamento previsto no art. 40, inciso V, alínea "b", da Lei Federal nº 14.133/2021, segundo o qual o parcelamento deve ser adotado sempre que for tecnicamente viável e economicamente vantajoso. No presente caso, a análise realizada no ETP demonstrou que a adjudicação individualizada dos produtos não se mostra a alternativa mais vantajosa para a Administração, considerando a finalidade específica da contratação e a necessidade do fornecimento das frutas, verduras, hortaliças e demais produtos alimentícios.

3.4. A formação dos lotes reúne produtos que apresentam relação de complementaridade e que são usualmente comercializados por fornecedores do mesmo segmento de mercado, não se identificando, conforme levantamento realizado, incompatibilidade entre os itens agrupados ou restrição indevida à participação de potenciais licitantes.

3.5. O agrupamento também proporciona maior eficiência na execução contratual, na medida em que reduz a quantidade de fornecedores envolvidos na composição dos lotes, simplifica os procedimentos de recebimento, conferência, fiscalização e pagamento e diminui os riscos de entregas fragmentadas, atrasos ou fornecimento incompleto dos produtos necessários à composição dos lotes.

3.6. Sob o aspecto econômico, a contratação por lote possibilita a obtenção de maior volume de fornecimento por fornecedor, favorecendo a economia de escala e a redução dos custos logísticos e administrativos relacionados à contratação, ao recebimento e à fiscalização de múltiplos fornecedores, sem prejuízo da competitividade do certame, conforme demonstrado no levantamento de mercado constante do ETP.

3.7. A adoção do julgamento por lote observa, ainda, a orientação consolidada na Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União, segundo a qual, nos objetos divisíveis, deve ser admitida a adjudicação por item quando não houver prejuízo para o conjunto da contratação ou perda de economia de escala. No presente caso, a opção pelo agrupamento encontra-se devidamente motivada pelas características do objeto, pela necessidade de formação integral das frutas, verduras e hortaliças, pelos aspectos logísticos e pela avaliação da viabilidade econômica e mercadológica realizada pela Administração.

3.8. Registra-se que a definição dos lotes não teve por finalidade restringir a competitividade, mas adequar a modelagem da contratação às características do objeto e à forma como este é disponibilizado pelo mercado fornecedor. A Administração buscou, assim, compatibilizar a ampliação da competitividade com a necessidade de assegurar a entrega integral, regular e eficiente dos hortifrútis.

3.9. As disposições relativas ao tratamento favorecido às Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, inclusive quanto à reserva de participação ou de cota, quando aplicável, observarão as disposições da Lei Complementar Federal nº 123/2006 e da Lei Municipal nº 834/2023, nos limites e condições estabelecidos pela legislação e pelo instrumento convocatório.

3.10. Diante do exposto, conclui-se que o agrupamento dos produtos em lotes constitui solução tecnicamente adequada e economicamente justificável para a presente contratação, por proporcionar maior eficiência na gestão e na execução contratual, favorecer a economia de escala, reduzir os riscos de fornecimento incompleto e assegurar a entrega dos hortifrútis em sua composição integral, sem prejuízo da competitividade do certame.

4. DA FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

4.1. A presente demanda decorre da necessidade de assegurar o fornecimento regular de frutas, verduras, hortaliças, tubérculos e demais produtos alimentícios de origem vegetal, destinados ao atendimento das necessidades das diversas Secretarias, unidades e serviços públicos do Município de Macaúbas/BA.

4.2. Conforme justificativa apresentada pela Secretaria Municipal de Administração, por meio da Carta Oficial nº 184/2026, de 15 de setembro de 2026, a disponibilidade regular desses produtos é necessária para garantir o adequado abastecimento das unidades municipais e contribuir para a continuidade das atividades e serviços desenvolvidos pela Administração.

4.3. A necessidade também decorre do caráter recorrente do consumo desses gêneros alimentícios, cuja utilização está relacionada tanto ao preparo e complementação de refeições quanto ao atendimento de atividades, reuniões, palestras, seminários, cursos, eventos e demais ações promovidas pelas Secretarias Municipais. Por se tratar, em grande parte, de produtos perecíveis, o planejamento do fornecimento deve considerar a necessidade de reposição periódica, de modo a assegurar produtos em condições adequadas de qualidade

e conservação.

4.4. No âmbito da Secretaria Municipal de Saúde, os produtos são utilizados na complementação das refeições preparadas nas unidades da rede municipal, incluindo o Hospital Antenor Alves da Silva e a Unidade de Pronto Atendimento – UPA, que atendem diariamente pacientes e acompanhantes, além dos profissionais que permanecem em regime de plantão. Os gêneros também são utilizados na alimentação fornecida às gestantes atendidas pela Casa de Apoio às Gestantes, contribuindo para a composição dos cardápios e para o atendimento das necessidades alimentares dos usuários dos serviços de saúde.

4.5. Na Secretaria Municipal de Assistência Social, os produtos destinam-se, entre outras finalidades, ao atendimento da alimentação dos usuários dos serviços socioassistenciais, destacando-se a Casa Lar Dona Noemi, unidade de acolhimento destinada a crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade social e familiar, onde são fornecidas refeições diariamente.

4.6. Na Secretaria Municipal de Educação, os gêneros alimentícios são utilizados como apoio às ações desenvolvidas ao longo do ano letivo, especialmente em atividades institucionais que envolvem profissionais da educação e participantes de jornadas pedagógicas, cursos de formação continuada, seminários, reuniões e outros eventos promovidos pela Secretaria.

4.7. No âmbito da Secretaria Municipal de Administração, os produtos são utilizados como complemento para preparação de alimentos e coffee breaks destinados a encontros, reuniões, palestras, seminários, cursos e outras atividades institucionais.

4.8. A Secretaria Municipal de Cultura, Esporte, Lazer e Turismo também demanda esses produtos para apoio às atividades, programas e eventos culturais, esportivos, recreativos e de lazer promovidos ou apoiados pelo Município, conforme a programação das respectivas ações.

4.9. A disponibilização adequada desses gêneros alimentícios contribui para o atendimento das necessidades alimentares dos usuários dos serviços públicos, especialmente daqueles que permanecem por períodos prolongados nas unidades municipais, bem como para o adequado desenvolvimento das atividades institucionais que dependem do fornecimento de alimentos.

4.10. Ressalta-se que a natureza dos produtos exige atenção especial às condições de qualidade, higiene, integridade, frescor, acondicionamento, transporte, conservação e recebimento, considerando que parte significativa dos itens possui característica perecível e pode apresentar deterioração quando submetida a condições inadequadas de armazenamento ou transporte.

4.11. A regularidade do fornecimento mostra-se, portanto, necessária para evitar desabastecimento e permitir que as unidades municipais organizem adequadamente seus cardápios, atividades e eventos, compatibilizando o recebimento dos produtos com o consumo efetivo e reduzindo, sempre que possível, perdas decorrentes da aquisição de quantidades superiores à capacidade de utilização e conservação.

4.12. A demanda apresenta ainda caráter recorrente no âmbito municipal, tendo sido objeto de processos anteriores para atendimento das necessidades das Secretarias. A experiência anterior constitui elemento relevante para o planejamento da presente demanda, especialmente para a estimativa dos quantitativos, definição das condições de fornecimento e avaliação da capacidade do mercado em atender às necessidades municipais.

4.13. Diante desse contexto, mostra-se necessária a adoção de solução que permita ao Município assegurar o fornecimento regular dos produtos, observando os princípios do planejamento, eficiência, economicidade e interesse público, bem como as condições de qualidade e segurança aplicáveis aos gêneros alimentícios.

4.14. Assim, a presente demanda justifica-se pela necessidade de garantir o adequado abastecimento das diversas Secretarias, unidades e serviços municipais que utilizam frutas, verduras, hortaliças, tubérculos e demais produtos de origem vegetal, proporcionando condições para a continuidade das atividades públicas e para o atendimento adequado dos usuários dos serviços municipais.

5. DOS LOTES, ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS, QUANTIDADE E PREÇO DE REFERÊNCIA:

LOTE 01 - FRUTAS COTA RESERVADA ME/EPP						
QUANTITATIVO ESTIMADO					CUSTO ESTIMADO	
ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID	VALOR UNITÁRIO R$	VALOR TOTAL R$
01	ABACATE - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, ÍNTEGRO, FIRME E COM TAMANHO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	230	KG	5,07	1.166,10
02	ABACAXI - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, ÍNTEGRO, COM SABOR, AROMA, COLORAÇÃO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA ESPÉCIE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. CASCA ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PARTES APODRECIDAS, AMOLECIDAS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	461	KG	7,48	3.448,28
03	BANANA DA TERRA - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, EM PENCAS, COM CASCA ÍNTEGRA, FIRME E DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM AMASSAMENTOS, PODRIDÃO OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	390	KG	6,27	2.445,30
04	BANANA MAÇÃ -	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, EM PENCAS, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E	110	KG	5,48	602,8

	RESERVADO ME/EPP	ÍNTEGRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM AMASSAMENTOS, PODRIDÃO OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.				
05	BANANA PRATA - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, EM PENCAS, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E ÍNTEGRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM AMASSAMENTOS, PODRIDÃO OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	1.048	KG	4,5	4.716,00
06	BANANA VERDE - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, CASCA ÍNTEGRA E FIRME, CARACTERÍSTICA DO ESTÁGIO DE MATURAÇÃO VERDE, APRESENTANDO CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, PODRIDÃO OU AMASSAMENTOS.	532	KG	6,34	3.372,88
07	COCO VERDE - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME, DE TAMANHO ADEQUADO, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO COCO VERDE E GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, RACHADURAS, PERFURAÇÕES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	67	UNID	3,39	227,13
08	MAÇÃ - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, DE CASCA VERMELHA, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E ÍNTEGRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, RACHADURAS, PERFURAÇÕES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	2.530	UNID	1,17	2.960,10
09	MAMÃO - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, TIPO FORMOSA, FRESCO, COM CASCA ÍNTEGRA, LISA E DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, TAMANHO UNIFORME E POLPA FIRME, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, MURCHAMENTO, DEFORMAÇÕES, RACHADURAS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	560	KG	4,28	2.396,80
10	MAMÃO VERDE CORTADO - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, VERDE, FRESCO, COM COLORAÇÃO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, POLPA FIRME E ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVERÁ SER FORNECIDO CORTADO, EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS E PROTEGIDO CONTRA CONTAMINAÇÕES DURANTE O TRANSPORTE E A ENTREGA. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS.	217	KG	5,11	1.108,87
11	MANGA - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM TAMANHO, AROMA, COLORAÇÃO E SABOR CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, RACHADURAS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	312	KG	4,25	1.326,00
12	MELANCIA - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS, POLPA VERMELHA, FIRME E ÍNTEGRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, MURCHAMENTO, DEFORMAÇÕES, RACHADURAS, CORTES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	2.041	KG	2,13	4.347,33
13	MELÃO - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, TIPO AMARELO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E ÍNTEGRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, MURCHAMENTO, DEFORMAÇÕES, RACHADURAS, CORTES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	233	KG	4,23	985,59
14	TANGERINA - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E QUE LHE PERMITA	203	KG	5,37	1.090,11

		SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, MURCHAMENTO, DEFORMAÇÕES, RACHADURAS, CORTES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.				
15	TOMATE - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, FIRME E ÍNTEGRO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, MURCHAMENTO, DEFORMAÇÕES, RACHADURAS, CORTES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	1.312	KG	4,08	5.352,96
16	UVA ROXA - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, EM CACHOS, COM BAGAS FIRMES, ÍNTEGRAS E DE TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, AMASSAMENTOS, MANCHAS, PODRIDÃO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO.	160	KG	15,89	2.542,40
17	ACEROLA - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, FERIMENTOS, PERFURAÇÕES, RACHADURAS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	19	KG	7,48	142,12
18	MANGABA - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, DE OCORRÊNCIA SAZONAL, FRESCO, ÍNTEGRO, FIRME E COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA ESPÉCIE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E PARA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO E O TRANSPORTE. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, FERIMENTOS, AMASSAMENTOS, RACHADURAS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	122	KG	11,52	1.405,44
19	UMBU - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, DE OCORRÊNCIA SAZONAL, FRESCO, ÍNTEGRO E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM COLORAÇÃO, AROMA E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, MOFO, FERIMENTOS, AMASSAMENTOS, RACHADURAS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	97	KG	4,94	479,18
20	GOIABA - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, DE POLPA VERMELHA, FIRME E ÍNTEGRA, SEM PARTES MOLES OU MACHUCADAS, COM TAMANHO UNIFORME E GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, RACHADURAS, PERFURAÇÕES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	361	KG	4,61	1.664,21
21	LARANJA PÊRA - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, MURCHAMENTO, RACHADURAS, CORTES OU PERFURAÇÕES.	723	KG	4,17	3.014,91
22	LIMÃO - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM COLORAÇÃO, AROMA E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, FIRME E ÍNTEGRO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	204	KG	9,21	1.878,84
23	MARACUJÁ - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME, COM COLORAÇÃO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, AMASSAMENTOS, PODRIDÃO, PERFURAÇÕES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	399	KG	6,42	2.561,58
24	MARACUJÁ DO MATO - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, TIPO AZEDO, COM CASCA ÍNTEGRA E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, AMASSAMENTOS, PODRIDÃO, PERFURAÇÕES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	58	KG	7,52	436,16

25	FRUTA PÃO - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME, COM TAMANHO, FORMA, COLORAÇÃO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, MOFO, RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	86	KG	9,95	855,7
VALOR TOTAL R$						**50.526,79**

LOTE 02 - FRUTAS
PARTICIPAÇÃO AMPLA

QUANTITATIVO ESTIMADO					**CUSTO ESTIMADO**	
ITEM	**PRODUTO**	**DESCRIÇÃO**	**QUANT**	**UNID**	**VALOR UNITÁRIO R$**	**VALOR TOTAL R$**
01	ABACATE - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, ÍNTEGRO, FIRME E COM TAMANHO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	700	KG	5,07	3.549,00
02	ABACAXI - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, ÍNTEGRO, COM SABOR, AROMA, COLORAÇÃO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA ESPÉCIE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. CASCA ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PARTES APODRECIDAS, AMOLECIDAS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	1.389	KG	7,48	10.389,72
03	BANANA DA TERRA - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, EM PENCAS, COM CASCA ÍNTEGRA, FIRME E DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM AMASSAMENTOS, PODRIDÃO OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	1.180	KG	6,27	7.398,60
04	BANANA MAÇÃ - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, EM PENCAS, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E ÍNTEGRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM AMASSAMENTOS, PODRIDÃO OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	340	KG	5,48	1.863,20
05	BANANA PRATA - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, EM PENCAS, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E ÍNTEGRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM AMASSAMENTOS, PODRIDÃO OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	3.152	KG	4,5	14.184,00
06	BANANA VERDE - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, CASCA ÍNTEGRA E FIRME, CARACTERÍSTICA DO ESTÁGIO DE MATURAÇÃO VERDE, APRESENTANDO CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, PODRIDÃO OU AMASSAMENTOS.	1.608	KG	6,34	10.194,72
07	COCO VERDE - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME, DE TAMANHO ADEQUADO, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO COCO VERDE E GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, RACHADURAS, PERFURAÇÕES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	208	UNID	3,39	705,12
08	MAÇÃ - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, DE CASCA VERMELHA, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E ÍNTEGRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, RACHADURAS, PERFURAÇÕES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	7.590	UNID	1,17	8.880,30

