PREGÃO ELETRÔNICO N° 017/2026

PROCESSO Nº1.266/2026

A Prefeitura de Roseira vem tornar público para conhecimento dos interessados que realizará licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, para ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTICIOS HORTIFRUT** nos termos das Leis Federais nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e 13.709/2018, da Instrução Normativa SEGES n° 73, de 30 de setembro de 2022, da Lei Complementar n° 123/2006, atualizada por último pela Lei Complementar nº 214/2025.

O Pregão ocorrerá em sessão pública exclusivamente em ambiente eletrônico, na Internet, no endereço eletrônico: https://comprasroseira.com.br mediante recursos de criptografia e de autenticação que assegurem condições adequadas de segurança em todas as etapas do certame.

Pregoeiro: Emerson Ferreira Costa

Portaria Nº 51, de 01 de abril de 2025.

Recebimento das propostas.
As propostas serão recebidas até às 08h59 do dia 16/09/2026, exclusivamente através do sistema eletrônico conforme endereço acima.

Início da disputa de preços:
A sessão eletrônica iniciar-se-á às 09h00 do dia 16/09/2026.

Todas as referências de tempo do edital e durante a sessão pública observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília-DF.

1— OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação via a escolha da melhor proposta para o registro de preços nos termos do art. 82 ao art. 86, da Lei n° 14.133/2021, para ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS HORTIFRUT**. Conforme discriminado no ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA (TR).

1.2. Caso no momento da elaboração das propostas seja verificada divergência entre as especificações deste objeto descritas no sistema eletrônico do PORTAL DE COMPRAS e as especificações constantes deste Edital, ou ainda, divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecem válidas as do Edital.

1.3. Para a aquisição será observado:

1.3.1. No certame:

1. O modo de disputa fechado-aberto;

II. O critério de julgamento das propostas pelo menor preço unitário por item.

1.4. Estão vinculados à futura contratação objeto deste Edital, independentemente de transcrição, o Termo de Referência, o Edital da Licitação, a proposta declarada vencedora e eventuais anexos dos documentos supracitados.

1.5. A listagem do cadastro reserva referente ao presente registro de preços constará como ANEXO ÚNICO da Ata.

1.6. Os Órgãos Gerenciadores serão os DEPARTAMENTOS DE EDUCAÇÃO, PROMOÇÃO SOCIAL E ESPORTES.

2 - **CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO**

2.1. Poderão participar desta licitação pessoas jurídicas cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto licitado, observadas as condições deste Edital.

2.2. Os interessados deverão, além de atender as demais exigências constantes neste edital e seus anexos, estar devidamente credenciados e de posse de sua senha pessoal e intransferível, obtida após os procedimentos descritos no item 3 deste edital.

2.3. Não poderão participar os interessados que se encontrem com falência decretada, concurso de credores, dissolução, liquidação, empresas estrangeiras que não funcionem no País, nem aquelas que estejam sob os efeitos da Declaração de Inidoneidade ou de Suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta do Município.

2.4. Os interessados deverão participar do certame através da mesma pessoa juridica que virá a executar o contrato, ou seja, caso participe como matriz deverá apresentar toda a documentação em nome da matriz, caso participe como filial deverá fazê-lo em nome da filial. Fica vedada a execução do contrato por pessoa jurídica diversa daquelas originalmente participantes do certame.

2.5. Será concedido, conforme aplicável, tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos limites previstos da Lei Complementar n° 123, de 2006 e atualizações.

2.6. Não poderão disputar esta licitação ou participar da execução do contrato:

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

2.6.2. O licitante que se enquadrar em quaisquer das previsões contidas no artigo 14, incisos I ao VI, da Lei n° 14.133, de 2021.

2.7. A COOPERATIVA, quando não vedada por justificativa técnica e econômica, para fins de participação deverá cumprir, no que couber, as previsões do art. 16, da Lei n° 14.133/2021 e do Edital.

3 - **CADASTRO PRÉVIO DOS LICITANTES**

3.1. A participação no presente Pregão Eletrônico dar-se-á mediante realização sessão pública, por meio da **INTERNET,** mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através do **SISTEMA PORTAL DE COMPRAS,** disponível no endereço eletrônico: https://comprasroseira.com.br

3.2. Os interessados deverão acessar o PORTAL DE COMPRAS da Prefeitura de Roseira para na plataforma da BR CONECTADO se cadastrar previamente como FORNECEDOR, inscrição que deverá ocorrer em até 02 (dois) dias úteis anteriores ao horário fixado neste Edital para o recebimento das propostas.

3.2.1. Havendo necessidade de contato com a BR CONECTADO para pagamento, liberação de acesso e suporte ao uso da plataforma, realizar contato via telefone: (081) 3877-1397 e / ou e-mails: comercial@brconectado.com.br; boletos@brconectado.com.br.

3.3. Para obter acesso aos serviços do PORTAL DE COMPRAS da Prefeitura de Roseira:

3.3.1. O custo de operacionalização e uso do sistema ficará a cargo do licitante que pagará à BR CONECTADO, provedora do sistema eletrônico, o equivalente aos custos pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, consoante TABELA DE PREÇOS com valores por plano de acesso, informados na página do CADASTRO DO FORNECEDOR;

3.3.2. Deverão ser preenchidas as informações dos campos para a identificação da Pessoa Jurídica ou Pessoa Física com os respectivos dados, fornecida a documentação exigida para o respectivo cadastramento/credenciamento acompanhado dos seguintes documentos:

a) Cópia do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ); Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social e seus aditivos em vigor, devidamente registrados na Junta Comercial ou Cartório do Serviço de Registro Civil e Títulos e Documentos, em se tratando de sociedade por ações, acompanhado da documentação de eleição de seus administradores;

b) Demais documentos exigíveis pelo PORTAL DE COMPRAS / BR CONECTADO.

3.4. O acesso do Licitante ao Pregão Eletrônico, para efeito de encaminhamento dos documentos de habilitação nos termos do item 10.2 deste Edital, encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de login e senha privativa pela BR CONECTADO.

3.5. 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.

3.5.1. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

3.6. Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante.

3.7. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registro tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.7.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.8. Ao enviar PROPOSTA INICIAL o licitante estará declarando que conhece e concorda com todas as regras do Edital, bem como todos os requisitos de habilitação e que até a data de apresentação da proposta inicial inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, declara também, que não emprega menor de idade, salvo na condição de aprendiz (Art. 7º, inciso XXXIII, da CF).

3.8.1. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas em lei.

3.9. Para maiores informações sobre a utilização do sistema eletrônico utilizado BR CONECTADO, os interessados podem obter a "Cartilha para Fornecedores" no site https://www.comprasroseira.com.br, clicando em "DOWNLOAD: GUIA DO LICITANTE", ou entrar em contato com o suporte técnico ao uso da plataforma do BR CONECTADO através do telefone: (12) 3646-9900.

4 - **DA DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA**

4.1. A indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil — art. 17, do Decreto Federal n° 11.462, de 2023.

5 - **INSTRUÇÕES PARA SOLICITAÇÃO DE INFORMAÇÕES E IMPUGNAÇÃO DO EDITAL**

5.1. O edital da presente licitação poderá ser obtido pelo interessado pela Internet, diretamente no seguinte endereço eletrônico: https://www.comprasroseira.com.br/

5.2. Até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos e/ou impugnar o ato convocatório do pregão na forma eletrônica.

5.2.1. O Departamento de Licitações de Roseira responderá aos pedidos de esclarecimentos e decidirá sobre a impugnação no prazo de até 03 (três) dias úteis à data de abertura do certame e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos ANEXOS.

5.3. A solicitação de esclarecimentos e a apresentação de impugnação contra o presente edital deverão ser enviadas exclusivamente pelo sistema https://www.comprasroseira.com.br/

5.3.1. As respostas serão divulgadas no site https://www.comprasroseira.com.br/ cabendo aos licitantes a obrigação de verificar o mesmo antes de apresentarem suas propostas.

5.3.2. As impugnações e pedidos de esclarecimento suspendem os prazos previstos no certame quando acatado.

5.4. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será definida nova data para a realização do certame, com comunicação aos licitantes através de publicação nos mesmos termos verificados no edital, exceto se tal acolhimento não ensejar alteração ou prejuízo à formação das propostas.

5.5. Em caso de não solicitação pelas proponentes de esclarecimentos e informações ou de impugnação ao edital, pressupõe-se que os elementos fornecidos são suficientemente claros e precisos.

5.6. Contato: Departamento de Licitações da Prefeitura de Roseira, situado à Praça Santana, nº201, centro, no horário compreendido entre 8h e 17h. Telefones: (12) 3646-9900

6 - **ENVIO DE PROPOSTA DE PREÇOS ELETRÔNICA**

6.1. No presente Pregão Eletrônico, a fase de habilitação não sucederá as fases de apresentação de propostas e lances, e de julgamento.

6.2. Os licitantes deverão encaminhar exclusivamente por meio do sistema a PROPOSTA até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando se encerrará automaticamente a fase de recebimento de propostas.

6.2.1. Na proposta ofertada deverá estar expresso:

a) O quantitativo**,** que não poderá ser inferior àquele estabelecido no Termo de Referência;

b) O valor unitário e total de cada item, em real (R$), com 2 (duas) casas decimais.

6.3. O envio da proposta ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

6.4. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema, ao cadastrar a sua proposta, que:

6.4.1. 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 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal;

6.4.2. 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;

6.4.3. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, previstas em lei e em outras normas específicas.

6.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte, equiparadas ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

6.6. A falsidade das declarações de que trata o item 6.4 e 6.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

6.7. 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.

6.8. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6.9. A proposta adequada enviada após o término da etapa competitiva conforme item 9.2 do Edital, prevalecerá sobre a pro

6.10. posta inicial descrita no item 6.2.

6.11. O encaminhamento da proposta pressupõe pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste edital e seus anexos.

6.11.1. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

6.11.2. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.11.3. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os produtos, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.12. No preenchimento da proposta inicial, que deverá ser encaminhada conforme o item 6.2, o licitante **não poderá se identificar,** sob pena de ter sua proposta DESCLASSIFICADA.