09	MAMÃO - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, TIPO FORMOSA, FRESCO, COM CASCA ÍNTEGRA, LISA E DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, TAMANHO UNIFORME E POLPA FIRME, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, MURCHAMENTO, DEFORMAÇÕES, RACHADURAS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	1.690	KG	4,28	7.233,20
10	MAMÃO VERDE CORTADO - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, VERDE, FRESCO, COM COLORAÇÃO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, POLPA FIRME E ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVERÁ SER FORNECIDO CORTADO, EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS E PROTEGIDO CONTRA CONTAMINAÇÕES DURANTE O TRANSPORTE E A ENTREGA. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS.	658	KG	5,11	3.362,38
11	MANGA - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM TAMANHO, AROMA, COLORAÇÃO E SABOR CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, RACHADURAS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	943	KG	4,25	4.007,75
12	MELANCIA - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS, POLPA VERMELHA, FIRME E ÍNTEGRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, MURCHAMENTO, DEFORMAÇÕES, RACHADURAS, CORTES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	6.129	KG	2,13	13.054,77
13	MELÃO - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, TIPO AMARELO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E ÍNTEGRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, MURCHAMENTO, DEFORMAÇÕES, RACHADURAS, CORTES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	707	KG	4,23	2.990,61
14	TANGERINA - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, MURCHAMENTO, DEFORMAÇÕES, RACHADURAS, CORTES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	622	KG	5,37	3.340,14
15	TOMATE - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, FIRME E ÍNTEGRO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, MURCHAMENTO, DEFORMAÇÕES, RACHADURAS, CORTES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	3.938	KG	4,08	16.067,04
16	UVA ROXA - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, EM CACHOS, COM BAGAS FIRMES, ÍNTEGRAS E DE TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, AMASSAMENTOS, MANCHAS, PODRIDÃO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO.	490	KG	15,89	7.786,10
17	ACEROLA - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, FERIMENTOS, PERFURAÇÕES, RACHADURAS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	61	KG	7,48	456,28
18	MANGABA - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, DE OCORRÊNCIA SAZONAL, FRESCO, ÍNTEGRO, FIRME E COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA ESPÉCIE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E PARA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO E O TRANSPORTE. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM	378	KG	11,52	4.354,56

		PODRIDÃO, FERIMENTOS, AMASSAMENTOS, RACHADURAS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.				
19	UMBU - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, DE OCORRÊNCIA SAZONAL, FRESCO, ÍNTEGRO E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM COLORAÇÃO, AROMA E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, MOFO, FERIMENTOS, AMASSAMENTOS, RACHADURAS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	303	KG	4,94	1.496,82
20	GOIABA - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, DE POLPA VERMELHA, FIRME E ÍNTEGRA, SEM PARTES MOLES OU MACHUCADAS, COM TAMANHO UNIFORME E GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, RACHADURAS, PERFURAÇÕES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	1.089	KG	4,61	5.020,29
21	LARANJA PÊRA - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, MURCHAMENTO, RACHADURAS, CORTES OU PERFURAÇÕES.	2.177	KG	4,17	9.078,09
22	LIMÃO - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM COLORAÇÃO, AROMA E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, FIRME E ÍNTEGRO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	616	KG	9,21	5.673,36
23	MARACUJÁ - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME, COM COLORAÇÃO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, AMASSAMENTOS, PODRIDÃO, PERFURAÇÕES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	1.201	KG	6,42	7.710,42
24	MARACUJÁ DO MATO - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, TIPO AZEDO, COM CASCA ÍNTEGRA E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, AMASSAMENTOS, PODRIDÃO, PERFURAÇÕES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	182	KG	7,52	1.368,64
25	FRUTA PÃO - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME, COM TAMANHO, FORMA, COLORAÇÃO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, MOFO, RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	264	KG	9,95	2.626,80
		VALOR TOTAL R$				**152.791,91**

LOTE 03 - VERDURAS E TUBÉRCULOS
COTA RESERVADA ME/EPP

QUANTITATIVO ESTIMADO					**CUSTO ESTIMADO**	
ITEM	**PRODUTO**	**DESCRIÇÃO**	**QUANT**	**UNID**	**VALOR UNITÁRIO R$**	**VALOR TOTAL R$**
01	ABÓBORA - RESERVADO ME/EPP	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, SADIO, FIRME E ÍNTEGRO, COM CASCA FIRME E CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, CORTES, AMASSAMENTOS, PODRIDÃO OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	874	KG	2,91	2.543,34
02	ABOBRINHA - RESERVADO ME/EPP	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM CASCA FIRME, LISA E ÍNTEGRA, POLPA CONSISTENTE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	216	KG	2,33	503,28
03	CABAÇA DOCE - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, ÍNTEGRO, FIRME E COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE DESENVOLVIMENTO E MATURAÇÃO ADEQUADOS PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS	86	KG	5,2	447,2

		E LARVAS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.				
04	ALFACE - RESERVADO ME/EPP	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES E DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, APRESENTANDO BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E GRAU DE DESENVOLVIMENTO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADA EM MAÇO COM PESO **APROXIMADO DE 200G**, DE FORMA A PRESERVAR SUA INTEGRIDADE DURANTE O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO.	454	MAÇO	3,07	1.393,78
05	ALFACE AMERICANA - RESERVADO ME/EPP	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES, COMPACTAS E DE COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, BEM DESENVOLVIDA E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E CORPOS ESTRANHOS, SEM FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS, PODRES OU DANIFICADAS.	161	MAÇO	5,09	819,49
06	BERINJELA - RESERVADO ME/EPP	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, FRESCOR, FIRMEZA, INTEGRIDADE, AUSÊNCIA DE PODRIDÃO, CORTES E PERFURAÇÕES. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	24	KG	5,42	130,08
07	BRÓCOLIS - RESERVADO ME/EPP	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, BEM DESENVOLVIDA, FIRME E ÍNTEGRA, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES E CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE. ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS DECORRENTES DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADA EM MAÇO, DE FORMA A PRESERVAR SUA INTEGRIDADE E QUALIDADE ATÉ A ENTREGA.	43	MAÇO	11,84	509,12
08	CEBOLA - RESERVADO ME/EPP	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, DO TIPO BRANCA, COM BULBOS FIRMES, ÍNTEGROS E DE TAMANHO E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, BROTAMENTO EXCESSIVO OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	748	KG	5,8	4.338,40
09	CEBOLINHA - RESERVADO ME/EPP	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS VERDES, ÍNTEGRAS E FIRMES, DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, APRESENTANDO BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM FOLHAS MURCHAS, AMARELADAS OU DANIFICADAS. ACONDICIONADA EM MAÇO COM **PESO APROXIMADO DE 100G**.	74	MAÇO	3,16	233,84
10	CHEIRO VERDE - RESERVADO ME/EPP	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES E DE COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, APRESENTANDO BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM SINAIS DE PODRIDÃO, MURCHAMENTO OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS. ACONDICIONADA EM MAÇO, DE FORMA A PRESERVAR SUA QUALIDADE ATÉ A ENTREGA.	373	MAÇO	3,11	1.160,03
11	COENTRO - RESERVADO ME/EPP	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES E DE COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU DETERIORAÇÃO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS. CADA MAÇO DEVERÁ CONTER **PESO MÍNIMO DE 100G**.	148	MAÇO	3,06	452,88
12	SALSINHA - RESERVADO ME/EPP	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES E DE COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, APRESENTANDO BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E CORPOS ESTRANHOS, SEM FOLHAS MURCHAS, AMARELADAS, PODRES OU DANIFICADAS. ACONDICIONADA EM MAÇO DE FORMA A PRESERVAR SUA INTEGRIDADE DURANTE O TRANSPORTE E A ENTREGA.	97	MAÇO	3,13	303,61

13	ACELGA - RESERVADO ME/EPP	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS E TALOS ÍNTEGROS, FIRMES E DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, BEM DESENVOLVIDOS E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E CORPOS ESTRANHOS, SEM FOLHAS MURCHAS, AMARELADAS, PODRES OU DANIFICADAS.	145	MAÇO	5,82	843,9
14	ESPINAFRE - RESERVADO ME/EPP	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES, TENRAS E DE COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, BEM DESENVOLVIDAS E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E CORPOS ESTRANHOS, SEM FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS, PODRES OU DANIFICADAS.	145	MAÇO	5,15	746,75
15	CHUCHU - RESERVADO ME/EPP	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO, FORMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	910	KG	3,83	3.485,30
16	COUVE-FLOR - RESERVADO ME/EPP	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, BEM DESENVOLVIDA, FIRME E ÍNTEGRA, COM INFLORESCÊNCIA COMPACTA E DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE. ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, PODRIDÃO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO.	47	KG	29,9	1.405,30
17	COUVE DE FOLHA - RESERVADO ME/EPP	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES, DE COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA E BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS, PODRES OU DANIFICADAS. ACONDICIONADA EM MAÇO COM **PESO APROXIMADO DE 100G**.	386	MAÇO	3,08	1.188,88
18	ANDU - RESERVADO ME/EPP	LEGUMINOSA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM GRÃOS ÍNTEGROS, DE COLORAÇÃO, ASPECTO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE INSETOS, PARASITOS, LARVAS, MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E CORPOS ESTRANHOS, SEM SINAIS DE PODRIDÃO, FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO.	161	KG	15,26	2.456,86
19	FEIJÃO VERDE - RESERVADO ME/EPP	LEGUMINOSA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, DE COLHEITA RECENTE, DEBULHADA, ÍNTEGRA, COM ASPECTO, COR E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE INSETOS, PARASITOS, LARVAS, MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E CORPOS ESTRANHOS, SEM SINAIS DE GERMINAÇÃO, FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA E ADEQUADA PARA ALIMENTOS, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG APROXIMADAMENTE.	104	KG	16,11	1.675,44
20	MAXIXE - RESERVADO ME/EPP	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO, FORMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM PODRIDÃO, RACHADURAS, CORTES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	197	KG	4,17	821,49
21	MILHO VERDE EM ESPIGA - RESERVADO ME/EPP	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, EM ESPIGAS ÍNTEGRAS, COM GRÃOS BEM FORMADOS, DE COLORAÇÃO E ASPECTO CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM SINAIS DE PODRIDÃO, FERMENTAÇÃO, MOFO OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	211	UNID	1,36	286,96
22	PALMA - RESERVADO ME/EPP	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM CLADÓDIOS ÍNTEGROS, FIRMES E DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, APRESENTANDO GRAU DE DESENVOLVIMENTO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM PODRIDÃO, FERIMENTOS, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	78	KG	7,15	557,7
23	PEPINO - RESERVADO ME/EPP	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO, FORMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO	160	KG	3,76	601,6

		PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.				
24	PEPINO JAPONÊS - RESERVADO ME/EPP	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, DO TIPO JAPONÊS, COM TAMANHO, FORMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	161	KG	4,05	652,05
25	PEQUI - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, DE OCORRÊNCIA SAZONAL, ÍNTEGRO E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, APRESENTANDO CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO E GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, MOFO, FERIMENTOS, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS. ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA AO TRANSPORTE E À CONSERVAÇÃO.	48	DÚZIA	6,87	329,76
26	PIMENTÃO - RESERVADO ME/EPP	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES E CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	160	KG	6,25	1.000,00
27	QUIABO - RESERVADO ME/EPP	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO, FORMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM PODRIDÃO, RACHADURAS, CORTES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	386	KG	11,87	4.581,82
28	REPOLHO - RESERVADO ME/EPP	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM CABEÇAS FIRMES, ÍNTEGRAS, COMPACTAS E DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, APRESENTANDO BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM FOLHAS PODRES, AMARELADAS OU MURCHAS, E SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS.	185	KG	3,74	691,9
29	RÚCULA - RESERVADO ME/EPP	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES E DE COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, BEM DESENVOLVIDAS E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS DECORRENTES DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADA EM MAÇO, DE FORMA A PRESERVAR SUA INTEGRIDADE.	148	MAÇO	3,72	550,56
30	VAGEM - RESERVADO ME/EPP	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO, FORMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM PODRIDÃO, RACHADURAS, CORTES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	123	KG	10,99	1.351,77
31	BATATA INGLESA - RESERVADO ME/EPP	TUBÉRCULO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO E DESENVOLVIMENTO ADEQUADOS PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES EXCESSIVAS, PARASITOS E LARVAS, SEM BROTAMENTO EXCESSIVO, PODRIDÃO, MOFO, ESVERDEAMENTO, CORTES, PERFURAÇÕES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	1.074	KG	6,72	7.217,28
32	BATATA-DOCE - RESERVADO ME/EPP	TUBÉRCULO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO E DESENVOLVIMENTO ADEQUADOS PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, MOFO, BROTAMENTO, RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	961	KG	5,47	5.256,67

33	BETERRABA - RESERVADO ME/EPP	RAIZ DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, FIRME E ÍNTEGRA, COM TAMANHO, FORMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS, APRESENTANDO GRAU DE DESENVOLVIMENTO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM PODRIDÃO, MOFO, RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	612	KG	3,51	2.148,12
34	CENOURA - RESERVADO ME/EPP	RAIZ DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, FIRME E ÍNTEGRA, COM TAMANHO, FORMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE DESENVOLVIMENTO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM PODRIDÃO, MOFO, RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	960	KG	4,63	4.444,80
35	INHAME - RESERVADO ME/EPP	TUBÉRCULO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE DESENVOLVIMENTO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES EXCESSIVAS, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, MOFO, BROTAMENTO, RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	431	KG	9,3	4.008,30
36	MANDIOCA - RESERVADO ME/EPP	RAIZ DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, FIRME E ÍNTEGRA, COM TAMANHO, FORMA, AROMA E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE DESENVOLVIMENTO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM PODRIDÃO, MOFO, RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	1.036	KG	4,35	4.506,60
		VALOR TOTAL R$				**63.644,86**

LOTE 04 - VERDURAS E TUBÉRCULOS
PARTICIPAÇÃO AMPLA

QUANTITATIVO ESTIMADO					CUSTO ESTIMADO	
ITEM	**PRODUTO**	**DESCRIÇÃO**	**QUANT**	**UNID**	**VALOR UNITÁRIO R$**	**VALOR TOTAL R$**
01	ABÓBORA - COTA AMPLA	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, SADIO, FIRME E ÍNTEGRO, COM CASCA FIRME E CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, CORTES, AMASSAMENTOS, PODRIDÃO OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	2.626	KG	2,91	7.641,66
02	ABOBRINHA - COTA AMPLA	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM CASCA FIRME, LISA E ÍNTEGRA, POLPA CONSISTENTE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	654	KG	2,33	1.523,82
03	CABAÇA DOCE - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, ÍNTEGRO, FIRME E COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE DESENVOLVIMENTO E MATURAÇÃO ADEQUADOS PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	264	KG	5,2	1.372,80
04	ALFACE - COTA AMPLA	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES E DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, APRESENTANDO BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E GRAU DE DESENVOLVIMENTO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADA EM MAÇO COM PESO **APROXIMADO DE 200G**, DE FORMA A PRESERVAR SUA INTEGRIDADE DURANTE O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO.	1.371	MAÇO	3,07	4.208,97
05	ALFACE AMERICANA - COTA AMPLA	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES, COMPACTAS E DE COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, BEM DESENVOLVIDA E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E CORPOS ESTRANHOS, SEM FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS, PODRES OU DANIFICADAS.	489	MAÇO	5,09	2.489,01

06	BERINJELA - COTA AMPLA	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, FRESCOR, FIRMEZA, INTEGRIDADE, AUSÊNCIA DE PODRIDÃO, CORTES E PERFURAÇÕES. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	76	KG	5,42	411,92
07	BRÓCOLIS - COTA AMPLA	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, BEM DESENVOLVIDA, FIRME E ÍNTEGRA, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES E CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE. ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS DECORRENTES DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADA EM MAÇO, DE FORMA A PRESERVAR SUA INTEGRIDADE E QUALIDADE ATÉ A ENTREGA.	137	MAÇO	11,84	1.622,08
08	CEBOLA - COTA AMPLA	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, DO TIPO BRANCA, COM BULBOS FIRMES, ÍNTEGROS E DE TAMANHO E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, BROTAMENTO EXCESSIVO OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	2.252	KG	5,8	13.061,60
09	CEBOLINHA - COTA AMPLA	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS VERDES, ÍNTEGRAS E FIRMES, DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, APRESENTANDO BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM FOLHAS MURCHAS, AMARELADAS OU DANIFICADAS. ACONDICIONADA EM MAÇO COM **PESO APROXIMADO DE 100G**.	226	MAÇO	3,16	714,16
10	CHEIRO VERDE - COTA AMPLA	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES E DE COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, APRESENTANDO BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM SINAIS DE PODRIDÃO, MURCHAMENTO OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS. ACONDICIONADA EM MAÇO, DE FORMA A PRESERVAR SUA QUALIDADE ATÉ A ENTREGA.	1.127	MAÇO	3,11	3.504,97
11	COENTRO - COTA AMPLA	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES E DE COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU DETERIORAÇÃO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS. CADA MAÇO DEVERÁ CONTER **PESO MÍNIMO DE 100G**.	452	MAÇO	3,06	1.383,12
12	SALSINHA - COTA AMPLA	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES E DE COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, APRESENTANDO BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E CORPOS ESTRANHOS, SEM FOLHAS MURCHAS, AMARELADAS, PODRES OU DANIFICADAS. ACONDICIONADA EM MAÇO DE FORMA A PRESERVAR SUA INTEGRIDADE DURANTE O TRANSPORTE E A ENTREGA.	303	MAÇO	3,13	948,39
13	ACELGA - COTA AMPLA	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS E TALOS ÍNTEGROS, FIRMES E DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, BEM DESENVOLVIDOS E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E CORPOS ESTRANHOS, SEM FOLHAS MURCHAS, AMARELADAS, PODRES OU DANIFICADAS.	440	MAÇO	5,82	2.560,80
14	ESPINAFRE - COTA AMPLA	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES, TENRAS E DE COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, BEM DESENVOLVIDAS E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E CORPOS ESTRANHOS, SEM FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS, PODRES OU DANIFICADAS.	440	MAÇO	5,15	2.266,00
15	CHUCHU - COTA AMPLA	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO, FORMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	2.740	KG	3,83	10.494,20

16	COUVE-FLOR - COTA AMPLA	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, BEM DESENVOLVIDA, FIRME E ÍNTEGRA, COM INFLORESCÊNCIA COMPACTA E DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE. ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, PODRIDÃO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO.	148	KG	29,9	4.425,20
17	COUVE DE FOLHA - COTA AMPLA	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES, DE COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA E BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS, PODRES OU DANIFICADAS. ACONDICIONADA EM MAÇO COM **PESO APROXIMADO DE 100G**.	1.164	MAÇO	3,08	3.585,12
18	ANDU - COTA AMPLA	LEGUMINOSA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM GRÃOS ÍNTEGROS, DE COLORAÇÃO, ASPECTO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE INSETOS, PARASITOS, LARVAS, MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E CORPOS ESTRANHOS, SEM SINAIS DE PODRIDÃO, FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO.	489	KG	15,26	7.462,14
19	FEIJÃO VERDE - COTA AMPLA	LEGUMINOSA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, DE COLHEITA RECENTE, DEBULHADA, ÍNTEGRA, COM ASPECTO, COR E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE INSETOS, PARASITOS, LARVAS, MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E CORPOS ESTRANHOS, SEM SINAIS DE GERMINAÇÃO, FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA E ADEQUADA PARA ALIMENTOS, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG APROXIMADAMENTE.	321	KG	16,11	5.171,31
20	MAXIXE - COTA AMPLA	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO, FORMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM PODRIDÃO, RACHADURAS, CORTES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	603	KG	4,17	2.514,51
21	MILHO VERDE EM ESPIGA - COTA AMPLA	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, EM ESPIGAS ÍNTEGRAS, COM GRÃOS BEM FORMADOS, DE COLORAÇÃO E ASPECTO CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM SINAIS DE PODRIDÃO, FERMENTAÇÃO, MOFO OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	639	UNID	1,36	869,04
22	PALMA - COTA AMPLA	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM CLADÓDIOS ÍNTEGROS, FIRMES E DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, APRESENTANDO GRAU DE DESENVOLVIMENTO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM PODRIDÃO, FERIMENTOS, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	237	KG	7,15	1.694,55
23	PEPINO - COTA AMPLA	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO, FORMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	490	KG	3,76	1.842,40
24	PEPINO JAPONÊS - COTA AMPLA	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, DO TIPO JAPONÊS, COM TAMANHO, FORMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	489	KG	4,05	1.980,45
25	PEQUI - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, DE OCORRÊNCIA SAZONAL, ÍNTEGRO E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, APRESENTANDO CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO E GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, MOFO, FERIMENTOS, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS. ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA AO TRANSPORTE E À CONSERVAÇÃO.	152	DÚZIA	6,87	1.044,24

26	PIMENTÃO - COTA AMPLA	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES E CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	490	KG	6,25	3.062,50
27	QUIABO - COTA AMPLA	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO, FORMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM PODRIDÃO, RACHADURAS, CORTES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	1.164	KG	11,87	13.816,68
28	REPOLHO - COTA AMPLA	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM CABEÇAS FIRMES, ÍNTEGRAS, COMPACTAS E DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, APRESENTANDO BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM FOLHAS PODRES, AMARELADAS OU MURCHAS, E SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS.	565	KG	3,74	2.113,10
29	RÚCULA - COTA AMPLA	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES E DE COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, BEM DESENVOLVIDAS E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS DECORRENTES DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADA EM MAÇO, DE FORMA A PRESERVAR SUA INTEGRIDADE.	452	MAÇO	3,72	1.681,44
30	VAGEM - COTA AMPLA	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO, FORMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM PODRIDÃO, RACHADURAS, CORTES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	377	KG	10,99	4.143,23
31	BATATA INGLESA - COTA AMPLA	TUBÉRCULO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO E DESENVOLVIMENTO ADEQUADOS PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES EXCESSIVAS, PARASITOS E LARVAS, SEM BROTAMENTO EXCESSIVO, PODRIDÃO, MOFO, ESVERDEAMENTO, CORTES, PERFURAÇÕES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	3.226	KG	6,72	21.678,72
32	BATATA-DOCE - COTA AMPLA	TUBÉRCULO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO E DESENVOLVIMENTO ADEQUADOS PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, MOFO, BROTAMENTO, RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	2.889	KG	5,47	15.802,83
33	BETERRABA - COTA AMPLA	RAIZ DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, FIRME E ÍNTEGRA, COM TAMANHO, FORMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS, APRESENTANDO GRAU DE DESENVOLVIMENTO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM PODRIDÃO, MOFO, RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	1.838	KG	3,51	6.451,38
34	CENOURA - COTA AMPLA	RAIZ DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, FIRME E ÍNTEGRA, COM TAMANHO, FORMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE DESENVOLVIMENTO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM PODRIDÃO, MOFO, RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	2.890	KG	4,63	13.380,70
35	INHAME - COTA AMPLA	TUBÉRCULO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE DESENVOLVIMENTO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES EXCESSIVAS, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, MOFO, BROTAMENTO,	1.299	KG	9,3	12.080,70

		RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.				
36	MANDIOCA - COTA AMPLA	RAIZ DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, FIRME E ÍNTEGRA, COM TAMANHO, FORMA, AROMA E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE DESENVOLVIMENTO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM PODRIDÃO, MOFO, RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	3.114	KG	4,35	13.545,90
VALOR TOTAL R$						**192.549,64**
VALOR GLOBAL DOS LOTES R$			(QUATROCENTOS E CINQUENTA E NOVE MIL, QUINHENTOS E TREZE REAIS E VINTE CENTAVOS)			**459.513,20**

6. DA NATUREZA DA CONTRATAÇÃO:

6.1. O objeto enquadra-se como **aquisição de bens de fornecimento comum**, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

6.2. A contratação enquadra-se como **bens contínuo**, nos termos do inciso II, do Art. 4º, do Decreto Municipal nº 145/2024, tendo em vista a necessidade permanente da Administração de manter a conectividade de suas unidades, essencial para a continuidade dos serviços públicos.

6.3. O prazo inicial de vigência contratual será de 12 (doze) meses, admitida a prorrogação sucessiva, desde que preenchidos os requisitos legais e demonstrada a vantajosidade para a Administração, observado o limite máximo previsto na legislação aplicável.

6.4. A aquisição dos bens não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a CONTRATANTE, sendo vedada qualquer relação que caracterize pessoalidade ou subordinação direta.

7. DO PRAZO PARA ENTREGA DOS BENS:

7.1. Os bens deverão ser entregues conforme discriminado abaixo:

7.1.1. Os bens serão fornecidos DE FORMA PARCELADA, conforme a necessidade da Administração, mediante emissão de Ordem de Fornecimento pelo setor competente.

7.1.2. As entregas serão realizadas SEMANALMENTE, de acordo com as quantidades e especificações constantes de cada Ordem de Fornecimento, devendo ocorrer no prazo de até 03 (três) DIAS ÚTEIS, contados do recebimento da respectiva Ordem de Fornecimento pela empresa contratada.

7.1.3. Os bens deverão ser entregues em conformidade com as quantidades, especificações e demais condições estabelecidas na Ordem de Fornecimento, no horário das 07h00 às 12h00 e das 14h00 às 16h00, de segunda a sexta-feira, em dias úteis, no Município de Macaúbas/BA, no endereço indicado na respectiva Ordem de Fornecimento.

7.1.4. A ordem de fornecimento será emitida pelo Setor de Compras de Macaúbas.

7.1.4.1. Não será permitida a entrega de qualquer material a funcionários ou a terceiros sem a devida ordem de fornecimento, devidamente assinada. Este município estará isento de qualquer cobrança posterior.

7.2. Os bens serão recebidos provisoriamente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

7.3. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 01 (um) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.4. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 07 (sete) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

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

7.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

7.6. A entrega dos bens será de responsabilidade da empresa contratada, a quem caberá arcar com todos os custos e despesas necessários à execução do fornecimento, inclusive aqueles relativos a frete, deslocamento, transporte, carga, descarga, embalagem, acondicionamento e alimentação de seus prepostos, quando aplicáveis, não cabendo ao Município qualquer ônus adicional.

8. DA METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA ENTREGA DOS BENS:

8.1. Os bens deverão ser entregues com base nos parâmetros mínimos estabelecidos neste termo, sendo a qualidade avaliada pelo setor técnico utilizando conhecimentos técnicos e a prática usual no mercado.

8.2. A empresa contratada deverá ser obrigar a entregar os bens, conforme especificação acima e nos termos da ordem de fornecimento emitida;

8.3. Os produtos objeto desta licitação deverão estar disponíveis para início do fornecimento a partir da data de assinatura do contrato, dentro dos prazos estabelecidos.

8.4. Fornecer bens de qualidade, 1ª linha, que atendam às necessidades da contratante;

8.5. Fornecer bens em estado de consumo ou em estado de amadurecimento;

8.6. Serão recusados todos os produtos em estado de apodrecimento;

8.7. Fornecer, de acordo com o tipo especificado, atendendo o tipo de embalagem, unidade de medida e prazos de validade especificados;

8.8. Os produtos entregues deverão estar no terço inicial de validade, e apresentar as características constantes nas especificações;

8.9. Os licitantes deverão possuir logística suficiente para atender as necessidades de armazenagem, principalmente em relação às temperaturas operacionais. As temperaturas devem ser mantidas adequadas durante o embarque, transporte, desembarque e entrega dos itens. A qualidade física das embalagens e condições de refrigeração, serão de responsabilidade do fornecedor até o momento da entrega.

8.9.1. Havendo qualquer anomalia qualitativa com lote de produtos recebidos, durante o armazenamento e preparo, quando não ocasionado por condições internas de guarda e armazenagem de responsabilidade do município ou mesmo pelo fornecedor, este será comunicado para o imediato contato com os fornecedores para elucidar os fatos;

8.9.2. Quando constatado que o problema não foi gerado pelo município e sim pelo fornecedor ou produtor, caberá a solicitação de coleta e reposição da mercadoria na mesma quantidade e em condições sanitárias e de qualidade adequadas para o preparo e consumo.

8.10. Importante ressaltar que, quando da entrega, os hortifrútis deverão apresentar-se:

8.10.1. Isentos de substâncias terrosas;

8.10.2. Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

8.10.3. Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

8.10.4. Sem umidade externa anormal;

8.10.5. Isentos de odor e sabor estranhos; e

8.11. Embalados individualmente, conforme unidade pré-estabelecida;

8.12. É indispensável que todo produto atenda às especificações técnicas e recomendações das normas vigentes específicas;

8.13. Disponibilizar endereço, números de telefone fixo, telefone móvel e e-mail que possibilitem contato imediato entre o CONTRATANTE e a CONTRATADA.

8.13.1. Informar por escrito quaisquer alterações de telefone (fixo ou celular) e de e-mail da empresa, sendo que facultativamente esta informação poderá ser feita por meio eletrônico (e-mail) encaminhado exclusivamente ao endereço de e-mail ou telefone indicados pelo Gestor ou Fiscal do contrato.

8.14. Atender aos telefones informados na proposta, no horário de 08:00 às 16:00, bem como responder aos e-mails da fiscalização no prazo máximo de 12 horas úteis, cujo endereço eletrônico também deve ser disponibilizado em proposta. Quando a empresa se eximir em responder a e-mails ou atender aos telefones por 05 (cinco) dias consecutivos, o fiscal deverá certificar em expediente próprio as informações pertinentes, como hora e dia do contato e anexação dos e-mails, solicitando a abertura de processo administrativo para apuração de responsabilidade para eventual aplicação de penalidade;

8.15. Apresentar seus empregados, na entrega dos bens, devidamente equipados com equipamentos de proteção individual, uniformizados, identificando-os através de crachás, com fotografia recente, nome e função, e exigir seu uso em local visível. A CONTRATADA não poderá repassar os custos de quaisquer dos itens de uniforme e dos equipamentos de proteção individual aos seus empregados.

8.16. Cumprir e fazer cumprir as normas de aquisição e as cláusulas editalicias;

8.17. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pelo responsável pela Gestão/Fiscalização da execução do processo;

8.18. Zelar pelas condições plenas de segurança, na forma prescrita pelas normais legais técnicas específicas;

8.19. Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar ao Contratante ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou de seus representantes/empregados, ou ainda por infrações à legislação em vigor, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

8.20. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o presente contrato, sem prévia e expressa anuência do Contratante.

8.21. Indicar preposto e responsável técnico, aceito pela Administração, para representá-los fornecimento dos bens;

8.22. Os responsáveis pela entrega deverão estar devidamente fardados, com crachá de identificação;

8.23. Responder, por si ou seus prepostos, pelos danos causados ao Município ou a terceiro, comprometendo-se a acatar as Leis e Regulamentos, quer existentes, quer futuros;

8.24. Observar todas as normas gerais técnicas; arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrente do cumprimento das obrigações assumidas sem qualquer ônus à CONTRATANTE.

9. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

9.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta;

9.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR LOTE**.

10. DAS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO:

10.1. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos;

10.2. **Comprovação da habilitação jurídica; nos termos do Inciso I, do Artigo 62, da Lei n° 14.133/21:**

10.2.1. **Pessoa física**: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

10.2.2. **Empresário individual**: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

10.2.3. **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;

10.2.4. **Sociedade empresária estrangeira**: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

10.2.5. **Sociedade simples**: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

10.2.6. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária**: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

10.2.7. **Sociedade cooperativa**: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

~~10.2.8. **Agricultor familiar**: Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.~~

10.2.9. ~~**Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS - CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).~~

10.2.9.1. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

10.3. **Comprovação de regularidade Habilitação fiscal, social e trabalhista; nos termos do Inciso III, do Artigo 62, da Lei n° 14.133/21:**

10.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

10.3.2. 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.

10.3.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

10.3.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

10.3.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital ou Municipal/Distrital, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

10.3.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital ou Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

10.3.6.1. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital ou Municipal/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

10.3.6.2. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

10.4. **Comprovação de qualificação Econômico-Financeira; nos termos do Inciso IV, do Artigo 62, da Lei n° 14.133/21:**

10.4.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

10.4.2. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

10.4.3. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

10.4.3.1. I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

10.4.3.2. II - Solvência Geral (SG)= (Ativo Total) / (Passivo Circulante +Passivo não Circulante); e

10.4.3.3. III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) / (Passivo Circulante).

10.4.4. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

10.4.5. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º).

10.5. **Comprovação de qualificação técnica; nos termos do Inciso IV, do Artigo 62, da Lei n° 14.133/21:**

10.5.1. **Atestado de Capacidade Técnica**, em nome da empresa, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado comprovando aptidão para desempenho das atividades pertinentes e compatíveis com o objeto da licitação;

10.5.2. **Alvará Sanitário** emitido pela Vigilância Sanitária Municipal/Estadual;

10.5.3. **Alvará de localização e funcionamento** da sede da empresa (com validade).

11. DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO:

11.1. Não haverá exigência da garantia da contratação, conforme Art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

12. DA MODELO DE GESTÃO DO FUTURO CONTRATO:

12.1. Para a formalização de contrato, deverão ser observados o disposto no CAPÍTULO I - DA FORMALIZAÇÃO DOS CONTRATOS, da Lei 14.133/2021;

12.2. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

12.3. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediantes simples apostila.