6.13. No preço proposto deverão também estar contemplados todos os custos diretos e indiretos porventura decorrentes ou de qualquer outra forma relacionados com o objeto da presente licitação tais como: impostos, taxas, fretes, materiais, equipamentos, ferramentas, mão de obra, encargos, entre outros.

6.14. No ato do cadastramento da proposta eletrônica no sistema, o licitante deverá declarar em campo próprio o tipo de enquadramento de porte de sua empresa (Micro Empresa - ME, Empresa de Pequeno Porte - EPP, Cooperativa - COOP, ou Outras Empresas - OE).

6.15. Após a abertura do pregão não será admitido o cancelamento de eventual proposta enviada.

GARANTIA DA PROPOSTA

6.16. Para a presente proposta não será exigida garantia.

7 — **ABERTURA DA SESSÃO E DAS PROPOSTAS**

7.1. A partir do horário previsto no edital de licitação, a sessão pública será aberta pelo Pregoeiro.

7.2. A verificação da conformidade da proposta será feita exclusivamente na fase de julgamento, de que trata o item 9, em relação à proposta mais bem classificada.

7.2.1. Na abertura das propostas, como medida excepcional poderá haver a exclusão da proposta que possa comprometer, restringir ou frustrar o caráter competitivo do processo licitatório, mediante comunicação eletrônica automática via sistema.

7.2.1.1. Eventual exclusão de proposta do licitante implica a retirada do licitante do certame, sem prejuízo do direito de defesa.

7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

8 - **ETAPA COMPETITIVA**

8.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública pelo pregoeiro com a utilização de sua chave de acesso e senha, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

8.1.1. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

8.1.2. Para ter acesso à etapa competitiva, os licitantes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances.

8.1.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

8.2. **O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances,** que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **1% (um por cento)** para **TODOS ITENS**. Será adotado para o envio de lances neste pregão eletrônico o **MODO DE DISPUTA "FECHADO-ABERTO",** em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações automáticas, consoante dispõe a Lei nº 14.133, de 2021.

8.2.1. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

8.3. Na classificação das propostas será levado em conta o **menor preço unitário proposto por item.**

8.3.1. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

8.3.2. Empatadas as propostas iniciais sem o envio de lances após o começo da fase competitiva e não havendo, dentre os participantes, licitantes enquadrados na condição de ME / EPP, ou se houver, que não estejam aptos a usufruir do tratamento diferenciado de que tratam os artigos 44 e art. 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, serão utilizados os critérios de desempate previstos no art. 60, da Lei nº 14.133, de 2021.

8.3.2.1. Infrutíferos os critérios de desempate de que trata o art. 60, da Lei nº 14.133, de 2021, proceder-se-á ao sorteio.

8.4. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

8.4.1. A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

8.4.2. Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

8.5. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

8.5.1. Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

8.5.2. Percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

8.6. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 8.5 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.

8.7. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

8.7.1. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

8.7.2. Não havendo novos lances na forma estabelecida no item 8.7 e **subitem** 8.7.1, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

8.8. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, em até 10 (dez) minutos, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

8.9. Durante a sessão pública, os licitantes poderão acompanhar, em tempo real, todas as mensagens

trocadas no "chat" do sistema, conhecer valor e horário do menor lance registrado, não sendo identificado, entretanto, o detentor de cada lance.

8.10. É vedado aos licitantes estabelecer comunicações entre si através de "chat" do sistema, em qualquer fase da licitação, podendo o Pregoeiro, justificadamente, proceder à desclassificação das propostas dos licitantes que assim procederem.

8.11. No caso de desconexão do Pregoeiro, no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos.

8.11.1. O Pregoeiro, quando possível, dará continuidade a sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

8.11.2. Quando a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada no próximo dia útil seguinte às 9h, da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

8.12. Quando houver um único licitante ou uma única proposta válida, caberá ao Pregoeiro verificar a aceitabilidade do preço ofertado.

8.12.1. Caso não se realize lance, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado para a contratação.

8.13. O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances.

8.14. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº14.133 de 2021, e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.° 8.538, de 2015, podendo ser vedado o tratamento em razão de o valor estimado ser superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como EPP.

8.15. Encerrada a etapa competitiva sem o envio de lances, inalterados os valores inicialmente propostos e entre esses existam valores em situação de empate, havendo dentre os participantes licitantes enquadrados e aptos a usufruir dos beneficios na condição de ME/EPP, nos termos do item 8.16.1 aplicar-se-ão os critérios previstos nos artigos 44 e art. 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, em cumprimento ao disposto no art. 60, §2º, da Lei n° 14.133, de 2021.

8.15.1. A ME ou EPP melhor classificada no intervalo percentual de até 5% (cinco por cento), definido nos termos deste subitem, será convocada automaticamente pelo sistema eletrônico para,

desejando, por meio do chat, apresentar nova proposta de preço inferior àquela classificada com o menor preço ou lance, no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

8.15.1.1. Não sendo declarada vencedora a ME ou EPP, na forma do item anterior, serão convocadas automaticamente pelo sistema eletrônico as remanescentes que porventura se enquadrem no intervalo percentual de até 5% (cinco por cento) na ordem de classificação, para exercer o mesmo direito;

8.15.2. No caso de equivalência dos valores apresentados por ME ou EPP que se encontrem no intervalo percentual de até 5% (cinco por cento) será realizado sorteio eletrônico entre as mesmas, pelo sistema eletrônico, definindo e convocando automaticamente a primeira classificada para, caso queira, encaminhar uma melhor proposta, assim sucessivamente.

8.16. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro **DEVERÁ** encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

8.16.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

8.16.2. Havendo contraproposta aceita, o Pregoeiro detalhará seu valor no sistema.

8.17. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, na legislação correlata e no item 2.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.17.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis;

8.17.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas — CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep; e

8.17.3. Relação de Apenados mantida pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-relacao-apenados.

8.18. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.19. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de

participação.

8.20. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o Pregoeiro verificará se faz jus ao beneficio.

8.21. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

8.22. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

9 - **DO ENCAMINHAMENTO E JULGAMENTO DA PROPOSTA PRIMEIRA CLASSIFICADA**

9.1. Encerrada a fase de recebimento de lances, avaliada a aceitabilidade do preço do primeiro classificado, decidido motivadamente a respeito, passa-se para a verificação da perfeita consonância da proposta classificada em primeiro lugar apresentada, com as especificações e condições do edital.

9.2. O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de até 02 (duas) horas, envie a PROPOSTA ADEQUADA ao último lance ofertado após a negociação realizada, **através do sistema** https://www.comprasroseira.com.br/, no **campo referente** à **inclusão** de **anexos da proposta,** ou, em caso de indisponibilidade do sistema, através do e-mail licitacoes@roseira.sp.gov.br

9.2.1. O prazo previsto no item 9.2 poderá ser prorrogado por igual período nas situações elencadas no § 3º do art. 29, da IN nº 073/2022, contado da solicitação do Pregoeiro.

9.3. A PROPOSTA ADEQUADA deverá vir acompanhada, se for o caso, de documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

9.3.1. A PROPOSTA ADEQUADA deverá ser formulada em uma via, datada e assinada pelo seu representante legal, sem emendas e borrões, contendo:

a) Razão social, CNPJ e endereço da proponente, bem como o número da presente licitação;

b) Preço unitário e total, expressos em reais (R$), com 02 (duas) casas decimais

c) Marca e demais especificações;

d) Validade da proposta, com prazo mínimo de **90 (noventa) dias** corridos, a contar da data da entrega da proposta;

e) Os **pagamentos** devidos serão feitos em 30 (trinta) dias corridos, após o recebimento definitivo dos produtos e respectiva nota fiscal/fatura devidamente assinada pela Secretaria requisitante.

9.4. O preço proposto deverá contemplar todos os custos diretos e indiretos porventura decorrentes ou de qualquer outra forma relacionadas com a perfeita e integral execução da obra, objeto da presente licitação tais como, exemplificativamente: impostos, taxas, fretes, materiais, equipamentos, ferramentas, mão de obra, consultorias, ensaios em laboratórios.

9.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício.

9.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

9.7. No julgamento das propostas, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

9.7.1. O Pregoeiro poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas, devendo o licitante atender às solicitações no prazo por ele estipulado, prazo esse que poderá ser prorrogado por igual período nas situações elencadas no § 3º do art. 29, da IN nº 073/2022, contado da solicitação do pregoeiro ou da comissão de contratação quando o substituir.

9.7.1.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

9.8. Na hipótese de necessidade de envio de documentos complementares após o julgamento da proposta, os documentos deverão ser apresentados em formato digital, via sistema, no prazo de até 02 (duas) horas, prazo esse que poderá ser prorrogado por igual período nas situações elencadas no § 3º do art. 29, da IN nº 073/2022, contado da solicitação do pregoeiro ou da comissão de contratação quando o substituir.

9.9. O Pregoeiro poderá utilizar-se de auxílio da área técnica requisitante para, baseado em parecer técnico motivado e conclusivo, julgar a proposta no que diz respeito às especificações técnicas e aos parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e as demais condições definidas no edital.

9.10. A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do pregão eletrônico constarão de ata divulgada no respectivo sistema, sem prejuízo das demais formas de publicidade previstas nas legislações pertinentes.

9.11. Será desclassificada a proposta inicial ou a proposta adequada, conforme o caso, que:

9.11.1. Contiver vícios insanáveis;

9.11.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

9.11.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

9.11.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

9.11.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

9.12. No caso de bens é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

9.12.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

9.12.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

9.12.1.2. lnexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

9.13. Após a verificação da conformidade da proposta com os termos do edital, o Pregoeiro iniciará a fase de julgamento da habilitação.

9.14. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

10 - **HABILITAÇÃO**

10.1. Os documentos previstos neste Edital, 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 n° 14.133, de 2021.

10.1.1. A proposta readequada ou documentos complementares, que são exigidos para habilitação deverão ser enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de até 02 (duas) horas, prorrogável por igual período nas situações elencadas no § 3º do art. 29, da IN n° 073/2022, contado da solicitação do pregoeiro ou da comissão de contratação quando o substituir.