12.4. As comunicações entre o município e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

12.5. O município poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

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

12.6.1. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;

12.6.2. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º);

12.7. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

12.8. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;

12.9. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato;

12.10. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.
12.11. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
12.12. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
12.13. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;
12.14. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de fornecimento, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
12.15. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
12.16. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
12.17. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
12.18. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.
12.19. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.
12.20. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.
12.21. O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração no local da entrega para representá-lo na execução do contrato.
12.22. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
12.23. Da alteração de preço, observa-se o descrido no Capítulo VII:
12.23.1. Os contratos regidos pela Lei 14.133/21 poderão ser alterados, com as devidas justificativas, nos seguintes casos:
12.23.1.1. Unilateralmente pela Administração:
12.23.1.1.1. Quando houver modificação do projeto ou das especificações, para melhor adequação técnica a seus objetivos;
12.23.1.1.2. Quando for necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, nos limites permitidos por esta Lei;
12.23.1.2. Por acordo entre as partes:
12.23.1.2.1. Quando conveniente a substituição da garantia de execução;
12.23.1.2.2. Quando necessária a modificação do regime de execução da obra ou do serviço, bem como do modo de fornecimento, em face de verificação técnica da inaplicabilidade dos termos contratuais originários;
12.23.1.2.3. Quando necessária a modificação da forma de pagamento por imposição de circunstâncias supervenientes, mantido o valor inicial atualizado e vedada a antecipação do pagamento em relação ao cronograma financeiro fixado sem a correspondente contraprestação de fornecimento de bens ou execução de obra ou serviço;
12.23.1.2.4. Para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.
12.24. O futuro contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no Capítulo VIII, da Lei 14.133/21.

13. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO:

13.1. No dever de pagamento pela Administração, será observada o Capítulo X, da Lei 14.133/21.
13.2. As comunicações entre as empresas licitadas/contratadas e está Prefeitura serão preferencialmente eletrônicas (e-mail) e de forma suplementar através de forma postal e, em caso de impossibilidade, através de publicações no Diário Oficial deste Município.
13.3. A avaliação da execução do objeto utilizará de conhecimento básicos para aferição da qualidade dos produtos entregues;
13.4. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:
13.4.1. Não produzir os resultados acordados;
13.4.2. Deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
13.4.3. Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a entrega dos bens, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
13.5. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.
13.6. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.
13.7. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.
13.8. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da entrega dos bens realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

13.9. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de entrega até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.
13.10. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de entrega até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.
13.11. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.
13.12. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
13.13. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.
13.14. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo estabelecido no item 8.4 deste TR, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do bens e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:
13.15. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.
13.16. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;
13.17. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos bens prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
13.18. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.
13.19. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.
13.20. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
13.21. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.
13.22. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança da entrega nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.
13.23. Da Liquidação:
13.23.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.
13.23.2. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021;
13.23.3. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
13.23.3.1. O prazo de validade;
13.23.3.2. A data da emissão;
13.23.3.3. Os dados do contrato e do órgão contratante;
13.23.3.4. O período respectivo de execução do contrato;
13.23.3.5. O valor a pagar; e
13.23.3.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
13.23.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, está ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;
13.23.5. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.
13.23.6. A Administração deverá realizar para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
13.23.7. Constatando-se, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
13.23.8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
13.23.9. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
13.23.10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.
13.24. Prazo de pagamento:
13.24.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

13.24.2. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação de índice.

13.25. Forma de pagamento:

13.25.1. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

13.25.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

13.25.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

13.25.3.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

13.25.4. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

14. DO PERIODO DE VIGÊNCIA:

14.1. A vigência inicial do contrato será de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada sucessivamente, desde que demonstrada a permanência da necessidade administrativa, a vantajosidade da contratação e o cumprimento dos demais requisitos legais, observado o limite máximo previsto no art. 107 da Lei Federal nº 14.133/2021 e na regulamentação municipal aplicável.

14.2. A prorrogação contratual dependerá de manifestação expressa da Administração e da comprovação de que permanecem vantajosos e adequados os preços e as condições da contratação.

15. DA OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

15.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

15.2. Designar profissionais, para, na qualidade de fiscal, acompanhar, o fornecimento/execução dos produtos objeto do contrato;

15.3. Comunicar à CONTRATADA, através do executor designado, qualquer problema que ocorra durante a execução dos materiais;

15.4. Promover os pagamentos dentro do prazo estipulado;

15.5. Fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas as Obrigações Contratuais;

15.6. Recusar o objeto que não estiver de acordo com as especificações;

15.7. Suspender o pagamento da Nota Fiscal sempre que houver obrigação contratual pendente por parte da CONTRATADA, até a completa regularização.

15.8. Verificar a regularidade fiscal e trabalhista da CONTRATADA junto aos Sistemas, antes de cada pagamento.

15.9. Aplicar à CONTRATADA as penalidades contratuais e regulamentares cabíveis, garantindo o contraditório e a ampla defesa.

15.10. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada, no que couber, em conformidade com os ditames legais.

16. DA OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

16.1. Entrega o objeto conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

16.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os produtos fornecidos em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

16.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigido no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

16.4. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;

16.5. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da entrega do objeto;

16.6. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

16.7. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

16.8. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação.

16.9. A aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários na execução deste objeto até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato;

16.10. Manter durante toda a execução do contrato, as informações sobre os endereços e telefones para contato, devidamente atualizada;

16.11. Manter, durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

16.12. Designar preposto para resolver todos os assuntos relativos à execução deste Contrato, indicando seus endereços físico e eletrônico (e-mail), telefone, celular e fac-símiles;

16.13. Proporcionar todas as facilidades necessárias ao bom andamento da execução do contrato.

17. DO CONSÓRCIO E DA SUBCONTRATAÇÃO:

17.1. Não será admitida a participação de empresas reunidas em consórcio, considerando a natureza comum e padronizada do objeto e a existência de fornecedores individualmente aptos ao fornecimento dos produtos integrantes dos lotes, conforme demonstrado no Estudo Técnico Preliminar e na pesquisa de mercado.

17.2. Não será admitida a subcontratação do fornecimento dos produtos que compõem as cestas básicas, permanecendo a CONTRATADA integralmente responsável pela execução do objeto.

18. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA:

18.1. A fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica/física será admissível, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica/física os requisitos de habilitação exigidos na licitação original, qual seja:

18.1.1. Manutenção das demais cláusulas e condições do contrato;

18.1.2. Inexistência de prejuízo à execução do objeto pactuado; e

18.1.3. Anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

19. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

19.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

19.1.1. Der causa à inexecução parcial do contrato;

19.1.2. Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

19.1.3. Der causa à inexecução total do contrato;

19.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

19.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

19.1.6. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

19.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

19.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou execução do contrato;

19.1.9. Fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

19.1.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

19.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;

19.1.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

19.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

19.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);

19.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);

19.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h, i, j, k e l do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas b, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei).

19.2.4. Multa:

19.2.4.1. Moratória de 1 % (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

19.2.4.2. Compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto ou sobre o valor da parcela inadimplida, no caso de inexecução parcial;

19.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, § 9º);

19.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

19.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157);

19.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, § 8º).

19.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

19.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

19.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, § 1º):

19.6.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

19.6.2. As peculiaridades do caso concreto;

19.6.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

19.6.4. Os danos que dela provierem para a Contratante;

19.6.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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

19.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160).

19.9. A Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161).

19.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

20. DA ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

20.1. O valor estimado da contratação é de R$ 459.513,20 (quatrocentos e cinquenta e nove mil, quinhentos e treze reais e vinte centavos), conforme pesquisa de preços realizada e documentação juntada aos autos do processo, observados os valores unitários e totais constantes do respectivo mapa comparativo de preços.

20.2. A pesquisa de preços foi realizada no período de 17 de setembro a 02 de outubro de 2026, com consolidação do mapa comparativo de preços em 02 de outubro de 2026, observadas as disposições da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021 e da regulamentação municipal aplicável.

21. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

21.1. A aquisição será custeada com recursos financeiros para pagamentos da despesa do objeto do contrato correrão à conta das Dotações Orçamentárias do Município de Macaúbas, referente ao exercício de 2026:

UNIDADE	ATIVIDADE	ELEMENTO	FONTE
02.02.00 SEC DE ADMINISTRAÇÃO, COMUN, CIÊNCIAS E TECNOLOGIA	04.122.011.2017 MANUTENÇÃO DA SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO, COMUNICAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA	3.3.9.0.30.00.00 MATERIAL DE CONSUMO	1500
02.05.00 FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE	10.301.008.2065 GESTÃO DAS AÇÕES DA ATENÇÃO PRIMÁRIA	3.3.9.0.30.00.00 MATERIAL DE CONSUMO	1500
			1600
			1621
	10.122.011.2070 MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE	3.3.9.0.30.00.00 MATERIAL DE CONSUMO	1500
	10.301.008.2075 MANUTENÇÃO DAS AÇÕES EQUIPES DE SAÚDE DA FAMÍLIA	3.3.9.0.30.00.00 MATERIAL DE CONSUMO	1500
			1600
	10.305.008.2080 GESTÃO DAS AÇÕES DA VIGILÂNCIA EM SAÚDE	3.3.9.0.30.00.00 MATERIAL DE CONSUMO	1500
			1600
	10.302.008.2289 MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DE MÉDIA E ALTA COMPLEXIDADE	3.3.9.0.30.00.00 MATERIAL DE CONSUMO	1500
			1600
			1621
	10.122.008.2291 MANUTENÇÃO DO CONSELHO MUNICIPAL DE SAÚDE	3.3.9.0.30.00.00 MATERIAL DE CONSUMO	1500
02.04.00 FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	12.361.006.2003 CAPACITAÇÃO DE PROFESSORES ATRAVÉS DE FORMAÇÃO CONTINUADA	3.3.9.0.30.00.00 MATERIAL DE CONSUMO	1500
			1540
	12.367.006.2014 MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DA EDUCAÇÃO ESPECIAL	3.3.9.0.30.00.00 MATERIAL DE CONSUMO	1540
	12.361.006.2021 MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DA EDUCAÇÃO INTEGRAL - ENSINO FUNDAMENTAL	3.3.9.0.30.00.00 MATERIAL DE CONSUMO	1542
	12.365.006.2022 MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DA EDUCAÇÃO INTEGRAL - ENSINO INFANTIL	3.3.9.0.30.00.00 MATERIAL DE CONSUMO	1542
	12.365.006.2094 MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DO ENSINO INFANTIL- FUNDEB 30%	3.3.9.0.30.00.00 MATERIAL DE CONSUMO	1500
			1542
	12.361.006.2096 MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DO ENSINO FUNDAMENTAL - FUNDEB 30%	3.3.9.0.30.00.00 MATERIAL DE CONSUMO	1500
			1540
			1542
	12.361.006.2100 MANUTENÇÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	3.3.9.0.30.00.00 MATERIAL DE CONSUMO	1550
			1552
	12.122.011.2119 MANUTENÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	3.3.9.0.30.00.00 MATERIAL DE CONSUMO	1500
	12.122.006.2304 MANUTENÇÃO DO CONSELHO DE EDUCAÇÃO	3.3.9.0.30.00.00 MATERIAL DE CONSUMO	1500
02.08.00 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL	08.243.004.2055 MANUTENÇÃO DO CONSELHO TUTELAR	3.3.9.0.30.00.00 MATERIAL DE CONSUMO	1500
	08.122.011.2057 GESTÃO ADMINISTRATIVA DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL	3.3.9.0.30.00.00 MATERIAL DE CONSUMO	1500
	08.243.004.2283 MANUTENÇÃO E REFORMA DA CASA DO LAR DONA NOEMI - APOIO ÀS CRIANÇAS	3.3.9.0.30.00.00 MATERIAL DE CONSUMO	1500
	08.245.004.2282 MANUTENÇÃO DO BLOCO DA PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL DE MÉDIA E ALTA COMPLEXIDADE (MAC)	3.3.9.0.30.00.00 MATERIAL DE CONSUMO	1500
			1660
			1661
	08.245.004.2285 MANUTENÇÃO DO BLOCO DE GESTÃO DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA E CADASTRO ÚNICO	3.3.9.0.30.00.00 MATERIAL DE CONSUMO	1660
	08.122.004.2303 FORTALECIMENTO DO CONTROLE SOCIAL (CONSELHO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL)	3.3.9.0.30.00.00 MATERIAL DE CONSUMO	1500
	08.245.004.2308 MANUTENÇÃO DO BLOCO DE GESTÃO DO SUAS - IGD - SUAS	3.3.9.0.30.00.00 MATERIAL DE CONSUMO	1660
			1661
	08.245.004.2309 MANUTENÇÃO BLOCO DA PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA	3.3.9.0.30.00.00 MATERIAL DE CONSUMO	1500
			1660
			1661
	08.244.004.2320 GESTÃO DE BENEFÍCIOS EVENTUAIS	3.3.9.0.30.00.00 MATERIAL DE CONSUMO	1500
02.11.00 SECRETARIA DE CULTURA, ESPORTE, LAZER E TURISMO	13.122.011.2118 MANUTENÇÃO DA SECRETARIA DE CULTURA, ESPORTE, LAZER E TURISMO	3.3.9.0.30.00.00 MATERIAL DE CONSUMO	1500
02.20.00 SECRETARIA MUNICIPAL DE TRANSPORTES	26.122.011.2013 MANUTENÇÃO DA SECRETARIA DE TRANSPORTES	3.3.9.0.30.00.00 MATERIAL DE CONSUMO	1500
02.12.00 SECRETARIA DE AGRICULTURA	20.122.011.2161 MANUTENÇÃO DA SECRETARIA DE AGRICULTURA	3.3.9.0.30.00.00 MATERIAL DE CONSUMO	1500

21.2. As despesas decorrentes da execução do contrato correrão à conta dos recursos orçamentários indicados acima, referentes ao exercício de 2026, devendo constar previsão nas leis orçamentárias dos exercícios subsequentes, caso haja prorrogação contratual.

22. DO QUANTITATIVO ESTIMADO DE CADA SECRETARIA:

QUANTIDADE POR SECRETARIA										
ITEM	**PRODUTO**	**DESCRIÇÃO**	**UNID**	**ADMINISTRAÇÃO**	**SAÚDE**	**EDUCAÇÃO**	**ASSISTÊNCIA**	**CULTURA**	**TRANSPORTE**	**AGRICULTURA**
01	ABACATE - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, ÍNTEGRO, FIRME E COM TAMANHO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	2	205	5	12	2	2	2
02	ABACAXI - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, ÍNTEGRO, COM SABOR, AROMA, COLORAÇÃO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA ESPÉCIE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. CASCA ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PARTES APODRECIDAS, AMOLECIDAS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	2	425	10	10	12	2	0
03	BANANA DA TERRA - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, EM PENCAS, COM CASCA ÍNTEGRA, FIRME E DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM AMASSAMENTOS, PODRIDÃO OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	0	375	2	7	2	2	2
04	BANANA MAÇÃ - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, EM PENCAS, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E ÍNTEGRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM AMASSAMENTOS, PODRIDÃO OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	1	100	2	2	2	2	1
05	BANANA PRATA - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, EM PENCAS, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E ÍNTEGRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM AMASSAMENTOS, PODRIDÃO OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	12	1.000	15	15	2	2	2
06	BANANA VERDE - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, CASCA ÍNTEGRA E FIRME, CARACTERÍSTICA DO ESTÁGIO DE MATURAÇÃO VERDE, APRESENTANDO CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, PODRIDÃO OU AMASSAMENTOS.	KG	2	500	2	12	2	12	2
07	COCO VERDE - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME, DE TAMANHO ADEQUADO, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO COCO VERDE E GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, RACHADURAS, PERFURAÇÕES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	UNID	1	50	1	1	12	1	1
08	MAÇÃ - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, DE CASCA VERMELHA, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E ÍNTEGRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, RACHADURAS, PERFURAÇÕES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	UNID	25	2.250	50	125	25	50	5