10.1.2. No julgamento da habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação;

10.1.3. O Pregoeiro, na fase de habilitação, poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas e da documentação, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

10.1.3.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema, com no mínimo vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência registrada em ata.

10.2. Conforme disposto no item 3.4, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação.

10.2.1. <u>HABILITAÇÃO JURÍDICA</u>:

10.2.1.1. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

10.2.1.2. 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;

10.2.1.3. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU: 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;

10.2.1.4. 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;

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

10.2.1.6. 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;

10.2.1.7. 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, se couber;

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

10.2.1.9. No caso de ME e EPP que queira usufruir dos benefícios da Lei Complementar federal nº 123/2006:

10.2.1.9.1. Certidão simplificada original da Junta Comercial da sede da licitante ou documento equivalente, além de declaração escrita **(ANEXO III)**, sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais de qualificação da condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte estando apta a usufruir dos benefícios previstos nos art. 42 a art. 49 da Lei Complementar nº 123/2006.

10.2.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL, TRABALHISTA E TÉCNICA:

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

10.2.2.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

10.2.2.3. Prova de Regularidade relativa ao FGTS, por meio de Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), expedida pela Caixa Econômica Federal www.caixa.gov.br ou do documento denominado "Situação de Regularidade do Empregador", com prazo de validade em vigor na data marcada para abertura dos envelopes e processamento do Pregão;

10.2.2.4. Prova de Regularidade relativa Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, seguridade social, por meio de Certidão Negativa de Débitos (CND) relativos aos Créditos Tributários Federais e à Divida Ativa da União; expedida nos sites www.receita.fazenda.gov.br ou www.pgfn.fazenda.gov.br. Conforme Portaria Conjunta PGFN/RFB nº 1.751, de 2 de outubro de 2014;

10.2.2.5. Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual, por meio de Certidão Negativa de Débito em relação ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual e Intermunicipal e de Comunicação-ICMS, expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual, do domicilio ou sede da licitante;

10.2.2.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, por

meio de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas-CNDT, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho www.tst.jus.br/certidao, conforme Lei n.° 12.440/2011 e Resolução Administrativa TST n° 1470/2011;

10.2.2.7. Atestado(s) passados por pessoas jurídicas, de direito público ou privado, que comprovem que a respectiva licitante executou ou executa, a contento, fornecimento de natureza e vulto similares ao desta licitação, na proporção de no mínimo 50% do objeto licitado, conforme Súmula 24 do TCESP;

10.2.3. <u>QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA</u>:

10.2.3.1. Pessoa jurídica, apresentar certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

10.2.3.2. Balanço patrimonial, Demonstração do Resultado do Exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;

10.2.3.2.1. Os documentos constantes do item 10.2.3.2 limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

10.2.3.2.2. A empresa criada no exercício financeiro da licitação deverá atender a todas as exigências da habilitação e poderá substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura devidamente registrado no órgão pertinente à constituição da empresa, ou Livro Diário contendo o Balanço de Abertura, incluindo os Termos de Abertura e Encerramento devidamente registrados;

10.2.3.2.3. Será admitida a apresentação do Balanço Patrimonial, Demonstração do Resultado do Exercício e demais demonstrações contábeis conforme os seguintes critérios:

I - Apresentação das páginas do Livro Diário que incluam o Termo de Abertura, o Balanço Patrimonial, a Demonstração do Resultado do Exercício e o Termo de Encerramento, devidamente registrado no órgão pertinente à constituição da empresa;

II - Empresas que utilizam a Escrituração Contábil Digital (ECD) devem apresentar o arquivo da ECD contendo o Balanço Patrimonial e DRE em formato PDF, gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital (SPED), juntamente com o Termo de Autenticação correspondente, podendo este ser substituído pelo recibo de entrega da ECD.

10.2.3.2.4. O marco temporal para apresentação das demonstrações do último exercício social exigível será o último dia útil do mês de junho do ano seguinte ao ano-calendário a que se refere a escrituração, nos termos do art. 5º da IN RFB 2142/2023;

10.2.3.3. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG) e Liquidez Corrente (LC), iguais ou superiores a 1 (um), resultantes

da aplicação das respectivas fórmulas:

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

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

10.2.3.3.1. Os indicadores previstos serão calculados conforme o(s)exercício(s) financeiro(s) exigível(is);

10.2.3.4. As empresas que apresentarem resultado inferior a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, o patrimônio líquido mínimo de 10% do valor estimado da contratação.

10.2.4. Declaração, expressa e sob as penas da lei **(ANEXO II)**, de que:

a) A empresa não está impedida de contratar com a esfera de governo municipal;

b) Não foi declarada inidônea pelo Poder Público, de nenhuma esfera;

c) Não existe fato impeditivo à habilitação da empresa;

d) A empresa não possui em seu quadro de pessoal menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menor de 16 anos em qualquer outro tipo de trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, nos termos do art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal;

e) Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV e do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

f) Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social, e para aprendiz, previstas em lei e em outras normas específicas.

g) A empresa está em dia com todas as determinações trabalhistas e demais legislações aplicáveis.

h) está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

i) A empresa está ciente de que não poderá, na constância da relação contratual que venha a firmar com a Prefeitura, vir a contratar empregado que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta ou

colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de quaisquer pessoas ocupantes dos cargos de Prefeito, Vice-Prefeito, Secretários Municipais e de Vereadores.

j) A empresa está ciente que deve seguir os padrões de segurança adequados ao uso de dados pessoais de que trata a Lei nº 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

10.2.5. Após a entrega dos documentos de habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

1. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

II. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

10.2.6. Nome, nacionalidade, estado civil, CPF, RG, endereço residencial completo e cargo que ocupa na empresa, do (a) responsável que deverá assinar o Instrumento Contratual (Contrato, Autorização de Fornecimento, Convênios, Acordos, entre outros). **(ANEXO VI)**

10.2.6.1. Quando não for o seu representante legal nos termos do contrato social, além da documentação supra, deverá apresentar procuração para tal, no ato de assinatura do mesmo.

10.2.6.2. A não apresentação da documentação referente ao item 10.2.6 não inabilitará o licitante, ficando facultada a Municipalidade elaborar contrato em nome do representante legal da empresa, constante do contrato social, ou chamar o remanescente.

10.2.7. Nos termos do art. 12, da Lei Federal nº 14.133 de 2021, os documentos solicitados para participação nesta licitação quando não encaminhados em seus originais poderão ser validamente apresentados, por meio de:

I - Publicação realizada em órgão da imprensa oficial;

II - Cópia simples quando a confirmação do seu teor puder ser feita pela Administração junto aos órgãos públicos emitentes, via "Internet";

III - Prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular, feita perante agente da Administração, mediante apresentação do original, ou por declaração de autenticidade firmada por advogado, sob sua responsabilidade pessoal.

10.2.8. Não serão aceitos protocolos e nem documentos com prazos de validade vencidos. No caso das certidões, quando não consignar o prazo de validade, serão consideradas válidas as expedidas com data não superior a 120 (cento e vinte) dias anteriores à data limite para o recebimento das propostas da

presente licitação.

10.2.8.1. Ao documento que devido a sua natureza seja exigida a condição de inscrição regular, ativa, ou outra, como prova de eficácia e da sua existência de fato e de direito, não se aplica prazo de validade.

10.2.9. Para usufruir do tratamento diferenciado e favorecido as ME e EPP deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que apresente restrição, sendo-lhes assegurado prazo para regularização conforme previsão contida na Lei Complementar Federal n° 123, devidamente atualizada.

10.2.9.1. A não regularização da documentação no prazo previsto implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas em lei, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

10.2.10. Considerando a Instrução Normativa RFB N° 2.119, de 06 de dezembro de 2022, alterada pela Instrução Normativa RFB Nº 2.229, de 15 de outubro de 2024, referente a regularidade dos licitantes relativamente ao CNPJ, como condição de sua habilitação, será confirmada pela Administração nos termos da Instrução antes mencionada, devidamente atualizada.

10.2.11. Os licitantes que não apresentarem os documentos exigidos neste edital ou que os apresentarem incompletos, incorretos ou com a validade expirada, serão considerados inabilitados.

10.2.12. Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

10.2.13. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

11 - **INSTRUÇÕES E NORMAS INTERPOSIÇÃO DE RECURSOS**

11.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante, poderá, no prazo de 30 (trinta) minutos corridas, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

11.2. 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.

11.3. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata e a apreciação dar-se-á em fase única.

11.3.1. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

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

11.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.6. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.7. A apresentação de razões e contrarrazões de recurso deverá ser enviada através do sistema https://www.comprasroseira.com.br/, ou, em caso de indisponibilidade do sistema, através do e-mail licitacoes@roseira.sp.gov.br ou protocolada diretamente no Departamento de Protocolo, situado à Praça Santana, nº201, centro – Roseira/SP Paço Municipal, no horário compreendido entre 08h e 17h.

11.8. Os autos permanecerão com vista franqueada aos interessados na Divisão de Licitações, situado na Praça Santana, nº201, centro – Roseira/SP - Paço Municipal, no horário compreendido entre 08h e 17h.

12 - **ADJUDICAÇÃO / HOMOLOGAÇÃO**

12.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o Pregoeiro, em data divulgada no sistema, convocará os participantes para no prazo de 30 (trinta) minutos, se manifestarem quanto ao interesse em cotar o objeto com preços iguais aos do licitante vencedor com o intuito de constituir cadastro reserva da Ata de Registro de Preços, para atendimento ao disposto no item 14.4.2.

12.2. Na sequência, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

I - Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

II - Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

III - Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

IV - Adjudicar o objeto e homologar a licitação.

12.3. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

13 — DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

13.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.

14 - VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

14.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

14.1.1. A Ata de Registro de Preços será divulgada no PNCP, dentro do prazo estabelecido no art. 94 da Lei nº 14.133 de 2021, produzindo eficácia aos contratos formalizados a partir de sua assinatura.

14.1.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

14.1.3. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

14.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 14.2 deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

14.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

14.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

14.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes que:

14.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

14.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

14.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes registrados na ata.

14.5. O registro a que se refere o item 14.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

14.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

14.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 14.4.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

14.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

14.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 18 deste Edital.

14.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

14.9. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

14.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

14.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

14.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições

estabelecidos no edital, e observado o disposto no item 14.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

14.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 14.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

14.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

14.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

14.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

15 - **ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

15.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

15.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei n° 14.133, de 2021;

15.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

15.1.3. Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

16 — NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

16.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

16.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

16.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

16.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

16.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

16.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

16.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

16.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 18, sem prejuízo das sanções previstas na Lei n° 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

16.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 14.7 deste Edital

16.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 18.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

16.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 16.2 e no item 16.2.1 o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

16.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

17 - REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

17.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

17.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

17.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

17.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

17.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

17.4. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

17.5. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

17.6. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 17.3 a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

18 - CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

18.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

18.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

18.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

18.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto n° 11.462, de 2023; ou

18.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei n° 14.133, de 2021.

18.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei n° 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

18.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 18.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

18.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

18.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

18.4.1. Por razão de interesse público;

18.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

18.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos dos artigos 26, §3° e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

19 - **DO RECEBIMENTO**

19.1. Os produtos serão recebidos em conformidade com o Termo de Referência.

19.2. Na hipótese da não aceitação dos produtos, o contratante notificará o contratado das irregularidades, registrará o fato e estipulará prazo máximo para correção do(s) vício(s) mediante a lavratura de Termo de Constatação de Irregularidade —T.C.I, sem prejuízo da aplicação da penalidade cabível.

19.3. O contratado deverá substituir os produtos / sanar a(s) irregularidade(s) conforme determinação da fiscalização do contratante.

19.3.1. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo determinado, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

19.4. A nota fiscal/fatura deverá, obrigatoriamente, ser entregue junto com o seu objeto e estar em conformidade com os termos da Portaria CAT-162, de 29/12/2008, devidamente atualizada, da Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo, se o caso.

19.4.1. O não atendimento da prescrição acima sujeita o licitante à recusa dos **serviços**, bem como às demais sanções legais e contratuais cabíveis.

19.5. Não será aceito preço divergente do constante na Autorização de Fornecimento e proposta vencedora.

19.6. O contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o produto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções cabendo à fiscalização não atestar o Recebimento Definitivo até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

19.7. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade do contratado pela qualidade e garantia do objeto.

20 - **DA FISCALIZAÇÃO**

20.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei n° 14.133/2021, art. 117, caput).

20.2. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução da(s) entrega(s) do objeto, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei n° 14.133/2021, art. 117, §1º).

20.3. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

20.4. O contratado 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 pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

21 - **DO REAJUSTE DE PREÇOS**

21.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado pela Administração.

21.2. Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPC FIPE, observadas as regras estabelecidas na Lei Federal n° 10.192/2001, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, sendo adotada a seguinte fórmula:

$$R = Po. \left[\left(\frac{IPC}{IPCo} \right) - 1 \right]$$

Onde:

R = parcela de reajuste;
Po = preço inicial do contrato no mês de referência dos preços, ou preço do contrato no mês de aplicação do último reajuste;
IPC/IPCo = variação do IPC FIPE - Índice de Preço ao Consumidor, ocorrida entre o mês de referência de preços, ou o mês do último reajuste aplicado, e o mês de aplicação do reajuste.

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

21.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão Iogo seja(m) divulgado(s) o(s) indice(s) definitivo(s).

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

21.6. 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.

21.7. 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.

21.8. O reajuste poderá ser realizado por simples apostila.

21.9. Os reajustes deverão ser precedidos de solicitação do Contratado devidamente instruídas e endereçadas à Divisão de Contratos da Secretaria responsável pela contratação. O contratado poderá exercer, perante a Municipalidade, seu direito ao reajuste dos preços do Contrato até 30 (trinta) dias antes de completar a anualidade prevista no item 22.2.

21.9.1. Caso o contratado não efetue de forma tempestiva o requerimento ao reajuste e prorrogue o Contrato sem pleiteá-lo, ocorrerá a preclusão do direito de reajustar, entendido este ato como renúncia ao direito de reajuste por parte do contratado.

22 - **DOS PAGAMENTOS**

22.1. Os **pagamentos** devidos serão feitos em **30 (trinta) dias** corridos, após o recebimento definitivo dos produtos e respectiva nota fiscal/fatura devidamente assinada pela Secretaria requisitante, com o canhoto assinado pelo responsável no recebimento do produto (romaneio - Anexo VIX).

22.1.1. Vinculam-se aos critérios estabelecidos neste item 23 as determinações específicas ao pagamento contidas no Termo de Referência.

22.2. Nas hipóteses em que seja obrigatória a emissão da Nota Fiscal Eletrônica (NF-e), conforme previsto na Portaria CAT-162, de 29/12/2008, devidamente atualizada, da Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo, a mesma deverá ser encaminhada para o e-mail constante do ANEXO I do presente edital.

22.3. Os pagamentos deverão ocorrer através de crédito em conta corrente, devendo a Contratada indicar o banco para recebimento, preferencialmente um dos seguintes bancos: Banco do Brasil e Caixa Econômica Federal.

22.4. Aplica-se a contratação derivada da referida licitação o disposto na IN RFB nº 1.234/2012 e suas alterações ou outra norma que vier a substitui-la, conforme disciplinado pelo Decreto Municipal nº 19.417, de 26 de setembro de 2023, que regulamenta a retenção na fonte do Imposto de Renda - IR por parte da Administração Pública Municipal.

22.5. O pagamento fora do prazo estabelecido sujeitará ao Município à multa de 1% (um por cento) em favor da CONTRATADA, além dos juros de mora de 0,5% (cinco décimos por cento) ao mês, e atualização monetária, conforme o índice IPC FIPE.

23 – DAS PENALIDADES

23.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas neste edital.

23.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

23.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

23.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 18.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

23.4. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

23.4.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

23.4.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

23.4.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

23.4.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

23.4.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

23.4.2.4. Deixar de apresentar amostra;

23.4.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

23.4.3.1. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

23.4.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

23.4.5. Fraudar a licitação;

23.4.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

23.4.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

23.4.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

23.4.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

23.4.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

23.5. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

23.5.1. Advertência;

23.5.2. Multa;

23.5.3. Impedimento de licitar e contratar e

23.5.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

23.6. Na aplicação das sanções serão considerados:

23.6.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.

23.6.2. As peculiaridades do caso concreto

23.6.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes

23.6.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

23.7. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

23.7.1. Para as infrações previstas nos itens 24.4.1, 24.4.2 e 24.4.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

23.7.2. Para as infrações previstas nos itens 24.4.4, 24.4.5, 24.4.6, 24.4.7 e 24.4.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

23.7.3. Compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

23.8. 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.

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

23.10. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 24.4.1, 24.4.2 e 24.4.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

23.11. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 24.4.4, 24.4.5, 24.4.6, 24.4.7 e 24.4.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 24.4.1, 24.4.2 e 24.4.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5°, da Lei n.° 14.133/2021.

23.12. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 24.4.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta, se for devido, em favor do órgão ou entidade promotora da licitação da Prefeitura de Roseira - SP.

23.13. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

23.14. 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.

23.15. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de

inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

23.17. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

23.18. O valor das multas aplicadas será recolhido aos cofres do Município de Roseira, dentro de 03 (três) dias úteis da data de sua notificação, mediante guia de recolhimento oficial.

24 - **DOS ANEXOS**

24.1. Fazem parte integrante e indissociável deste Edital, como se nele estivessem transcritos, os seguintes **ANEXOS:**

ANEXO I - Termo de referência

ANEXO II - Modelo de Declaração;

ANEXO III - Modelo de Declaração para Empresas ME/EPP;

ANEXO IV - Minuta de Ata de Registro de Preços;

ANEXO V - Termo de Ciência e de Notificação do Município de Roseira;

ANEXO VI - Dados para Assinatura da Ata de Registro de Preços;

ANEXO VII - Cadastro Reserva;

ANEXO VIII - Modelo de Proposta.

ANEXO VIX - Romaneio

24.2. O Edital e seus Anexos estão disponíveis na integra no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e divulgados no sítio eletrônico oficial na mesma data de divulgação do Edital, sem necessidade de registro ou de identificação para acesso.

25 - **DA PUBLICIDADE**

25.1. A publicidade do edital de licitação será realizada mediante divulgação e manutenção do inteiro teor do ato convocatório e de seus anexos no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), sendo facultada, a divulgação adicional e a manutenção do inteiro teor do edital e de seus anexos em sítio eletrônico oficial

desta Prefeitura de Roseira.

25.2. Sem prejuízo do disposto no item 26.1, o edital será publicado no Diário Oficial do Estado de São Paulo e em jornal de grande circulação local e, facultativamente, por meios eletrônicos, em jornal de grande circulação no âmbito estadual e/ou nacional.

25.2.1. Os julgamentos dos recursos e a homologação serão publicados no Diário Oficial do Estado de Roseira e, facultativamente, por meios eletrônicos.

25.3. Após a homologação do processo licitatório, serão disponibilizados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e, se o órgão ou entidade responsável pela licitação entender cabível, também no sítio referido no item 26.1, os documentos elaborados na fase preparatória que porventura não tenham integrado o edital e seus anexos.

26 — **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

26.1. O Município de Roseira no atendimento de sua finalidade pública, na persecução do interesse público, com o objetivo de executar as competências legais ou cumprir as atribuições legais do serviço público, sempre que aplicável, realiza o tratamento de dados pessoais, nos termos da Lei n° 13.709/2018.

26.1.1. Nas hipóteses em que no exercício de suas competências seja necessário o tratamento de dados pessoais, serão fornecidas informações claras e atualizadas sobre a previsão legal, a finalidade, os procedimentos e práticas utilizadas para a execução dessas atividades, em anexo deste Edital.

26.1.2. Os itens expressos neste Edital que fazem referência aos direitos e princípios expressos na Lei nº 13.709/2018, não excluem outros previstos no ordenamento jurídico pátrio relacionados à matéria.