09	MAMÃO - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, TIPO FORMOSA, FRESCO, COM CASCA ÍNTEGRA, LISA E DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, TAMANHO UNIFORME E POLPA FIRME, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, MURCHAMENTO, DEFORMAÇÕES, RACHADURAS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	7	500	12	12	25	2	2
10	MAMÃO VERDE CORTADO - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, VERDE, FRESCO, COM COLORAÇÃO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, POLPA FIRME E ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVERÁ SER FORNECIDO CORTADO, EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS E PROTEGIDO CONTRA CONTAMINAÇÕES DURANTE O TRANSPORTE E A ENTREGA. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS.	KG	1	200	1	1	1	12	1
11	MANGA - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM TAMANHO, AROMA, COLORAÇÃO E SABOR CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, RACHADURAS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	1	250	20	25	2	12	2
12	MELANCIA - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS, POLPA VERMELHA, FIRME E ÍNTEGRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, MURCHAMENTO, DEFORMAÇÕES, RACHADURAS, CORTES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	2	1.875	12	25	75	50	2
13	MELÃO - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, TIPO AMARELO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E ÍNTEGRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, MURCHAMENTO, DEFORMAÇÕES, RACHADURAS, CORTES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	2	200	6	6	12	7	0
14	TANGERINA - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, MURCHAMENTO, DEFORMAÇÕES, RACHADURAS, CORTES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	2	187	2	2	7	2	1
15	TOMATE - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, FIRME E ÍNTEGRO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, MURCHAMENTO, DEFORMAÇÕES, RACHADURAS, CORTES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	5	1.125	20	25	12	125	0
16	UVA ROXA - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, EM CACHOS, COM BAGAS FIRMES, ÍNTEGRAS E DE TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, AMASSAMENTOS, MANCHAS, PODRIDÃO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO.	KG	2	125	5	12	12	2	2
17	ACEROLA - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, FERIMENTOS, PERFURAÇÕES, RACHADURAS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	0	0	15	0	2	2	0

18	MANGABA - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, DE OCORRÊNCIA SAZONAL, FRESCO, ÍNTEGRO, FIRME E COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA ESPÉCIE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E PARA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO E O TRANSPORTE. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, FERIMENTOS, AMASSAMENTOS, RACHADURAS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	2	100	2	6	2	8	2
19	UMBU - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, DE OCORRÊNCIA SAZONAL, FRESCO, ÍNTEGRO E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM COLORAÇÃO, AROMA E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, MOFO, FERIMENTOS, AMASSAMENTOS, RACHADURAS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	2	75	2	6	2	8	2
20	GOIABA - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, DE POLPA VERMELHA, FIRME E ÍNTEGRA, SEM PARTES MOLES OU MACHUCADAS, COM TAMANHO UNIFORME E GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, RACHADURAS, PERFURAÇÕES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	2	300	20	25	7	5	2
21	LARANJA PÊRA - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, MURCHAMENTO, RACHADURAS, CORTES OU PERFURAÇÕES.	KG	10	625	37	25	12	12	2
22	LIMÃO - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM COLORAÇÃO, AROMA E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, FIRME E ÍNTEGRO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	5	175	6	6	6	6	0
23	MARACUJÁ - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME, COM COLORAÇÃO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, AMASSAMENTOS, PODRIDÃO, PERFURAÇÕES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	5	225	37	50	25	50	7
24	MARACUJÁ DO MATO - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, TIPO AZEDO, COM CASCA ÍNTEGRA E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, AMASSAMENTOS, PODRIDÃO, PERFURAÇÕES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	1	50	1	2	1	2	1
25	FRUTA PÃO - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME, COM TAMANHO, FORMA, COLORAÇÃO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, MOFO, RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	0	75	0	2	1	7	1
26	ABACATE - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, ÍNTEGRO, FIRME E COM TAMANHO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	8	615	15	38	8	8	8
27	ABACAXI - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, ÍNTEGRO, COM SABOR, AROMA, COLORAÇÃO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA ESPÉCIE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. CASCA ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PARTES APODRECIDAS, AMOLECIDAS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	8	1.275	30	30	38	8	0

28	BANANA DA TERRA - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, EM PENCAS, COM CASCA ÍNTEGRA, FIRME E DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM AMASSAMENTOS, PODRIDÃO OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	0	1.125	8	23	8	8	8
29	BANANA MAÇÃ - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, EM PENCAS, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E ÍNTEGRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM AMASSAMENTOS, PODRIDÃO OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	4	300	8	8	8	8	4
30	BANANA PRATA - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, EM PENCAS, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E ÍNTEGRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM AMASSAMENTOS, PODRIDÃO OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	38	3.000	45	45	8	8	8
31	BANANA VERDE - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, CASCA ÍNTEGRA E FIRME, CARACTERÍSTICA DO ESTÁGIO DE MATURAÇÃO VERDE, APRESENTANDO CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, PODRIDÃO OU AMASSAMENTOS.	KG	8	1.500	8	38	8	38	8
32	COCO VERDE - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME, DE TAMANHO ADEQUADO, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO COCO VERDE E GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, RACHADURAS, PERFURAÇÕES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	UNID	4	150	4	4	38	4	4
33	MAÇÃ - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, DE CASCA VERMELHA, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E ÍNTEGRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, RACHADURAS, PERFURAÇÕES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	UNID	75	6.750	150	375	75	150	15
34	MAMÃO - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, TIPO FORMOSA, FRESCO, COM CASCA ÍNTEGRA, LISA E DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, TAMANHO UNIFORME E POLPA FIRME, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, MURCHAMENTO, DEFORMAÇÕES, RACHADURAS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	23	1.500	38	38	75	8	8
35	MAMÃO VERDE CORTADO - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, VERDE, FRESCO, COM COLORAÇÃO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, POLPA FIRME E ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVERÁ SER FORNECIDO CORTADO, EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS E PROTEGIDO CONTRA CONTAMINAÇÕES DURANTE O TRANSPORTE E A ENTREGA. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS.	KG	4	600	4	4	4	38	4
36	MANGA - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM TAMANHO, AROMA, COLORAÇÃO E SABOR CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, RACHADURAS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	4	750	60	75	8	38	8

37	MELANCIA - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS, POLPA VERMELHA, FIRME E ÍNTEGRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, MURCHAMENTO, DEFORMAÇÕES, RACHADURAS, CORTES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	8	5.625	38	75	225	150	8
38	MELÃO - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, TIPO AMARELO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E ÍNTEGRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, MURCHAMENTO, DEFORMAÇÕES, RACHADURAS, CORTES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	8	600	19	19	38	23	0
39	TANGERINA - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, MURCHAMENTO, DEFORMAÇÕES, RACHADURAS, CORTES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	8	563	8	8	23	8	4
40	TOMATE - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, FIRME E ÍNTEGRO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, MURCHAMENTO, DEFORMAÇÕES, RACHADURAS, CORTES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	15	3.375	60	75	38	375	0
41	UVA ROXA - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, EM CACHOS, COM BAGAS FIRMES, ÍNTEGRAS E DE TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, AMASSAMENTOS, MANCHAS, PODRIDÃO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO.	KG	8	375	15	38	38	8	8
42	ACEROLA - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, FERIMENTOS, PERFURAÇÕES, RACHADURAS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	0	0	45	0	8	8	0
43	MANGABA - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, DE OCORRÊNCIA SAZONAL, FRESCO, ÍNTEGRO, FIRME E COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA ESPÉCIE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E PARA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO E O TRANSPORTE. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, FERIMENTOS, AMASSAMENTOS, RACHADURAS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	8	300	8	19	8	27	8
44	UMBU - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, DE OCORRÊNCIA SAZONAL, FRESCO, ÍNTEGRO E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM COLORAÇÃO, AROMA E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, MOFO, FERIMENTOS, AMASSAMENTOS, RACHADURAS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	8	225	8	19	8	27	8
45	GOIABA - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, DE POLPA VERMELHA, FIRME E ÍNTEGRA, SEM PARTES MOLES OU MACHUCADAS, COM TAMANHO UNIFORME E GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, RACHADURAS, PERFURAÇÕES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	8	900	60	75	23	15	8

46	LARANJA PÊRA - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, AMASSAMENTOS, MURCHAMENTO, RACHADURAS, CORTES OU PERFURAÇÕES.	KG	30	1.875	113	75	38	38	8
47	LIMÃO - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM COLORAÇÃO, AROMA E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, FIRME E ÍNTEGRO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	15	525	19	19	19	19	0
48	MARACUJÁ - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME, COM COLORAÇÃO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, AMASSAMENTOS, PODRIDÃO, PERFURAÇÕES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	15	675	113	150	75	150	23
49	MARACUJÁ DO MATO - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, TIPO AZEDO, COM CASCA ÍNTEGRA E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, AMASSAMENTOS, PODRIDÃO, PERFURAÇÕES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	4	150	4	8	4	8	4
50	FRUTA PÃO - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME, COM TAMANHO, FORMA, COLORAÇÃO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, MOFO, RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	0	225	0	8	4	23	4
51	ABÓBORA - RESERVADO ME/EPP	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, SADIO, FIRME E ÍNTEGRO, COM CASCA FIRME E CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, CORTES, AMASSAMENTOS, PODRIDÃO OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	5	775	7	37	0	50	0
52	ABOBRINHA - RESERVADO ME/EPP	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM CASCA FIRME, LISA E ÍNTEGRA, POLPA CONSISTENTE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	1	200	1	6	1	6	1
53	CABAÇA DOCE - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, ÍNTEGRO, FIRME E COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE DESENVOLVIMENTO E MATURAÇÃO ADEQUADOS PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	0	75	0	2	1	7	1
54	ALFACE - RESERVADO ME/EPP	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES E DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, APRESENTANDO BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E GRAU DE DESENVOLVIMENTO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADA EM MAÇO COM PESO **APROXIMADO DE 200G**, DE FORMA A PRESERVAR SUA INTEGRIDADE DURANTE O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO.	MAÇO	3	310	15	25	12	87	2
55	ALFACE AMERICANA - RESERVADO ME/EPP	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES, COMPACTAS E DE COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, BEM DESENVOLVIDA E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E CORPOS ESTRANHOS, SEM FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS, PODRES OU DANIFICADAS.	MAÇO	2	125	0	5	2	25	2

56	BERINJELA - RESERVADO ME/EPP	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, FRESCOR, FIRMEZA, INTEGRIDADE, AUSÊNCIA DE PODRIDÃO, CORTES E PERFURAÇÕES. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	0	17	0	1	0	6	0
57	BRÓCOLIS - RESERVADO ME/EPP	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, BEM DESENVOLVIDA, FIRME E ÍNTEGRA, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES E CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE. ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS DECORRENTES DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADA EM MAÇO, DE FORMA A PRESERVAR SUA INTEGRIDADE E QUALIDADE ATÉ A ENTREGA.	MAÇO	2	37	0	0	2	2	0
58	CEBOLA - RESERVADO ME/EPP	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, DO TIPO BRANCA, COM BULBOS FIRMES, ÍNTEGROS E DE TAMANHO E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, BROTAMENTO EXCESSIVO OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	2	625	20	25	12	62	2
59	CEBOLINHA - RESERVADO ME/EPP	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS VERDES, ÍNTEGRAS E FIRMES, DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, APRESENTANDO BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM FOLHAS MURCHAS, AMARELADAS OU DANIFICADAS. ACONDICIONADA EM MAÇO COM **PESO APROXIMADO DE 100G**.	MAÇO	2	62	0	0	5	5	0
60	CHEIRO VERDE - RESERVADO ME/EPP	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES E DE COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, APRESENTANDO BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM SINAIS DE PODRIDÃO, MURCHAMENTO OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS. ACONDICIONADA EM MAÇO, DE FORMA A PRESERVAR SUA QUALIDADE ATÉ A ENTREGA.	MAÇO	5	225	18	25	8	87	5
61	COENTRO - RESERVADO ME/EPP	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES E DE COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU DETERIORAÇÃO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS. CADA MAÇO DEVERÁ CONTER **PESO MÍNIMO DE 100G**.	MAÇO	2	112	12	2	5	15	0
62	SALSINHA - RESERVADO ME/EPP	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES E DE COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, APRESENTANDO BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E CORPOS ESTRANHOS, SEM FOLHAS MURCHAS, AMARELADAS, PODRES OU DANIFICADAS. ACONDICIONADA EM MAÇO DE FORMA A PRESERVAR SUA INTEGRIDADE DURANTE O TRANSPORTE E A ENTREGA.	MAÇO	2	75	2	6	2	8	2
63	ACELGA - RESERVADO ME/EPP	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS E TALOS ÍNTEGROS, FIRMES E DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, BEM DESENVOLVIDOS E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E CORPOS ESTRANHOS, SEM FOLHAS MURCHAS, AMARELADAS, PODRES OU DANIFICADAS.	MAÇO	0	125	2	6	0	12	0
64	ESPINAFRE - RESERVADO ME/EPP	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES, TENRAS E DE COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, BEM DESENVOLVIDAS E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E CORPOS ESTRANHOS, SEM FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS, PODRES OU DANIFICADAS.	MAÇO	0	125	2	6	0	12	0

65	CHUCHU - RESERVADO ME/EPP	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO, FORMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	3	850	25	18	1	12	1
66	COUVE-FLOR - RESERVADO ME/EPP	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, BEM DESENVOLVIDA, FIRME E ÍNTEGRA, COM INFLORESCÊNCIA COMPACTA E DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE. ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, PODRIDÃO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO.	KG	1	37	1	1	1	5	1
67	COUVE DE FOLHA - RESERVADO ME/EPP	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES, DE COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA E BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS, PODRES OU DANIFICADAS. ACONDICIONADA EM MAÇO COM **PESO APROXIMADO DE 100G**.	MAÇO	2	312	17	25	5	25	0
68	ANDU - RESERVADO ME/EPP	LEGUMINOSA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM GRÃOS ÍNTEGROS, DE COLORAÇÃO, ASPECTO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE INSETOS, PARASITOS, LARVAS, MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E CORPOS ESTRANHOS, SEM SINAIS DE PODRIDÃO, FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO.	KG	2	125	0	5	2	25	2
69	FEIJÃO VERDE - RESERVADO ME/EPP	LEGUMINOSA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, DE COLHEITA RECENTE, DEBULHADA, ÍNTEGRA, COM ASPECTO, COR E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE INSETOS, PARASITOS, LARVAS, MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E CORPOS ESTRANHOS, SEM SINAIS DE GERMINAÇÃO, FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA E ADEQUADA PARA ALIMENTOS, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG APROXIMADAMENTE.	KG	2	75	12	6	2	7	0
70	MAXIXE - RESERVADO ME/EPP	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO, FORMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM PODRIDÃO, RACHADURAS, CORTES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	2	150	12	12	7	12	2
71	MILHO VERDE EM ESPIGA - RESERVADO ME/EPP	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, EM ESPIGAS ÍNTEGRAS, COM GRÃOS BEM FORMADOS, DE COLORAÇÃO E ASPECTO CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM SINAIS DE PODRIDÃO, FERMENTAÇÃO, MOFO OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	UNID	7	75	50	37	30	12	0
72	PALMA - RESERVADO ME/EPP	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM CLADÓDIOS ÍNTEGROS, FIRMES E DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, APRESENTANDO GRAU DE DESENVOLVIMENTO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM PODRIDÃO, FERIMENTOS, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	0	62	0	6	0	10	0
73	PEPINO - RESERVADO ME/EPP	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO, FORMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	2	125	12	12	1	7	1

74	PEPINO JAPONÊS - RESERVADO ME/EPP	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, DO TIPO JAPONÊS, COM TAMANHO, FORMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	2	125	25	2	0	7	0
75	PEQUI - RESERVADO ME/EPP	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, DE OCORRÊNCIA SAZONAL, ÍNTEGRO E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, APRESENTANDO CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO E GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, MOFO, FERIMENTOS, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS. ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA AO TRANSPORTE E À CONSERVAÇÃO.	DÚZIA	0	18	25	2	0	3	0
76	PIMENTÃO - RESERVADO ME/EPP	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES E CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	2	125	18	6	2	6	1
77	QUIABO - RESERVADO ME/EPP	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO, FORMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM PODRIDÃO, RACHADURAS, CORTES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	5	325	12	7	0	37	0
78	REPOLHO - RESERVADO ME/EPP	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM CABEÇAS FIRMES, ÍNTEGRAS, COMPACTAS E DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, APRESENTANDO BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM FOLHAS PODRES, AMARELADAS OU MURCHAS, E SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS.	KG	0	150	2	12	2	18	1
79	RÚCULA - RESERVADO ME/EPP	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES E DE COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, BEM DESENVOLVIDAS E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS DECORRENTES DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADA EM MAÇO, DE FORMA A PRESERVAR SUA INTEGRIDADE.	MAÇO	2	125	2	6	0	13	0
80	VAGEM - RESERVADO ME/EPP	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO, FORMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM PODRIDÃO, RACHADURAS, CORTES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	2	87	2	7	0	25	0
81	BATATA INGLESA - RESERVADO ME/EPP	TUBÉRCULO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO E DESENVOLVIMENTO ADEQUADOS PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES EXCESSIVAS, PARASITOS E LARVAS, SEM BROTAMENTO EXCESSIVO, PODRIDÃO, MOFO, ESVERDEAMENTO, CORTES, PERFURAÇÕES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	7	1.000	2	25	0	40	0
82	BATATA-DOCE - RESERVADO ME/EPP	TUBÉRCULO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO E DESENVOLVIMENTO ADEQUADOS PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, MOFO, BROTAMENTO, RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	2	750	42	25	12	125	5