26.1.3. A CONTRATANTE e a CONTRATADA se comprometem a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais, garantindo que:

a) O tratamento de dados pessoais dar-se-á de acordo com as bases legais previstas nas hipóteses dos arts. 7º e/ou 11 da Lei Federal n. 13.709/2018 às quais se submeterão os serviços, e para propósitos legítimos, específicos, explicitos e informados ao titular;

b) O tratamento seja limitado às atividades necessárias ao atingimento das finalidades de execução do contrato e do serviço contratado, utilizando-os, quando seja o caso, em cumprimento de obrigação legal ou regulatória, no exercício regular de direito, por determinação judicial ou por requisição da ANPD;

c) Em caso de necessidade de coleta de dados pessoais indispensáveis à própria prestação do serviço,

esta será realizada mediante prévia aprovação da CONTRATANTE, responsabilizando-se a CONTRATADA por obter o consentimento dos titulares (salvo nos casos em que opere outra hipótese legal de tratamento).

Os dados assim coletados só poderão ser utilizados na execução dos serviços especificados neste contrato, e em hipótese alguma poderão ser compartilhados ou utilizados para outros fins; Eventualmente, as partes podem ajustar que a CONTRATANTE será responsável por obter o consentimento dos titulares, observadas as demais condicionantes desta alínea;

d) Os sistemas que servirão de base para armazenamento dos dados pessoais coletados, seguem um conjunto de premissas, políticas e especificações técnicas que regulamentam a utilização da tecnologia de informação e comunicação com a CONTRATANTE;

26.1.4. A CONTRATADA dará conhecimento formal aos seus empregados das obrigações e condições acordadas, inclusive no tocante à Política de Privacidade do CONTRATANTE, cujos princípios deverão ser aplicados à coleta e tratamento dos dados pessoais.

26.1.5. O eventual acesso, pela CONTRATADA, às bases de dados que contenham ou possam conter dados pessoais implicará para a CONTRATADA e para seus prepostos — devida e formalmente instruídos nesse sentido — o mais absoluto dever de sigilo, no curso do presente contrato e pelo prazo de até 10 anos contados de seu termo final.

26.1.6. A CONTRATADA cooperará com o CONTRATANTE no cumprimento das obrigações referentes ao exercício dos direitos dos titulares previstos na Lei Federal n. 13.709/2018 e nas Leis e Regulamentos de Proteção de Dados em vigor e também no atendimento de requisições e determinações do Poder Judiciário, Ministério Público e órgãos de controle administrativo.

26.1.7. A CONTRATADA deverá informar imediatamente o CONTRATANTE quando receber uma solicitação de um titular de dados, a respeito dos seus dados pessoais e abster-se de responder qualquer solicitação em relação aos dados pessoais do solicitante, exceto nas instruções documentadas do CONTRATANTE ou conforme exigido pela Lei Federal n. 13.709/2018 e Leis e Regulamentos de Proteção de Dados em vigor.

26.1.8. O Encarregado da CONTRATADA manterá contato formal com o Encarregado do CONTRATANTE, no prazo de até vinte e quatro horas da ocorrência de qualquer incidente que implique violação ou risco de violação de dados pessoais, para que este possa adotar as providências devidas, na hipótese de questionamento das autoridades competentes.

26.1.9. A critério do Encarregado do CONTRATANTE, a CONTRATADA poderá ser provocada a colaborar na elaboração do relatório de impacto, conforme a sensibilidade e o risco inerente dos serviços objeto deste contrato, no tocante a dados pessoais.

26.1.10. Eventuais responsabilidades das partes serão apuradas conforme estabelecido neste

contrato e também de acordo com o que dispõe a Seção III, Capítulo VI, da Lei Federal n° 13.709/2018.

26.2. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

26.3. A aceitação da proposta vencedora pelo Município obriga o seu proponente à execução integral do objeto desta licitação, pelo preço e condições oferecidas, não cabendo o direito a qualquer ressarcimento por despesas decorrentes de custos ou serviços não previstos em sua proposta, quer seja por erro ou omissão.

26.4. Pela elaboração e apresentação da proposta e Documentação, as empresas não terão direito a auferir vantagens, remuneração ou indenização de qualquer espécie.

26.5. O licitante vencedor da presente licitação fica obrigado a executar integralmente a prestação dos serviços, ora licitados.

26.6. O licitante vencedor se obriga, quando aplicável, a prestar, sem qualquer ônus à CONTRATANTE, a **garantia** relativa ao objeto nos termos estabelecidos no Termo de **Referência.**

26.7. Ao apresentar suas propostas, os licitantes concordam em assumir inteira responsabilidade pelo perfeito fornecimento dos produtos.

26.7.1. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas.

26.7.2. A Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

26.7.3. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

26.8. A simples apresentação das propostas pelas empresas implica aceitação tácita de todos os termos deste Edital e seus anexos.

26.8.1. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

26.8.2. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

26.8.3. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do

licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

26.9. A Administração poderá solicitar, de qualquer licitante, informações e esclarecimentos complementares para perfeito juízo e atendimento da Documentação ou Proposta apresentada.

26.10. O licitante que não puder comprovar a veracidade dos elementos informativos apresentados à Administração quando solicitados eventualmente neste sentido, será automaticamente excluído da presente licitação.

26.11. A Administração poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente, devidamente comprovado, podendo também anulá-la, sem que caibam os licitantes o direito a qualquer indenização, reembolso ou compensação, quando for o caso.

26.12. Não será permitida a execução dos serviços objeto licitado sem que o órgão competente do Município de Roseira emita, previamente, a respectiva AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO.

26.13. Correrão por conta exclusiva da CONTRATADA quaisquer tributos, taxas ou preços públicos porventura devidos, ainda que criados em momento posterior a presente licitação.

26.14. Para todas as questões suscitadas na execução dos serviços, não resolvidas administrativamente e que não puderam ser compostos pela conciliação, o foro será o da Comarca de Roseira, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

26.15. O Município de Roseira mantém um serviço sigiloso de denúncias de corrupção e atos considerados arbitrários ou improbos por parte de qualquer autoridade e servidor municipal, pelo telefone (12) 3646-9900 ou e-mail: ouvidoria@roseira.sp.gov.br.

26.16. Para conhecimento público, expede-se o presente Edital, que é publicado conforme item 26 e afixado no endereço eletrônico: https://www.comprasroseira.com.br

Roseira, 05 de agosto de 2026.

Fernando Augusto de Siqueira
Prefeito Municipal

TERMO DE REFERÊNCIA

AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

1. DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a aquisição parcelada de gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros (frutas, legumes e verduras), visando atender às demandas de consumo das Secretarias de Educação, Promoção Social e Esportes, conforme especificações e quantitativos estimados abaixo relacionado:

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UN	QUANTIDADE
1	ABACATE	ABACATE: COM GRAU DE MATURACAO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULACAO E CONSERVACAO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MEDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMACAO UNIFORMES. NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES, OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	1.650
2	ABACATE	ABACATE: COM GRAU DE MATURACAO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULACAO E CONSERVACAO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MEDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMACAO UNIFORMES. NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES, OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	550
3	ABACAXI	ABACAXI PEROLA SEM COROA COM GRAU DE MATURACAO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULACAO E CONSERVACAO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMACAO UNIFORMES. NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES, OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR	KG	3.375
4	ABACAXI	ABACAXI PEROLA SEM COROA COM GRAU DE MATURACAO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULACAO E CONSERVACAO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMACAO UNIFORMES. NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES, OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR	KG	1.125
5	ABOBORA	ABÓBORA DESCASCADA EM CUBOS TIPO CABOTIA: PRODUTO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, MINIMAMENTE PROCESSADO, OBTIDO DE MATÉRIA-PRIMA SADIA E LIMPA. DESCASCADA E CORTADA EM CUBOS DE TAMANHO UNIFORME, APRESENTANDO COLORAÇÃO, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE. DEVERÁ ESTAR FIRME, SEM PARTES AMOLECIDAS, ESCURECIDAS, PASSADAS, FERMENTADAS OU DETERIORADAS. ISENTA DE SEMENTES, CASCAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS ESTRANHOS E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE SELADA, MANTIDA SOB REFRIGERAÇÃO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR OU FABRICANTE. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS EM VIGOR.	KG	600
6	ABOBORA	ABÓBORA DESCASCADA EM CUBOS TIPO CABOTIA: PRODUTO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, MINIMAMENTE PROCESSADO, OBTIDO DE MATÉRIA-PRIMA SADIA E LIMPA. DESCASCADA E CORTADA EM CUBOS DE TAMANHO UNIFORME, APRESENTANDO COLORAÇÃO, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE. DEVERÁ ESTAR FIRME, SEM PARTES AMOLECIDAS, ESCURECIDAS, PASSADAS, FERMENTADAS OU DETERIORADAS. ISENTA DE SEMENTES, CASCAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS ESTRANHOS E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE SELADA, MANTIDA SOB REFRIGERAÇÃO. A EMBALAGEM	KG	200

		DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR OU FABRICANTE. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS EM VIGOR.		
7	ABOBORA MADURA	ABOBORA MADURA: LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORACAO E TAMANHO UNIFORMES TIPICOS DA VARIEDADE. SEM BROTOS, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSIVEL DE TERRA ADERENTE A CASCA E DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DE COLHEITA RECENTE; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR	KG	2.325
8	ABOBORA MADURA	ABOBORA MADURA: LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORACAO E TAMANHO UNIFORMES TIPICOS DA VARIEDADE. SEM BROTOS, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSIVEL DE TERRA ADERENTE A CASCA E DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DE COLHEITA RECENTE; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR	KG	775
9	ABOBRINHA VERDE	ABOBRINHA VERDE: LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORACAO E TAMANHO UNIFORMES TIPICOS DA VARIEDADE. SEM BROTOS, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSIVEL DE TERRA ADERENTE A CASCA E DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DE COLHEITA RECENTE; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	2.325
10	ABOBRINHA VERDE	ABOBRINHA VERDE: LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORACAO E TAMANHO UNIFORMES TIPICOS DA VARIEDADE. SEM BROTOS, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSIVEL DE TERRA ADERENTE A CASCA E DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DE COLHEITA RECENTE; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	775
11	ACELGA	ACELGA: 1A QUALIDADE, FRESCA, LISA, FIRME, INTACTA, SEM LESOES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA, LIVRE DE SUJIDADES E INSETOS, TAMANHO E CONFORMACAO UNIFORME; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR, TAMANHO APROXIMADO DE 25 DE COMPRIMENTO POR 30 ALTURA	UN	255
12	ACELGA	ACELGA: 1A QUALIDADE, FRESCA, LISA, FIRME, INTACTA, SEM LESOES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA, LIVRE DE SUJIDADES E INSETOS, TAMANHO E CONFORMACAO UNIFORME; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR, TAMANHO APROXIMADO DE 25 DE COMPRIMENTO POR 30 ALTURA	UN	85
13	ACEROLA	ACEROLA: IN NATURA PRODUTO DE PRIMEIRA LINHA, TAMANHO MEDIO, SEM DEFORMACOES E CONTAMINACOES, CONSISTENCIA FIRME SEM INDICIOS DE GERMINACAO, GRAU DE MATURACAO, TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULACAO, O TRANSPORTE, CONDICOES ADEQUADA PARA CONSUMO; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	975
14	ACEROLA	ACEROLA: IN NATURA PRODUTO DE PRIMEIRA LINHA, TAMANHO MEDIO, SEM DEFORMACOES E CONTAMINACOES, CONSISTENCIA FIRME SEM INDICIOS DE GERMINACAO, GRAU DE MATURACAO, TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULACAO, O TRANSPORTE, CONDICOES ADEQUADA PARA CONSUMO; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	325
15	ACEROLA	ACEROLA CONGELADA – FRUTA: FRUTA INTEIRA, CONGELADA, SELECIONADA, LIMPA E DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS, MADUROS E PRÓPRIOS PARA O CONSUMO. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, ÁGUA, CONSERVANTES, CORANTES OU OUTROS INGREDIENTES. ISENTA DE FOLHAS, GALHOS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MATÉRIAS ESTRANHAS, FRUTOS DETERIORADOS E SINAIS DE DESCONGELAMENTO OU RECONGELAMENTO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA, HERMETICAMENTE FECHADA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS CONGELADOS. DEVERÁ SER TRANSPORTADA E ENTREGUE SOB TEMPERATURA DE CONGELAMENTO, PREFERENCIALMENTE IGUAL OU INFERIOR A –18 °C, MANTENDO-SE A CADEIA DE FRIO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES, QUANDO APLICÁVEL. OBEDECER À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA	KG	750

		VIGENTE.		
16	ACEROLA	ACEROLA CONGELADA – FRUTA: FRUTA INTEIRA, CONGELADA, SELECIONADA, LIMPA E DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS, MADUROS E PRÓPRIOS PARA O CONSUMO. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, ÁGUA, CONSERVANTES, CORANTES OU OUTROS INGREDIENTES. ISENTA DE FOLHAS, GALHOS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MATÉRIAS ESTRANHAS, FRUTOS DETERIORADOS E SINAIS DE DESCONGELAMENTO OU RECONGELAMENTO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA, HERMETICAMENTE FECHADA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS CONGELADOS. DEVERÁ SER TRANSPORTADA E ENTREGUE SOB TEMPERATURA DE CONGELAMENTO, PREFERENCIALMENTE IGUAL OU INFERIOR A –18 °C, MANTENDO-SE A CADEIA DE FRIO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES, QUANDO APLICÁVEL. OBEDECER À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	KG	250
17	AGRIAO	AGRIAO: FRESCA, FIRME, COM COLORACAO E TAMANHO UNIFORMES E TIPICOS DA VARIEDADE. SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR. MAÇO COM 400 GRAMAS	KG	300
18	AGRIAO	AGRIAO: FRESCA, FIRME, COM COLORACAO E TAMANHO UNIFORMES E TIPICOS DA VARIEDADE. SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR. MAÇO COM 400 GRAMAS	KG	100
19	ALFACE LISA OU CRESPA	ALFACE LISA OU CRESPA: FRESCA, FIRME, COM COLORACAO E TAMANHO UNIFORMES E TIPICOS DA VARIEDADE. SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	UN	5.625
20	ALFACE LISA OU CRESPA	ALFACE LISA OU CRESPA: FRESCA, FIRME, COM COLORACAO E TAMANHO UNIFORMES E TIPICOS DA VARIEDADE. SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	UN	1.875
21	ALHO	ALHO BRASILEIRO DE PRIMERA QUALIDADE, CABEÇA INTEIRA FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDA, COM BULBOS CURADOS SEM CHOCAMENTO, ISENTO DE ENFERMIDADES OU PARTES PÚTRIDAS, MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ISENTAS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE, DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE	KG	1.650
22	ALHO	ALHO BRASILEIRO DE PRIMERA QUALIDADE, CABEÇA INTEIRA FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDA, COM BULBOS CURADOS SEM CHOCAMENTO, ISENTO DE ENFERMIDADES OU PARTES PÚTRIDAS, MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ISENTAS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE, DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE	KG	550
23	ALHO	ALHO DESCASCADO: ALHO DESCASCADO GRAÚDO IN NATURA, COR BRANCA; SEM SAL, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO A VÁCUO; APRESENTAÇÃO GRÃOS DESCASCADOS; COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; QUALIDADE FIRME E INTACTO, SEM SINAIS DE BROTAMENTO E MOFO; ESTAR ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMPACOTADO EM EMBALAGEM DE 01 QUILO. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, E LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS EM VIGOR.	KG	1.275
24	ALHO	ALHO DESCASCADO: ALHO DESCASCADO GRAÚDO IN NATURA, COR BRANCA; SEM SAL, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO A VÁCUO; APRESENTAÇÃO GRÃOS DESCASCADOS; COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; QUALIDADE FIRME E INTACTO, SEM SINAIS DE BROTAMENTO E MOFO; ESTAR ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMPACOTADO EM EMBALAGEM DE 01 QUILO. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, E LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS EM VIGOR.	KG	425
25	BANANA NANICA	BANANA NANICA: COMUM, COM GRAU DE MATURACAO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULACAO E CONSERVACAO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MEDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMACAO UNIFORMES. NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E	KG	7.500

		QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.		
26	BANANA NANICA	BANANA NANICA: COMUM, COM GRAU DE MATURACAO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULACAO E CONSERVACAO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MEDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMACAO UNIFORMES. NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	2.500
27	BANANA PRATA	BANANA PRATA: COMUM, COM GRAU DE MATURACAO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULACAO E CONSERVACAO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MEDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMACAO UNIFORMES. NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	10.500
28	BANANA PRATA	BANANA PRATA: COMUM, COM GRAU DE MATURACAO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULACAO E CONSERVACAO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MEDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMACAO UNIFORMES. NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	3.500
29	BATATA BENEFICIADA LISA ESPECIAL	BATATA INGLESA BENEFICIADA LISA ESPECIAL: LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORACAO E TAMANHO UNIFORMES TIPICOS DA VARIEDADE. SEM BROTOS, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSIVEL DE TERRA ADERENTE A CASCA E DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DE COLHEITA RECENTE; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	6.750
30	BATATA BENEFICIADA LISA ESPECIAL	BATATA INGLESA BENEFICIADA LISA ESPECIAL: LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORACAO E TAMANHO UNIFORMES TIPICOS DA VARIEDADE. SEM BROTOS, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSIVEL DE TERRA ADERENTE A CASCA E DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DE COLHEITA RECENTE; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	2.250
31	BATATA DOCE	BATATA DOCE ROSADA: PRODUTO DE PRIMEIRA LINHA, TAMANHO MEDIO, SEM DEFORMACOES E CONTAMINACOES, CONSISTENCIA FIRME SEM INDICIOS DE GERMINACAO, GRAU DE MATURACAO, TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULACAO, O TRANSPORTE, CONDICOES ADEQUADA P/ CONSUMO; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	1.200
32	BATATA DOCE	BATATA DOCE ROSADA: PRODUTO DE PRIMEIRA LINHA, TAMANHO MEDIO, SEM DEFORMACOES E CONTAMINACOES, CONSISTENCIA FIRME SEM INDICIOS DE GERMINACAO, GRAU DE MATURACAO, TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULACAO, O TRANSPORTE, CONDICOES ADEQUADA P/ CONSUMO; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	400
33	BATATA SALSA	BATATA SALSA: LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORACAO E TAMANHO UNIFORMES TIPICOS DA VARIEDADE. SEM BROTOS, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSIVEL DE TERRA ADERENTE A CASCA E DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DE COLHEITA RECENTE, OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR	KG	1.275
34	BATATA SALSA	BATATA SALSA: LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORACAO E TAMANHO UNIFORMES TIPICOS DA VARIEDADE. SEM BROTOS, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSIVEL DE TERRA ADERENTE A CASCA E DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DE COLHEITA RECENTE, OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR	KG	425
35	BERINJELA	BERINJELA: BERINJELA IN NATURA DE OTIMA QUALIDADE SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, COM ASPECTO, AROMA, SABOR TIPICOS DA VARIEDADE, UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR. A BERINJELA DEVERA TER CLASSIFICACAO 14 (14 A 17CM) E/OU 17 (17 A 20CM). NAO SERA	KG	900