83	BETERRABA - RESERVADO ME/EPP	RAIZ DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, FIRME E ÍNTEGRA, COM TAMANHO, FORMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS, APRESENTANDO GRAU DE DESENVOLVIMENTO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM PODRIDÃO, MOFO, RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	2	550	0	25	0	35	0
84	CENOURA - RESERVADO ME/EPP	RAIZ DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, FIRME E ÍNTEGRA, COM TAMANHO, FORMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE DESENVOLVIMENTO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM PODRIDÃO, MOFO, RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	3	850	25	25	2	53	2
85	INHAME - RESERVADO ME/EPP	TUBÉRCULO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE DESENVOLVIMENTO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES EXCESSIVAS, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, MOFO, BROTAMENTO, RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	2	375	0	25	2	25	2
86	MANDIOCA - RESERVADO ME/EPP	RAIZ DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, FIRME E ÍNTEGRA, COM TAMANHO, FORMA, AROMA E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE DESENVOLVIMENTO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM PODRIDÃO, MOFO, RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	10	875	50	25	12	62	2
87	ABÓBORA - COTA AMPLA	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, SADIO, FIRME E ÍNTEGRO, COM CASCA FIRME E CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, CORTES, AMASSAMENTOS, PODRIDÃO OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	15	2.325	23	113	0	150	0
88	ABOBRINHA - COTA AMPLA	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, COM CASCA FIRME, LISA E ÍNTEGRA, POLPA CONSISTENTE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	4	600	4	19	4	19	4
89	CABAÇA DOCE - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, ÍNTEGRO, FIRME E COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE DESENVOLVIMENTO E MATURAÇÃO ADEQUADOS PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	0	225	0	8	4	23	4
90	ALFACE - COTA AMPLA	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES E DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, APRESENTANDO BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E GRAU DE DESENVOLVIMENTO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADA EM MAÇO COM PESO **APROXIMADO DE 200G**, DE FORMA A PRESERVAR SUA INTEGRIDADE DURANTE O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO.	MAÇO	12	930	45	75	38	263	8
91	ALFACE AMERICANA - COTA AMPLA	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES, COMPACTAS E DE COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, BEM DESENVOLVIDA E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E CORPOS ESTRANHOS, SEM FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS, PODRES OU DANIFICADAS.	MAÇO	8	375	0	15	8	75	8

92	BERINJELA - COTA AMPLA	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, FRESCOR, FIRMEZA, INTEGRIDADE, AUSÊNCIA DE PODRIDÃO, CORTES E PERFURAÇÕES. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	0	53	0	4	0	19	0
93	BRÓCOLIS - COTA AMPLA	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, BEM DESENVOLVIDA, FIRME E ÍNTEGRA, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES E CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE. ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS DECORRENTES DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADA EM MAÇO, DE FORMA A PRESERVAR SUA INTEGRIDADE E QUALIDADE ATÉ A ENTREGA.	MAÇO	8	113	0	0	8	8	0
94	CEBOLA - COTA AMPLA	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, DO TIPO BRANCA, COM BULBOS FIRMES, ÍNTEGROS E DE TAMANHO E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, BROTAMENTO EXCESSIVO OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	8	1.875	60	75	38	188	8
95	CEBOLINHA - COTA AMPLA	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS VERDES, ÍNTEGRAS E FIRMES, DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, APRESENTANDO BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM FOLHAS MURCHAS, AMARELADAS OU DANIFICADAS. ACONDICIONADA EM MAÇO COM **PESO APROXIMADO DE 100G**.	MAÇO	8	188	0	0	15	15	0
96	CHEIRO VERDE - COTA AMPLA	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES E DE COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, APRESENTANDO BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM SINAIS DE PODRIDÃO, MURCHAMENTO OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS. ACONDICIONADA EM MAÇO, DE FORMA A PRESERVAR SUA QUALIDADE ATÉ A ENTREGA.	MAÇO	15	675	57	75	27	263	15
97	COENTRO - COTA AMPLA	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES E DE COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU DETERIORAÇÃO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS. CADA MAÇO DEVERÁ CONTER **PESO MÍNIMO DE 100G**.	MAÇO	8	338	38	8	15	45	0
98	SALSINHA - COTA AMPLA	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES E DE COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, APRESENTANDO BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E CORPOS ESTRANHOS, SEM FOLHAS MURCHAS, AMARELADAS, PODRES OU DANIFICADAS. ACONDICIONADA EM MAÇO DE FORMA A PRESERVAR SUA INTEGRIDADE DURANTE O TRANSPORTE E A ENTREGA.	MAÇO	8	225	8	19	8	27	8
99	ACELGA - COTA AMPLA	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS E TALOS ÍNTEGROS, FIRMES E DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, BEM DESENVOLVIDOS E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E CORPOS ESTRANHOS, SEM FOLHAS MURCHAS, AMARELADAS, PODRES OU DANIFICADAS.	MAÇO	0	375	8	19	0	38	0
100	ESPINAFRE - COTA AMPLA	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES, TENRAS E DE COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, BEM DESENVOLVIDAS E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E CORPOS ESTRANHOS, SEM FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS, PODRES OU DANIFICADAS.	MAÇO	0	375	8	19	0	38	0

101	CHUCHU - COTA AMPLA	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO, FORMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	12	2.550	75	57	4	38	4
102	COUVE-FLOR - COTA AMPLA	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, BEM DESENVOLVIDA, FIRME E ÍNTEGRA, COM INFLORESCÊNCIA COMPACTA E DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE. ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, PODRIDÃO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO.	KG	4	113	4	4	4	15	4
103	COUVE DE FOLHA - COTA AMPLA	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES, DE COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA E BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS, PODRES OU DANIFICADAS. ACONDICIONADA EM MAÇO COM **PESO APROXIMADO DE 100G**.	MAÇO	8	938	53	75	15	75	0
104	ANDU - COTA AMPLA	LEGUMINOSA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM GRÃOS ÍNTEGROS, DE COLORAÇÃO, ASPECTO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE INSETOS, PARASITOS, LARVAS, MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E CORPOS ESTRANHOS, SEM SINAIS DE PODRIDÃO, FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO.	KG	8	375	0	15	8	75	8
105	FEIJÃO VERDE - COTA AMPLA	LEGUMINOSA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, DE COLHEITA RECENTE, DEBULHADA, ÍNTEGRA, COM ASPECTO, COR E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE INSETOS, PARASITOS, LARVAS, MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E CORPOS ESTRANHOS, SEM SINAIS DE GERMINAÇÃO, FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA E ADEQUADA PARA ALIMENTOS, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG APROXIMADAMENTE.	KG	8	225	38	19	8	23	0
106	MAXIXE - COTA AMPLA	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO, FORMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM PODRIDÃO, RACHADURAS, CORTES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	8	450	38	38	23	38	8
107	MILHO VERDE EM ESPIGA - COTA AMPLA	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, EM ESPIGAS ÍNTEGRAS, COM GRÃOS BEM FORMADOS, DE COLORAÇÃO E ASPECTO CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM SINAIS DE PODRIDÃO, FERMENTAÇÃO, MOFO OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	UNID	23	225	150	113	90	38	0
108	PALMA - COTA AMPLA	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM CLADÓDIOS ÍNTEGROS, FIRMES E DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, APRESENTANDO GRAU DE DESENVOLVIMENTO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM PODRIDÃO, FERIMENTOS, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	0	188	0	19	0	30	0
109	PEPINO - COTA AMPLA	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO, FORMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	8	375	38	38	4	23	4

110	PEPINO JAPONÊS - COTA AMPLA	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, DO TIPO JAPONÊS, COM TAMANHO, FORMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	8	375	75	8	0	23	0
111	PEQUI - COTA AMPLA	FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, DE OCORRÊNCIA SAZONAL, ÍNTEGRO E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, APRESENTANDO CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO E GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, MOFO, FERIMENTOS, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS. ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA AO TRANSPORTE E À CONSERVAÇÃO.	DÚZIA	0	57	75	8	0	12	0
112	PIMENTÃO - COTA AMPLA	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES E CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, PODRIDÃO, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	8	375	57	19	8	19	4
113	QUIABO - COTA AMPLA	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO, FORMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM PODRIDÃO, RACHADURAS, CORTES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	15	975	38	23	0	113	0
114	REPOLHO - COTA AMPLA	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM CABEÇAS FIRMES, ÍNTEGRAS, COMPACTAS E DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, APRESENTANDO BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM FOLHAS PODRES, AMARELADAS OU MURCHAS, E SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS.	KG	0	450	8	38	8	57	4
115	RÚCULA - COTA AMPLA	HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES E DE COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, BEM DESENVOLVIDAS E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS DECORRENTES DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADA EM MAÇO, DE FORMA A PRESERVAR SUA INTEGRIDADE.	MAÇO	8	375	8	19	0	42	0
116	VAGEM - COTA AMPLA	LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO, FORMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM PODRIDÃO, RACHADURAS, CORTES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	8	263	8	23	0	75	0
117	BATATA INGLESA - COTA AMPLA	TUBÉRCULO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO E DESENVOLVIMENTO ADEQUADOS PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES EXCESSIVAS, PARASITOS E LARVAS, SEM BROTAMENTO EXCESSIVO, PODRIDÃO, MOFO, ESVERDEAMENTO, CORTES, PERFURAÇÕES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	23	3.000	8	75	0	120	0
118	BATATA-DOCE - COTA AMPLA	TUBÉRCULO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO E DESENVOLVIMENTO ADEQUADOS PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, MOFO, BROTAMENTO, RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	8	2.250	128	75	38	375	15

119	BETERRABA - COTA AMPLA	RAIZ DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, FIRME E ÍNTEGRA, COM TAMANHO, FORMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS, APRESENTANDO GRAU DE DESENVOLVIMENTO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM PODRIDÃO, MOFO, RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	8	1.650	0	75	0	105	0
120	CENOURA - COTA AMPLA	RAIZ DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, FIRME E ÍNTEGRA, COM TAMANHO, FORMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE DESENVOLVIMENTO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM PODRIDÃO, MOFO, RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	12	2.550	75	75	8	162	8
121	INHAME - COTA AMPLA	TUBÉRCULO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, FIRME E ÍNTEGRO, COM TAMANHO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE DESENVOLVIMENTO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES EXCESSIVAS, PARASITOS E LARVAS, SEM PODRIDÃO, MOFO, BROTAMENTO, RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, AMASSAMENTOS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	8	1.125	0	75	8	75	8
122	MANDIOCA - COTA AMPLA	RAIZ DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FRESCA, FIRME E ÍNTEGRA, COM TAMANHO, FORMA, AROMA E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE DESENVOLVIMENTO ADEQUADO PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CORPOS ESTRANHOS, SEM PODRIDÃO, MOFO, RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	30	2.625	150	75	38	188	8
CUSTO ESTIMADO DE CADA SECRETARIA R$				4.121,75	387.924,35	13.596,05	16.320,45	7.485,30	27.930,85	2.134,45
SD - SOLICITAÇÃO DE DESPESA				149	150	151	152	153	154	155

23. DOS REQUISITOS SOCIAIS, AMBIENTAIS E CULTURAIS:

23.1. A contratação deverá observar, no que couber e conforme a natureza dos produtos, critérios e práticas de sustentabilidade ambiental, em consonância com a legislação aplicável e com as diretrizes estabelecidas pela Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG.

23.2. Considerando que o objeto compreende a aquisição de frutas, verduras, hortaliças, legumes, tubérculos e outros produtos de origem vegetal, deverão ser priorizadas, sempre que técnica e economicamente viáveis, práticas que contribuam para a redução dos impactos ambientais decorrentes do fornecimento, transporte, acondicionamento, armazenamento, utilização e descarte dos produtos.

23.3. No fornecimento dos produtos, deverá ser evitado, sempre que possível, o uso excessivo de embalagens, especialmente aquelas de utilização única e de difícil reaproveitamento ou reciclagem, sem prejuízo da necessária proteção dos alimentos contra danos, contaminação e deterioração durante o transporte e a entrega.

23.4. As embalagens e materiais utilizados no acondicionamento dos produtos deverão, sempre que aplicável, ser adequados à natureza dos alimentos, de modo a preservar sua integridade e qualidade, devendo os resíduos decorrentes de sua utilização receber destinação ambientalmente adequada, conforme a legislação aplicável e os sistemas de coleta e gerenciamento de resíduos disponíveis.

23.5. Considerando a natureza perecível dos produtos hortifrutícolas, constitui aspecto relevante de sustentabilidade a adoção de medidas destinadas à redução de perdas e desperdícios de alimentos, mediante fornecimento compatível com as especificações, quantitativos, condições de transporte, acondicionamento e programação de entrega estabelecidos no Termo de Referência.

23.6. Os produtos deverão ser entregues em condições adequadas de consumo, observadas as características próprias de cada item, especialmente quanto à integridade, grau de maturação, aparência, conservação, limpeza e ausência de sinais de deterioração, de modo a reduzir perdas decorrentes do fornecimento de produtos impróprios ou inadequados ao consumo.

23.7. Os resíduos orgânicos resultantes do preparo, consumo e manuseio dos produtos nas unidades municipais deverão ser segregados, acondicionados, armazenados e destinados de forma adequada, observadas as normas sanitárias e ambientais aplicáveis e os procedimentos de gerenciamento de resíduos adotados pelo Município.

23.8. Sempre que aplicável, deverá ser observada a legislação sanitária pertinente ao armazenamento, transporte, manipulação e fornecimento de alimentos, de modo a assegurar condições adequadas de higiene e conservação dos produtos e prevenir sua contaminação e deterioração.

23.9. O transporte dos produtos deverá ser realizado em condições compatíveis com a natureza dos alimentos, de forma a preservar sua qualidade, integridade e condições higiênico-sanitárias, evitando exposição inadequada, contaminação, danos físicos e deterioração durante o deslocamento.

23.10. A contratação deverá buscar conciliar a adequada qualidade dos produtos e a segurança alimentar com a redução de desperdícios, perdas e geração desnecessária de resíduos, sem estabelecer exigências ambientais desproporcionais ou capazes de restringir indevidamente a competitividade do certame.

23.11. Quanto aos aspectos sociais, a execução do fornecimento deverá observar a legislação trabalhista, previdenciária e de segurança e saúde no trabalho aplicável aos empregados e demais trabalhadores envolvidos, vedadas práticas de trabalho infantil, trabalho forçado ou outras formas de exploração laboral.

23.12. Em síntese, os critérios de sustentabilidade aplicáveis à contratação concentram-se na redução de desperdícios e perdas de alimentos, na utilização racional de embalagens, na adequada gestão dos resíduos, na observância das condições sanitárias e de transporte e no cumprimento da legislação trabalhista e ambiental pertinente, considerando as características e a natureza dos produtos hortifrutícolas.

24. DOS ESCLARECIMENTOS E INFORMAÇÕES:

24.1. Setor de Licitações, situado no Prédio da Prefeitura Municipal de Macaúbas, Rua Dr. Doutor Vital Soares, nº 268, 1º andar, Centro, Macaúbas - Bahia; ou pelo e-mail: pregoeiro.marco@gmail.com ou ainda pelo telefone: (77) 9 8105-8098.

25. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

25.1. Publicidade:

25.1.1. Todos os atos públicos serão publicados no Diário Oficial do Município;

25.2. Do foro:

25.2.1. Fica estabelecido o foro de Macaúbas - BA, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, será o designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes da presente licitação;

25.3. Salientamos que se porventura alguma situação não prevista neste Termo ocorrer, todas as consequências de sua existência serão regidas pela Lei Federal nº 14.133/2021.

Termo de Referência desenvolvido pelo Setor de Compras de Macaúbas,

Genésio Pereira Figueiredo
Chefe do Setor de Compras da Prefeitura de Macaúbas

Argilandes Azevedo Costa
Servidor Setor de Compras - Responsável pelo TR

Macaúbas - BA, 08 de outubro de 2026.

APROVO O PRESENTE TERMO DE REFERÊNCIA

APROVO o presente Termo de Referência, cuja finalidade é subsidiar os proponentes de todas as informações necessárias, estando presentes os elementos necessários à identificação do objeto e todos os critérios para participação de forma clara e concisa.

Roger Alcântara Pinto de Figueiredo
Secretário Municipal de Administração, Comunicação, Ciência e Tecnologia
Decreto Municipal nº 191/2021

Arlen de Jesus Santos
Secretário Municipal de Saúde
Decreto Municipal nº 67/2025

João Luis Oliveira Figueiredo
Secretário Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 330/2021

Daniela Bastos Pinto Nogueira
Secretária Municipal de Assistência Social
Decreto Municipal nº 05/2021

Adgilson Silva Figueiredo
Secretário Municipal de Cultura, Esporte, Lazer e Turismo
Decreto Municipal nº 24/2021

José Oseas Figueiredo Pinto
Secretário Municipal de Transportes
Decreto Municipal nº 185/2023

Valdete Teixeira de Matos
Secretário Municipal de Agricultura
Decreto Municipal nº 10/2021

ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA FINAL – MENOR PREÇO POR LOTE

Pregão Eletrônico nº 029-2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 423-2026-LIC
CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR LOTE

Ao
Pregoeiro
Superintendência Municipal de Licitação e Contratos Administrativos
Prefeitura Municipal de Macaúbas – Bahia

1. IDENTIFICAÇÃO DA LICITANTE

Razão Social: _____
Nome Fantasia: _____
CNPJ/CPF: _____
Endereço: _____
Número: _____ Bairro: _____
Município/UF: _____
CEP: _____
Telefone: _____
E-mail: _____

2. OBJETO

Aquisição, de forma parcelada, de frutas, verduras, tubérculos e correlatos, destinados ao atendimento das demandas das Secretarias do Município de Macaúbas/BA, conforme condições e exigências estabelecidas no Edital e no Termo de Referência nº 028/2026.

3. PROPOSTA FINAL

LOTE Nº _____ – _____						
ITEM	**PRODUTO**	**DESCRIÇÃO**	**QUANT**	**UNID**	**VALOR UNITÁRIO R$**	**VALOR TOTAL R$**

VALOR TOTAL OFERTADO PARA O LOTE: R$ _____ (Valor por extenso)

4. DECLARAÇÕES DA LICITANTE

O(A) licitante acima identificado(a), por intermédio de seu representante legal, declara que:

I. Os preços apresentados correspondem à proposta final ofertada no certame, estando de acordo com as condições estabelecidas no Edital e no Termo de Referência nº 028/2026;
II. Os preços ofertados consideram todos os custos necessários ao fornecimento dos produtos, inclusive tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, administrativos, transporte, acondicionamento, entrega e demais despesas incidentes sobre a execução do objeto;
III. Conhece e aceita integralmente as condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência e nos demais anexos;

IV. Os produtos serão fornecidos em conformidade com as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência, inclusive quanto aos prazos de entrega, condições de qualidade, fiscalização, recebimento e pagamento;
V. Não terá direito à indenização ou ao reembolso das despesas realizadas para elaboração e apresentação desta proposta caso ela não seja aceita pela Administração;
VI. Esta proposta terá validade de 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura da sessão pública.

5. DADOS BANCÁRIOS

Banco: _____
Agência: _____
Conta: _____
Titular: _____
CNPJ/CPF do titular: _____

6. DADOS DO RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO CONTRATO

Nome completo: _____
CPF: _____
Documento de identidade: _____
Cargo ou função: _____
Endereço: _____
Telefone: _____
E-mail: _____

A licitante declara que os preços e as demais informações consignadas nesta proposta correspondem à oferta final apresentada no certame e permanecerão válidos nas condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência e no contrato a ser celebrado.

Macaúbas – Bahia, _____ de _____ de 2026.

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL
Nome: _____
CPF: _____
Cargo ou função: _____

ANEXO III
DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO IMPEDITIVO

Pregão Eletrônico nº 029-2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 423-2026-LIC

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede à _____, por intermédio de seu representante legal, Sr.(a) _____, portador(a) do CPF nº _____, para fins de participação no Pregão Eletrônico nº ___/2026, DECLARA, sob as penas da lei, que:

I. não mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou que atue na fiscalização ou na gestão da contratação;
II. não possui, entre seus administradores, sócios com poderes de administração ou representantes, pessoa que seja cônjuge, companheiro ou parente, em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão ou entidade contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou que atue na fiscalização ou na gestão da contratação;
III. não se encontra abrangida por qualquer das hipóteses de impedimento previstas no art. 14 da Lei nº 14.133/2021.

Declara, ainda, estar ciente de que a apresentação de declaração falsa sujeitará a empresa e seus responsáveis às sanções administrativas, civis e penais cabíveis.

_____/__, _____ de _____ de 2026.

Responsável ou representante legal

Nome: _____
CPF: _____
Documento de identidade: _____

ANEXO IV
MINUTA DO CONTRATO

TERMO DE CONTRATO Nº xxx-2026
FORNECIMENTO DE FRUTAS, VERDURAS, TUBÉRCULOS E CORRELATOS — PREGÃO ELETRÔNICO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 423-2026-LIC.
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 029-2026-PE.

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº [...], QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE MACAÚBAS, POR INTERMÉDIO DO(A) ..... E ......

O **MUNICÍPIO DE MACAÚBAS**, Estado da Bahia, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 13.782.461/0001-05, com sede na Rua Dr. Vital Soares, nº 268, 1º andar, Centro, Macaúbas/BA, CEP 46.500-000, por intermédio da ..... (unidade Contratante), neste ato representada pelo(s) Ordenador(es) de Despesas, Exmo./a.(s) **.....**, nomeado(a) pelo Decreto Municipal n° ....., de ..... de ..... de ...., publicado no Diário Oficial do Município, de .... de .... de ....., portador(a) da Matricula Funcional n° ....., doravante denominada **CONTRATANTE**, e a empresa [razão social], inscrita no CNPJ sob o nº [número], sediada em [endereço completo], doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada por [nome e qualificação], conforme seus atos constitutivos ou instrumento de procuração constante dos autos, considerando o PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 423-2026-LIC e em observância à Lei nº 14.133, de 2021, ao Decreto Municipal nº 035, de 2023, e às demais normas aplicáveis, resolvem celebrar o presente Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 029-2026, mediante as cláusulas e condições seguintes:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1. O presente Contrato tem por objeto a AQUISIÇÃO, DE FORMA PARCELADA, DE FRUTAS, VERDURAS, TUBÉRCULOS E CORRELATOS, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DA UNIDADE CONTRATANTE, conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidos no Termo de Referência nº 028/2026 e na proposta final da CONTRATADA.

1.2. Integram o objeto desta contratação os produtos discriminados na tabela seguinte, conforme os quantitativos e preços constantes da proposta final adjudicada.

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
					R$	R$
					R$	R$
VALOR TOTAL DO CONTRATO						R$

2. CLÁUSULA SEGUNDA - FINALIDADE PÚBLICA A SER ATENDIDA

2.1. A contratação destina-se a assegurar o fornecimento regular de frutas, verduras, tubérculos e correlatos, necessários ao atendimento das demandas da unidade contratante e à continuidade das atividades e serviços públicos sob sua responsabilidade, conforme as necessidades identificadas e as finalidades estabelecidas no Termo de Referência.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

3.1. O presente Contrato rege-se pela Lei nº 14.133, de 2021, pelo Decreto Municipal nº 035, de 2023, pelas demais normas aplicáveis e pelas cláusulas deste instrumento, aplicando-se supletivamente os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, nos termos do art. 89 da Lei nº 14.133, de 2021.

4. CLÁUSULA QUARTA - VINCULAÇÃO

4.1. Vinculam-se a este Contrato, independentemente de transcrição:

4.1.1. O Edital do Pregão Eletrônico nº 029-2026;

4.1.2. O Termo de Referência nº 028/2026;

4.1.3. A proposta final da CONTRATADA; e

4.1.4. Os demais documentos que integram o PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 423-2026-LIC e sejam pertinentes à contratação.

5. CLÁUSULA QUINTA - REGIME DE EXECUÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

5.1. O objeto será executado mediante fornecimento parcelado de frutas, verduras, tubérculos e correlatos, conforme as necessidades da CONTRATANTE, mediante prévia emissão de Ordem de Fornecimento pelo Setor de Compras do Município de Macaúbas, observadas as especificações, os quantitativos e as condições estabelecidas no Termo de Referência.

5.2. As entregas serão realizadas semanalmente, no prazo de até 03 (três) dias úteis, contado do recebimento da respectiva Ordem de Fornecimento pela CONTRATADA, nos locais e horários indicados pela Administração, conforme estabelecido no Termo de Referência.

5.3. A CONTRATANTE pagará exclusivamente pelos produtos efetivamente solicitados, fornecidos e aceitos, observados os preços unitários contratados e os critérios de recebimento e pagamento estabelecidos no Termo de Referência.

5.4. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por gestor e fiscais formalmente designados pela CONTRATANTE, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021, e do Decreto Municipal nº 012, de 2023.

5.5. O gestor e os fiscais deverão registrar as ocorrências verificadas e determinar as providências necessárias à regularização das faltas ou dos defeitos, submetendo à autoridade competente as situações que ultrapassem suas atribuições.

5.6. A fiscalização exercida pela CONTRATANTE não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pela execução integral do objeto, inclusive perante terceiros.

6. CLÁUSULA SEXTA - VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

6.1. O prazo inicial de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, contado da data de sua assinatura, ficando sua eficácia condicionada à divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP.

6.2. O Contrato poderá ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima de 10 (dez) anos, nos termos dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021, desde que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com a CONTRATADA.

6.3. A prorrogação ficará condicionada:

6.3.1. À manutenção da caracterização do fornecimento como de natureza contínua;

6.3.2. À demonstração da necessidade de continuidade da contratação;

6.3.3. À comprovação da vantajosidade das condições econômicas contratadas;

6.3.4. À existência de créditos orçamentários;

6.3.5. À manutenção das condições de habilitação e qualificação da CONTRATADA;

6.3.6. À manifestação de interesse das partes; e

6.3.7. À formalização por termo aditivo antes do encerramento da vigência contratual.

6.4. A CONTRATADA não possui direito subjetivo à prorrogação do Contrato.

6.5. Antes da formalização de cada prorrogação contratual, a CONTRATANTE verificará a manutenção das condições de habilitação e qualificação da CONTRATADA e realizará as consultas aos cadastros legalmente exigidos.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - PREÇO

7.1. O valor total da contratação é de R$ _____ (_____), correspondente aos produtos discriminados na Cláusula Primeira, observados os quantitativos e os preços unitários constantes da proposta final da CONTRATADA.

7.2. Os preços contratados compreendem todos os custos necessários ao fornecimento dos produtos, inclusive tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e administrativos, despesas com transporte, acondicionamento, entrega e demais custos incidentes sobre a execução do objeto.

7.3. O valor indicado no item 7.1 constitui o limite máximo da contratação, sendo devidos somente os valores correspondentes aos produtos efetivamente solicitados, entregues e aceitos pela CONTRATANTE, observados os preços unitários contratados e as condições estabelecidas no Termo de Referência.

8. CLÁUSULA OITAVA - GARANTIA DE EXECUÇÃO

8.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

9. CLÁUSULA NONA - PAGAMENTO

9.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, acompanhada dos documentos exigidos, a CONTRATANTE terá o prazo de até 10 (dez) dias úteis para a liquidação da despesa e, após a liquidação, de até 10 (dez) dias úteis para efetuar o pagamento.

9.2. Os valores deverão ser pagos mediante crédito em conta corrente da Contratada, por ordem bancária, obedecendo aos critérios da legislação vigente:

9.2.1. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

9.3. A liquidação das despesas obedecerá ao disposto no art. 63 da Lei Federal n° 4.320/64, c/c art. 141 da Lei 14.133/21.

9.4. A existência de irregularidade na execução ou no documento de cobrança autoriza o sobrestamento apenas da parcela correspondente à obrigação controvertida ou não cumprida, devendo ser paga, no prazo devido, a parte incontroversa regularmente executada.

9.5. Havendo erro na Nota Fiscal, ausência de documento necessário à liquidação ou outra circunstância imputável à CONTRATADA que impeça a regular liquidação da despesa, o prazo ficará suspenso até o saneamento da pendência, reiniciando-se após a comprovação da regularização, sem ônus para a CONTRATANTE.

9.6. A regularidade fiscal, social e trabalhista da CONTRATADA será verificada antes do pagamento. Eventual irregularidade superveniente não autoriza a retenção do pagamento pelos produtos regularmente fornecidos e aceitos, sem prejuízo da notificação da CONTRATADA e da adoção das medidas administrativas e sancionatórias cabíveis.

9.7. A contratada deverá indicar no corpo da Nota Fiscal, nome do banco, agência e número da conta onde deverá ser feito o pagamento, via ordem bancária, bem como especificações do objeto.

9.8. A contratada deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal, prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da Contratada, através de Certidões expedidas pelos Órgãos competentes, que estejam dentro do prazo de validade expresso na própria certidão, composta de:

9.8.1. Certidão de Quitação de Tributos Federais, neles abrangidos as contribuições sociais, administrados pela Secretaria da Receita Federal;

9.8.2. Certidão expedida pela Secretaria da Fazenda do Estado e Certidão Expedida pela Prefeitura Municipal;

9.8.3. Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

9.8.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da CLT, aprovada pelo Decreto-Lei n° 5.452/1943.

9.9. Para efeito de pagamento, serão considerados exclusivamente os produtos efetivamente entregues e aceitos, mediante conferência das quantidades, dos preços unitários contratados e da documentação fiscal correspondente, observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência.

9.10. Na ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Contratante, o valor devido à CONTRATADA deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

EM = I x N x VP, sendo:

I = $\frac{(\frac{TX}{100})}{365}$, assim apurado: I = $\frac{(\frac{6}{100})}{365}$, I = 0,00016438

Em que:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual = 6%;

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso.

9.11. A CONTRATANTE efetuará as retenções tributárias previstas na legislação aplicável, inclusive a retenção do Imposto sobre a Renda disciplinada pelos arts. 2º-A e 3º-A da Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 2012, com as alterações promovidas pela Instrução Normativa RFB nº 2.145, de 2023, observadas as alíquotas, hipóteses de dispensa e demais condições vigentes na data do pagamento.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - REAJUSTE

10.1. Os preços contratados permanecerão fixos e irreajustáveis pelo período de 1 (um) ano, contado da data-base do orçamento estimado, correspondente a 02 de outubro de 2026.

10.2. Decorrido o interregno mínimo de 1 (um) ano, contado da data-base do orçamento estimado, os preços contratados serão reajustados mediante aplicação da variação acumulada do Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC, exclusivamente em relação às obrigações contratuais executadas após o cumprimento da anualidade.

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

10.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

10.5. Nas aferições finais, o(s) índices(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

10.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

10.7. 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.

10.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - ALTERAÇÃO DO CONTRATO

11.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos artigos 124 e seguintes da Lei n° 14.133/21.

11.2. A Contratada é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato.

11.2.1. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato.

11.3. Registros que não caracterizam alteração do Contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei n° 14.133/21.

11.4. O restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro poderá ser reconhecido nas hipóteses previstas no art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei nº 14.133, de 2021, mediante requerimento devidamente instruído com documentos idôneos que demonstrem:

11.4.1. A ocorrência do fato superveniente;

11.4.2. Sua natureza extraordinária e imprevisível ou, se previsível, suas consequências incalculáveis;

11.4.3. A repercussão efetiva do evento sobre os custos da contratação;

11.4.4. O nexo causal entre o fato alegado e o desequilíbrio econômico-financeiro; e

11.4.5. A diferença entre os custos considerados na proposta e aqueles comprovadamente suportados após o evento.

11.4.6. A mera variação ordinária dos preços de mercado, a redução da margem de lucro ou a

apresentação isolada de notas fiscais não serão suficientes para justificar o reequilíbrio.

11.5. As alterações contratuais serão formalizadas por termo aditivo, ressalvadas as hipóteses legalmente admitidas de registro por apostilamento, nos termos do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.6. A formalização do termo aditivo é condição para a execução, pela Contratada, das prestações determinadas pela Contratante no curso da execução deste instrumento, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. Os recursos necessários ao pagamento das despesas inerentes a este Contrato correrão por conta das dotações orçamentárias e elementos de despesa abaixo discriminados:

GESTÃO/UNIDADE: xx.xx.xx - XXXXXX.
PROGRAMA DE TRABALHO/ATIVIDADE: xx.xxx.xxx.xxxx - XXXXXXXXX.
ELEMENTO DE DESPESA: x.x.x.x.xx.xx.xx - XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.
FONTE DE RECURSOS: xxxx.