		PERMITIDO FRUTO PASSADO, AMASSADO, MURCHO, COM DANO SUPERFICIAL NAO CICATRIZADO E/OU CICATRIZADO E COM PODRIDAO. ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, MATERIA TERROSA, PARASITAS, INSETOS E LARVAS; NAO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESAO DE ORIGEM FISICA OU MECANICA QUE AFETE A SUA APARENCIA; ESTAR ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO; ESTAR LIVRE DE SUJEIRAS EXTERNAS, COMO TERRA ADERENTE; ESTAR LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.		
36	BERINJELA	BERINJELA: BERINJELA IN NATURA DE OTIMA QUALIDADE SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, COM ASPECTO, AROMA, SABOR TIPICOS DA VARIEDADE, UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR. A BERINJELA DEVERA TER CLASSIFICACAO 14 (14 A 17CM) E/OU 17 (17 A 20CM). NAO SERA PERMITIDO FRUTO PASSADO, AMASSADO, MURCHO, COM DANO SUPERFICIAL NAO CICATRIZADO E/OU CICATRIZADO E COM PODRIDAO. ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, MATERIA TERROSA, PARASITAS, INSETOS E LARVAS; NAO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESAO DE ORIGEM FISICA OU MECANICA QUE AFETE A SUA APARENCIA; ESTAR ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO; ESTAR LIVRE DE SUJEIRAS EXTERNAS, COMO TERRA ADERENTE; ESTAR LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	300
37	BETERRABA	BETERRABA ESPECIAL EXT. A: LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORACAO E TAMANHO UNIFORME TIPICO DA VARIEDADE. SEM BROTOS, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSIVEL DE TERRA ADERENTE A CASCA E DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DE COLHEITA RECENTE; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	1.275
38	BETERRABA	BETERRABA ESPECIAL EXT. A: LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORACAO E TAMANHO UNIFORME TIPICO DA VARIEDADE. SEM BROTOS, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSIVEL DE TERRA ADERENTE A CASCA E DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DE COLHEITA RECENTE; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	425
39	BETERRABA	BETERRABA RALADA: PRODUTO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, MINIMAMENTE PROCESSADO, OBTIDO DE RAÍZES SADIAS, LIMPAS E FIRMES. DEVERÁ APRESENTAR-SE DESCASCADA E RALADA EM TIRAS UNIFORMES, COM COLORAÇÃO VERMELHO-ARROXEADA CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ISENTA DE PARTES ESCURECIDAS, AMOLECIDAS, FERMENTADAS OU DETERIORADAS, BEM COMO DE SUJIDADES, TERRA, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS ESTRANHOS E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. NÃO DEVERÁ APRESENTAR EXCESSO DE LÍQUIDO NO INTERIOR DA EMBALAGEM. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE SELADA, MANTIDA SOB REFRIGERAÇÃO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR OU FABRICANTE. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS EM VIGOR.	KG	900
40	BETERRABA	BETERRABA RALADA: PRODUTO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, MINIMAMENTE PROCESSADO, OBTIDO DE RAÍZES SADIAS, LIMPAS E FIRMES. DEVERÁ APRESENTAR-SE DESCASCADA E RALADA EM TIRAS UNIFORMES, COM COLORAÇÃO VERMELHO-ARROXEADA CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ISENTA DE PARTES ESCURECIDAS, AMOLECIDAS, FERMENTADAS OU DETERIORADAS, BEM COMO DE SUJIDADES, TERRA, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS ESTRANHOS E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. NÃO DEVERÁ APRESENTAR EXCESSO DE LÍQUIDO NO INTERIOR DA EMBALAGEM. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE SELADA, MANTIDA SOB REFRIGERAÇÃO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR OU FABRICANTE. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS EM VIGOR.	KG	300
41	BROCOLIS	BROCOLIS LIMPO SEM FOLHAGENS E TALO: FRESCA, FIRME, COM COLORACAO E TAMANHO UNIFORMES E TIPICOS DA VARIEDADE. SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	1.650
42	BROCOLIS	BROCOLIS LIMPO SEM FOLHAGENS E TALO: FRESCA, FIRME, COM COLORACAO E TAMANHO UNIFORMES E TIPICOS DA VARIEDADE. SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E	KG	550

		QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.		
43	CEBOLA	CEBOLA: LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORACAO E TAMANHOS UNIFORMES TIPICOS DA VARIEDADE. SEM BROTOS, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSIVEL DE TERRA ADERENTE A CASCA E DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DE COLHEITA RECENTE; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	3.750
44	CEBOLA	CEBOLA: LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORACAO E TAMANHOS UNIFORMES TIPICOS DA VARIEDADE. SEM BROTOS, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSIVEL DE TERRA ADERENTE A CASCA E DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DE COLHEITA RECENTE; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	1.250
45	CENOURA	CENOURA: LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORACAO E TAMANHOS UNIFORMES TIPICOS DA VARIEDADE. SEM BROTOS, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSIVEL DE TERRA ADERENTE A CASCA E DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DE COLHEITA RECENTE.; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	2.400
46	CENOURA	CENOURA: LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORACAO E TAMANHOS UNIFORMES TIPICOS DA VARIEDADE. SEM BROTOS, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSIVEL DE TERRA ADERENTE A CASCA E DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DE COLHEITA RECENTE.; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	800
47	CENOURA	CENOURA RALADA: PRODUTO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, MINIMAMENTE PROCESSADO, OBTIDO DE RAÍZES SADIAS, LIMPAS, FIRMES E PRÓPRIAS PARA O CONSUMO. DEVERÁ APRESENTAR-SE DESCASCADA E RALADA EM TIRAS UNIFORMES, COM COLORAÇÃO ALARANJADA CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME, ODOR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE. ISENTA DE PARTES ESVERDEADAS, ESCURECIDAS, AMOLECIDAS, FERMENTADAS OU DETERIORADAS, BEM COMO DE SUJIDADES, TERRA, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS ESTRANHOS E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. NÃO DEVERÁ APRESENTAR EXCESSO DE LÍQUIDO NO INTERIOR DA EMBALAGEM. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE SELADA, MANTIDA SOB REFRIGERAÇÃO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR OU FABRICANTE. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS EM VIGOR.	KG	1.500
48	CENOURA	CENOURA RALADA: PRODUTO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, MINIMAMENTE PROCESSADO, OBTIDO DE RAÍZES SADIAS, LIMPAS, FIRMES E PRÓPRIAS PARA O CONSUMO. DEVERÁ APRESENTAR-SE DESCASCADA E RALADA EM TIRAS UNIFORMES, COM COLORAÇÃO ALARANJADA CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME, ODOR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE. ISENTA DE PARTES ESVERDEADAS, ESCURECIDAS, AMOLECIDAS, FERMENTADAS OU DETERIORADAS, BEM COMO DE SUJIDADES, TERRA, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS ESTRANHOS E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. NÃO DEVERÁ APRESENTAR EXCESSO DE LÍQUIDO NO INTERIOR DA EMBALAGEM. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE SELADA, MANTIDA SOB REFRIGERAÇÃO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR OU FABRICANTE. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS EM VIGOR.	KG	500
49	CHEIRO VERDE	CHEIRO-VERDE (SALSA E CEBOLINHA): FRESCA, DE PRIMEIRA, CONSTITUIDA DE FOLHAS VERDES, SEM TRACOS DE DESCOLORACAO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRME E BEM DESENVOLVIDAS, AUSENTES DE DEFEITOS QUE ALTEREM A SUA CONFORMACAO E APARENCIA BEM COMO DE ENFERMIDADES E INSETOS, SEM DEFEITOS GRAVES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ESTAR LIVRE DE FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA E DE FERTILIZANTES; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR, MAÇO COM 120 GRAMAS	MÇ	1.650
50	CHEIRO VERDE	CHEIRO-VERDE (SALSA E CEBOLINHA): FRESCA, DE PRIMEIRA, CONSTITUIDA	MÇ	550

		DE FOLHAS VERDES, SEM TRACOS DE DESCOLORACAO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRME E BEM DESENVOLVIDAS, AUSENTES DE DEFEITOS QUE ALTEREM A SUA CONFORMACAO E APARENCIA BEM COMO DE ENFERMIDADES E INSETOS, SEM DEFEITOS GRAVES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ESTAR LIVRE DE FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA E DE FERTILIZANTES; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR, MAÇO COM 120 GRAMAS		
51	CHUCHU	CHUCHU: FRESCO, FIRME, COM COLORACAO E TAMANHO UNIFORMES E TIPICOS DA VARIEDADE. SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	1.650
52	CHUCHU	CHUCHU: FRESCO, FIRME, COM COLORACAO E TAMANHO UNIFORMES E TIPICOS DA VARIEDADE. SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	550
53	COUVE FLOR	COUVE-FLOR LIMPO SEM FOLHAGENS E TALO: FRESCA, FIRME, COM COLORACAO E TAMANHO UNIFORMES E TIPICOS DA VARIEDADE. SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	1.275
54	COUVE FLOR	COUVE-FLOR LIMPO SEM FOLHAGENS E TALO: FRESCA, FIRME, COM COLORACAO E TAMANHO UNIFORMES E TIPICOS DA VARIEDADE. SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	425
55	COUVE MANTEIGA	COUVE MANTEIGA: FRESCA, FIRME, COM COLORACAO E TAMANHO UNIFORMES E TIPICOS DA VARIEDADE. SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR, MAÇO COM 400 GRAMAS	MÇ	1.650
56	COUVE MANTEIGA	COUVE MANTEIGA: FRESCA, FIRME, COM COLORACAO E TAMANHO UNIFORMES E TIPICOS DA VARIEDADE. SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR, MAÇO COM 400 GRAMAS	MÇ	550
57	COUVE PICADA - BANDEJA 200 GRAMAS	COUVE MANTEIGA 1ª QUALIDADE, PRODUTO EMBALADO	BJA	1.275
58	COUVE PICADA - BANDEJA 200 GRAMAS	COUVE MANTEIGA 1ª QUALIDADE, PRODUTO EMBALADO	BJA	425
59	ERVILHA	ERVILHA-TORTA: PRODUTO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO POR VAGENS JOVENS, TENRAS, FIRMES E INTEIRAS, COM COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA E TAMANHO UNIFORME. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIMPA, SEM PARTES AMARELADAS, MURCHAS, RESSECADAS, PASSADAS OU DETERIORADAS. ISENTA DE MANCHAS, RACHADURAS, BOLORES, SUJIDADES, TERRA, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS ESTRANHOS E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. DEVERÁ POSSUIR TEXTURA ADEQUADA AO CONSUMO E ESTAR LIVRE DE DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS PROVENIENTES DO MANUSEIO E TRANSPORTE. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS EM VIGOR.	KG	375
60	ERVILHA	ERVILHA-TORTA: PRODUTO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO POR VAGENS JOVENS, TENRAS, FIRMES E INTEIRAS, COM COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA E TAMANHO UNIFORME. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIMPA, SEM PARTES AMARELADAS, MURCHAS, RESSECADAS, PASSADAS OU DETERIORADAS. ISENTA DE MANCHAS, RACHADURAS, BOLORES, SUJIDADES, TERRA, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS ESTRANHOS E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. DEVERÁ POSSUIR TEXTURA ADEQUADA AO CONSUMO E ESTAR LIVRE DE DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS PROVENIENTES DO MANUSEIO E TRANSPORTE. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS EM VIGOR.	KG	125
61	ESPINAFRE	ESPINAFRE: FRESCA, FIRME, COM COLORACAO E TAMANHO UNIFORMES E TIPICOS DA VARIEDADE. SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR, APROXIMADAMENTE DE 20 A 30 CM DE ALTURA MAÇO COM 01 KILO	MÇ	638
62	ESPINAFRE	ESPINAFRE: FRESCA, FIRME, COM COLORACAO E TAMANHO UNIFORMES E TIPICOS DA VARIEDADE. SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE	MÇ	213