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ACEITAÇÃO E RECEBIMENTO

13.1. O objeto deste Contrato será dado como recebido de acordo com o artigo 140 da Lei n° 14.133/2021, neste caso, no que couber, mediante termos de aceite.

13.2. Os produtos serão recebidos provisoriamente pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização da contratação, para posterior verificação de sua conformidade com as especificações do Termo de Referência, da proposta final e da respectiva Ordem de Fornecimento.

13.3. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando entregues em desacordo com as especificações constantes do Termo de Referência e da proposta, devendo ser substituídos no prazo de 01 (um) dia, contado da notificação da CONTRATADA, às suas expensas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

13.4. Os produtos serão recebidos definitivamente no prazo de até 07 (sete) dias, contado do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade dos produtos e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

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

13.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do Contrato.

13.6. A entrega dos produtos observará as condições estabelecidas no Termo de Referência, devendo ocorrer nos locais indicados nas respectivas Ordens de Fornecimento, de segunda a sexta-feira, em dias úteis, nos horários das 07h00 às 12h00 e das 14h00 às 16h00.

13.7. Os produtos entregues em desacordo com as condições contratadas poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, observados os procedimentos de substituição, fiscalização e recebimento estabelecidos no Termo de Referência.

13.8. As solicitações de fornecimento dos produtos serão formalizadas por meio de Ordem de Fornecimento emitida pelo Setor de Compras do Município de Macaúbas, observados os procedimentos estabelecidos no Termo de Referência.

13.9. O fiscal do contrato realizará a conferência dos produtos entregues e o atesto da Nota Fiscal correspondente aos produtos regularmente fornecidos e recebidos, cabendo ao gestor adotar as providências necessárias ao encaminhamento da despesa para liquidação e pagamento.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - FISCALIZAÇÃO

14.1. As disposições relativas à fiscalização contratual estão previstas no Decreto Municipal n° 012, de 26 de janeiro de 2023.

14.2. A fiscalização do presente Termo de Contrato será exercida pelo(a) servidor(a) da Prefeitura Municipal de Macaúbas, o(a) Sr.º/ª ....., especificamente designado(a) Fiscal Técnico do Contrato, mediante a Portaria Municipal n° ...., de .... de ..... de .....

14.3. Compete ao fiscal acompanhar e registrar a execução contratual, determinar as providências necessárias à correção das falhas verificadas e comunicar ao gestor, em tempo hábil, as situações que ultrapassem suas atribuições.
14.4. A CONTRATANTE poderá rejeitar, no todo ou em parte, os produtos fornecidos em desacordo com as especificações estabelecidas no Termo de Referência e na proposta vencedora, sem ônus para o Município de Macaúbas.
14.5. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em extinção contratual, conforme disposto no artigo 137 da Lei n° 14.133/21.
14.6. A Contratada será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do Contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Contratante.
14.7. A conformidade da execução do objeto será verificada mediante confronto entre os produtos efetivamente entregues, as Ordens de Fornecimento emitidas, os quantitativos recebidos, os preços unitários contratados, os valores faturados e as condições estabelecidas no Termo de Referência e na proposta final da CONTRATADA.
14.8. O Fiscal Técnico anotará em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do Contrato, determinando o que for necessário à regularização dos descumprimentos observados.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - RESPONSABILIDADE E OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

15.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com este Contrato e seus anexos.
15.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.
15.3. Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre falhas, irregularidades ou desconformidades verificadas no fornecimento dos produtos, para que sejam corrigidas ou sanadas, no todo ou em parte, às suas expensas, observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência.
15.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato e o cumprimento das obrigações pela Contratada.
15.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei n° 14.133/21.
15.6. Empenhar os recursos necessários, garantindo o pagamento da nota fiscal, respeitada a ordem cronológica.
15.7. Liquidar o empenho e efetuar o pagamento à CONTRATADA do valor correspondente aos produtos regularmente fornecidos e aceitos, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato.
15.8. Aplicar à CONTRATADA as sanções previstas na legislação e neste Contrato.
15.9. Decidir expressamente sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou sem interesse para a boa execução do Contrato.

15.9.1. A decisão será proferida no prazo de até 30 (trinta) dias, contado do protocolo do requerimento, admitida prorrogação motivada por igual período.

15.10. Verificar, no prazo estabelecido, a conformidade dos produtos recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Termo de Referência, do Edital e da proposta final, para fins de aceitação e recebimento definitivo.
15.11. Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelo representante da Contratada.
15.12. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - RESPONSABILIDADE E OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

16.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.
16.2. Comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer fato superveniente que possa comprometer o cumprimento dos prazos ou das condições de fornecimento dos produtos, apresentando a respectiva justificativa e os documentos comprobatórios, sem que essa comunicação implique aceitação automática da justificativa ou afastamento das consequências do inadimplemento.
16.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo Fiscal ou Gestor do Contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.
16.4. Substituir, às suas expensas, no prazo máximo de 01 (um) dia, contado da notificação, os produtos que apresentem falhas, irregularidades ou desconformidades com as especificações contratadas, observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência.
16.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou a terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pela CONTRATANTE, que ficará autorizada a descontar dos pagamentos devidos o valor correspondente aos danos sofridos.
16.6. Apresentar, quando não for possível a verificação eletrônica pela Administração, os documentos necessários à comprovação da regularidade fiscal, social e trabalhista exigida na contratação.
16.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do Contrato.
16.8. Indicar formalmente preposto apto a representá-la junto à CONTRATANTE, que deverá responder pela fiel execução do Contrato.
16.9. Tomar todas as providências necessárias ao adequado fornecimento de frutas, verduras, tubérculos e correlatos, objeto deste Contrato, observadas as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência.
16.10. Permitir e facilitar a fiscalização da execução contratual, prestando as informações solicitadas e adotando as providências necessárias à substituição de produtos entregues em desconformidade com o Contrato, o Termo de Referência ou a Ordem de Fornecimento.
16.11. Manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
16.12. Cumprir, durante todo o período de execução do Contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação, de acordo com o art. 116, da Lei n° 14.133/2021.

16.12.1. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo Fiscal do Contrato, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas.

16.13. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato.
16.14. Responsabilizar-se pelos custos operacionais e demais despesas necessárias ao fornecimento dos produtos, considerados na formulação dos preços ofertados, ressalvadas as hipóteses legais de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro previstas no art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 14.133/2021.
16.15. Promover a execução do objeto do Contrato, dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidas, em observância às normas legais e regulamentares aplicáveis e às recomendações aceitas pela boa técnica.
16.16. Repassar aos fiscais do contrato, em tempo hábil, quaisquer justificativas de situações específicas que envolvam impedimento do cumprimento dos termos do Contrato, por razões alheias ao controle da Contratada.
16.17. Apresentar à CONTRATANTE, sempre que exigido pela equipe de fiscalização do contrato, relatórios e outros documentos inerentes à execução do objeto do Contrato.
16.18. Submeter seus empregados, durante o tempo de permanência nas dependências da Contratante, aos regulamentos de segurança e disciplina por este instituído, mantendo-os devidamente identificados.
16.19. Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus

empregados quando da execução do objeto ou em conexão com ele, ainda que acontecido nas dependências da Contratante, inclusive por danos causados a terceiros.

16.20. Adotar práticas de sustentabilidade ambiental na execução do objeto, quando couber, nos termos das legislações em vigor.

16.21. Abster-se de contratar servidor pertencente ao quadro de pessoal da Contratante durante a vigência do Contrato.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei n° 14.133/2021, a Contratada que:

17.1.1. Der causa à inexecução parcial do Contrato;

17.1.2. Der causa à inexecução parcial do Contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

17.1.3. Der causa à inexecução total do Contrato;

17.1.4. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega dos produtos objeto da contratação sem motivo justificado;

17.1.5. Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do Contrato;

17.1.6. Praticar ato fraudulento na execução do Contrato;

17.1.7. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

17.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5° da Lei n° 12.846, de 1° de agosto de 2013.

17.2. Serão aplicadas à CONTRATADA que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

17.2.1. Advertência, quando a Contratada der causa à inexecução parcial do Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, conforme o art. 156, § 2°, da Lei n° 14.133/21;

17.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos tópicos "17.1.2.", "17.1.3." e "17.1.4." do subitem acima deste instrumento, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, conforme o art. 156, § 4°, da Lei n° 14.133/21;

17.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos tópicos "17.1.5.", "17.1.6.", "17.1.7." e "17.1.8." do subitem acima deste instrumento, bem como nos tópicos "17.1.2.", "17.1.3." e "17.1.4.", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, conforme o art. 156, § 5°, da Lei n° 14.133/21;

17.2.4. Multa:

17.2.4.1. Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado, calculada sobre o valor da parcela inadimplida, limitada a 30 (trinta) dias;

17.2.4.2. Compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato, no caso de inexecução total, ou sobre o valor da parcela inadimplida, no caso de inexecução parcial;

17.2.4.3. Compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela inadimplida, no caso de recusa injustificada em realizar o fornecimento dos produtos regularmente solicitados, observadas a gravidade da infração e a proporcionalidade da penalidade;

17.2.4.4. O atraso superior a 30 (trinta) dias poderá caracterizar inexecução total da obrigação, mediante decisão motivada da Administração;

17.2.4.5. A aplicação das multas observará os limites mínimo de 0,5% (cinco décimos por cento) e máximo de 30% (trinta por cento), nos termos do art. 156, § 3º, da Lei nº 14.133, de 2021;

17.2.4.6. A multa moratória poderá ser convertida em multa compensatória quando o atraso resultar em inexecução total, vedada a incidência cumulativa das duas multas sobre o mesmo fato;

17.2.4.7. A aplicação das multas não impede a extinção do Contrato nem a aplicação das demais sanções previstas em lei, observados o contraditório, a ampla defesa e a proporcionalidade.

17.3. A aplicação das sanções previstas neste instrumento não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à CONTRATANTE.

17.4. Todas as sanções previstas neste instrumento poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

17.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

17.5.1. Da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar caberá exclusivamente pedido de reconsideração, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

17.5.2. A sanção de que trata o subitem anterior é de competência exclusiva de secretário municipal e será precedida de análise jurídica, nos termos do art. 156, § 6º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

17.6. Caso o valor das multas e das indenizações devidas seja superior aos créditos eventualmente existentes em favor da CONTRATADA, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente.

17.7. Após a decisão definitiva, a multa aplicada deverá ser recolhida no prazo de 30 (trinta) dias, contado da comunicação oficial, ressalvado prazo diverso expressamente estabelecido pela Administração.

17.8. A aplicação das sanções será precedida de processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, observados os procedimentos previstos nos arts. 157 e 158 da Lei nº 14.133, de 2021.

17.9. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei n° 14.133/21, ou em outras leis que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei n° 12.846/2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

17.10. A personalidade jurídica da Contratada poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com a Contratada, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

17.11. A Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

17.12. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação da forma do art. 163 da Lei n° 14.133/2021.

17.13. Os valores das multas e das indenizações devidas pela CONTRATADA poderão ser descontados dos créditos decorrentes deste Contrato ou cobrados administrativa ou judicialmente, observada a legislação aplicável.

17.14. A autoridade competente para aplicação das sanções levará em consideração a gravidade da conduta da CONTRATADA infratora, o caráter educativo da sanção, bem como o dano causado à CONTRATANTE, observado o princípio da proporcionalidade e razoabilidade.

17.14.1. a aplicação das sanções administrativas previstas neste item não afasta a responsabilidade da Contratada nas esferas civil e criminal.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - INEXECUÇÃO E EXTINÇÃO

18.1. O Contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas ou antes do prazo nele fixado, nas hipóteses previstas no art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021, ou consensualmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa, quando cabíveis.

18.1.1. Na hipótese de extinção, aplicam-se as disposições dos arts. 138 e 139 da Lei nº 14.133, de 2021.

18.1.1.1. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da CONTRATADA não ensejará a extinção do Contrato quando não comprometer sua capacidade de concluir o objeto contratado;

18.1.1.2. Se a operação societária implicar mudança da pessoa jurídica contratada, sua continuidade dependerá do atendimento às condições estabelecidas na Cláusula Vigésima e da formalização do correspondente termo aditivo.

18.2. O termo de extinção será precedido, sempre que possível:

18.2.1. do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

18.2.2. da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos; e

18.2.3. da apuração das indenizações e multas eventualmente cabíveis.

18.3. A extinção do Contrato não impede o reconhecimento de eventual desequilíbrio econômico-financeiro devidamente comprovado, hipótese em que a indenização devida será formalizada no processo administrativo correspondente.

18.4. A CONTRATADA terá direito à extinção do Contrato ou à suspensão do cumprimento de suas obrigações quando houver atraso superior a 2 (dois) meses, contado da emissão da Nota Fiscal, nos pagamentos ou parcelas devidos pela Administração, ressalvadas as hipóteses previstas no § 3º do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA - SUBCONTRATAÇÃO

19.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

20. CLÁUSULA VIGÉSIMA - ALTERAÇÃO SUBJETIVA

20.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da Contratada com/por outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original, sejam mantidas as demais cláusulas e condições do Contrato, não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do Contrato.

21. CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DA PROTEÇÃO DE DADOS

21.1. É vedada às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

21.2. Sem prejuízo da aplicação das normas previstas pela Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, às partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações - em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis – repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual.

21.3. O dever de sigilo e confidencialidade permanece em vigor mesmo após a extinção do vínculo existente entre a Contratante e a Contratada, e entre esta e seus colaboradores, prestadores de serviço e consultores.

21.4. Em atendimento ao disposto na Lei Geral de Proteção de Dados, a Contratante, para a execução do objeto deste Termo de Contrato, terá acesso a dados pessoais dos representantes da Contratada, tais como número do CPF e do RG, endereços eletrônico e residencial, e cópia do documento de identificação, os quais serão tratados conforme as disposições da Lei nº 13.709/2018.

21.5. A Contratada declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados pela Contratante.

21.6. A CONTRATADA fica obrigada a comunicar à CONTRATANTE em até 24 (vinte e quatro) horas qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da Lei Geral de Proteção de Dados.

21.7. A comunicação não exime a Contratada das obrigações, sanções e responsabilidades que possam incidir em razão das situações violadoras acima indicadas.

21.8. O descumprimento de qualquer das cláusulas acima relacionadas ensejará, sem prejuízo do contraditório e ampla defesa, a aplicação das penalidades cabíveis.

22. CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - PUBLICAÇÃO

22.1. Incumbirá a Contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei n° 14.133/21, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8°, § 2°, da Lei n° 12.527, de 18 de novembro de 2011.

23. CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA - DOS CASOS OMISSOS

23.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, observadas as disposições da Lei nº 14.133, de 2021, do Decreto Municipal nº 035, de 2023, do Edital, do Termo de Referência e das demais normas aplicáveis, assegurados o contraditório e a ampla defesa quando a decisão puder afetar direitos da CONTRATADA.

24. CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA - FORO

24.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Macaúbas, Estado da Bahia, para dirimir as questões decorrentes deste Contrato que não puderem ser solucionadas administrativamente, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

25. CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA - DISPOSIÇÕES GERAIS

25.1. Rege-se este instrumento pelas normas e diretrizes estabelecidas na Lei n° 14.133/2021, e alterações, e outros preceitos de direito público, aplicando-se supletivamente os princípios da Teoria Geral dos Contratos e disposições de direito privado.

25.2. A CONTRATADA deverá observar, na execução do objeto, as exigências ambientais e sociais previstas na legislação aplicável e no Termo de Referência.

25.3. As comunicações relacionadas à execução deste Contrato serão realizadas pelos canais oficiais indicados pela CONTRATANTE e dirigidas ao gestor ou ao fiscal formalmente designado.

25.4. Para firmeza e validade do pactuado, o presente Contrato será assinado pelos representantes das partes, admitida a assinatura eletrônica na forma da legislação aplicável.

Macaúbas - Bahia, ... de ..... de .....

NOME DO ORDENADOR(A) DE DESPESA
Secretário(a) Municipal de .....
Decreto Municipal n° .....
Contratante

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL DA CONTRATADA
Nome da Empresa
Contratada

CIENTE:

NOME DO FISCAL DO CONTRATO
Fiscal do Contrato