		FERTILIZANTES; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR, APROXIMADAMENTE DE 20 A 30 CM DE ALTURA MAÇO COM 01 KILO		
63	GOIABA VERMELHA	GOIABA: GOIABA, ESPECIE REDONDA, APLICACAO ALIMENTAR. CARACTERISTICA: SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MAXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPECIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURACAO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULACAO, TRANSPORTE E CONSERVACAO EM CONDICOES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NAO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESAO DE ORIGEM FISICA OU MECANICA QUE AFETE A SUA APARENCIA E A POLPA. NAO SERAO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	1.425
64	GOIABA VERMELHA	GOIABA: GOIABA, ESPECIE REDONDA, APLICACAO ALIMENTAR. CARACTERISTICA: SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MAXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPECIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURACAO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULACAO, TRANSPORTE E CONSERVACAO EM CONDICOES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NAO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESAO DE ORIGEM FISICA OU MECANICA QUE AFETE A SUA APARENCIA E A POLPA. NAO SERAO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	475
65	HORTELA	HORTELÃ: PRODUTO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO POR FOLHAS E RAMOS TENROS, SADIOS, ÍNTEGROS E BEM DESENVOLVIDOS, COM COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, AROMA E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIMPA, LIVRE DE FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS, RESSECADAS, DETERIORADAS OU COM SINAIS DE FLORESCIMENTO EXCESSIVO. ISENTA DE SUJIDADES, TERRA, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS ESTRANHOS, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, DANOS MECÂNICOS E QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM LIMPA, RESISTENTE E ADEQUADA AO TRANSPORTE, PRESERVANDO SUA INTEGRIDADE E QUALIDADE. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS EM VIGOR. MAÇO COM 0,500 GRAMAS	MÇ	375
66	HORTELA	HORTELÃ: PRODUTO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO POR FOLHAS E RAMOS TENROS, SADIOS, ÍNTEGROS E BEM DESENVOLVIDOS, COM COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, AROMA E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIMPA, LIVRE DE FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS, RESSECADAS, DETERIORADAS OU COM SINAIS DE FLORESCIMENTO EXCESSIVO. ISENTA DE SUJIDADES, TERRA, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS ESTRANHOS, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, DANOS MECÂNICOS E QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM LIMPA, RESISTENTE E ADEQUADA AO TRANSPORTE, PRESERVANDO SUA INTEGRIDADE E QUALIDADE. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS EM VIGOR. MAÇO COM 0,500 GRAMAS	MÇ	125
67	INHAME	INHAME: COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORACAO E TAMANHOS UNIFORMES TIPICOS DA VARIEDADE. SEM BROTOS, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSIVEL DE TERRA ADERENTE A CASCA E DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DE COLHEITA RECENTE; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	675
68	INHAME	INHAME: COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORACAO E TAMANHOS UNIFORMES TIPICOS DA VARIEDADE. SEM BROTOS, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSIVEL DE TERRA ADERENTE A CASCA E DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DE COLHEITA RECENTE; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	225
69	LARANJA LIMA	LARANJA LIMA: COMUM, COM GRAU DE MATURACAO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULACAO E CONSERVACAO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MEDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMACAO UNIFORMES. NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	1.725
70	LARANJA LIMA	LARANJA LIMA: COMUM, COM GRAU DE MATURACAO TAL QUE LHES	KG	575

		PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULACAO E CONSERVACAO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MEDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMACAO UNIFORMES. NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.		
71	LARANJA PERA	LARANJA PERA: COMUM, COM GRAU DE MATURACAO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULACAO E CONSERVACAO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MEDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMACAO UNIFORMES. NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	5.100
72	LARANJA PERA	LARANJA PERA: COMUM, COM GRAU DE MATURACAO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULACAO E CONSERVACAO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MEDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMACAO UNIFORMES. NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	1.700
73	LARANJA TIPO POKAN	LARANJA POKAM : COMUM, COM GRAU DE MATURACAO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULACAO E CONSERVACAO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MEDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMACAO UNIFORMES. NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	1.200
74	LARANJA TIPO POKAN	LARANJA POKAM : COMUM, COM GRAU DE MATURACAO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULACAO E CONSERVACAO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MEDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMACAO UNIFORMES. NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	400
75	LIMÃO TAITI TIPO A	LIMAO TAITI: TIPO , COMUM, COM GRAU DE MATURACAO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULACAO E CONSERVACAO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MEDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMACAO UNIFORMES. NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR;	KG	2.100
76	LIMÃO TAITI TIPO A	LIMAO TAITI: TIPO , COMUM, COM GRAU DE MATURACAO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULACAO E CONSERVACAO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MEDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMACAO UNIFORMES. NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR;	KG	700
77	LOURO FRESCO	LOURO FRESCO: PRODUTO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO POR FOLHAS SADIAS, ÍNTEGRAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS, COM COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, AROMA INTENSO E PRÓPRIO DA ESPÉCIE. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIMPO, LIVRE DE FOLHAS AMARELADAS, RESSECADAS, DETERIORADAS, COM MANCHAS OU SINAIS DE ATAQUE POR PRAGAS E DOENÇAS. ISENTO DE SUJIDADES, TERRA, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS ESTRANHOS, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES E DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS PROVENIENTES DO MANUSEIO E TRANSPORTE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, RESISTENTE E ADEQUADA AO TRANSPORTE, PRESERVANDO SUA INTEGRIDADE E QUALIDADE. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS EM VIGOR. MAÇO COM 0,300 GRAMAS	MÇ	375
78	LOURO FRESCO	LOURO FRESCO: PRODUTO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO	MÇ	125

		POR FOLHAS SADIAS, ÍNTEGRAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS, COM COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, AROMA INTENSO E PRÓPRIO DA ESPÉCIE. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIMPO, LIVRE DE FOLHAS AMARELADAS, RESSECADAS, DETERIORADAS, COM MANCHAS OU SINAIS DE ATAQUE POR PRAGAS E DOENÇAS. ISENTO DE SUJIDADES, TERRA, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS ESTRANHOS, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES E DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS PROVENIENTES DO MANUSEIO E TRANSPORTE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, RESISTENTE E ADEQUADA AO TRANSPORTE, PRESERVANDO SUA INTEGRIDADE E QUALIDADE. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS EM VIGOR. MAÇO COM 0,300 GRAMAS		
79	MAÇÃ	MACA NACIONAL FUJI OU GALA: COMUM, COM GRAU DE MATURACAO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULACAO E CONSERVACAO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MEDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E COM FORMACAO UNIFORME. NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	8.250
80	MAÇÃ	MACA NACIONAL FUJI OU GALA: COMUM, COM GRAU DE MATURACAO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULACAO E CONSERVACAO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MEDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E COM FORMACAO UNIFORME. NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	2.750
81	MAMÃO FORMOSA	MAMÃO FORMOSA: TIPO , COMUM, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES. NÃO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS EM VIGOR.	KG	1.425
82	MAMÃO FORMOSA	MAMÃO FORMOSA: TIPO , COMUM, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES. NÃO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS EM VIGOR.	KG	475
83	MAMÃO PAPAYA	MAMÃO PAPAIA: FRUTA FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR O TRANSPORTE, A MANIPULAÇÃO E A CONSERVAÇÃO ADEQUADA ATÉ O CONSUMO. DEVERÁ APRESENTAR TAMANHO MÉDIO, FORMATO TÍPICO DA VARIEDADE, CASCA ÍNTEGRA E COLORAÇÃO UNIFORME, COM POLPA FIRME E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS VERDES EM EXCESSO, PASSADOS, AMASSADOS, RACHADOS, PERFURADOS, FERMENTADOS OU COM SINAIS DE PODRIDÃO. ISENTO DE MANCHAS ANORMAIS, BOLORES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, DANOS MECÂNICOS E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS EM VIGOR.	KG	750
84	MAMÃO PAPAYA	MAMÃO PAPAIA: FRUTA FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR O TRANSPORTE, A MANIPULAÇÃO E A CONSERVAÇÃO ADEQUADA ATÉ O CONSUMO. DEVERÁ APRESENTAR TAMANHO MÉDIO, FORMATO TÍPICO DA VARIEDADE, CASCA ÍNTEGRA E COLORAÇÃO UNIFORME, COM POLPA FIRME E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS VERDES EM EXCESSO, PASSADOS, AMASSADOS, RACHADOS, PERFURADOS, FERMENTADOS OU COM SINAIS DE PODRIDÃO. ISENTO DE MANCHAS ANORMAIS, BOLORES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, DANOS MECÂNICOS E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS EM VIGOR.	KG	250
85	MANDIOCA	MANDIOCA: COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORACAO E TAMANHO UNIFORME TIPICO DA VARIEDADE. SEM BROTOS, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, NAO APRESENTANDO MANCHAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSIVEL DE TERRA ADERENTE A CASCA E DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DE COLHEITA RECENTE; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	1.425
86	MANDIOCA	MANDIOCA: COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORACAO E TAMANHO UNIFORME TIPICO DA VARIEDADE. SEM BROTOS, SEM RACHADURAS OU	KG	475

		CORTES NA CASCA, NAO APRESENTANDO MANCHAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSIVEL DE TERRA ADERENTE A CASCA E DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DE COLHEITA RECENTE; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.		
87	MANDIOCA	MANDIOCA DESCASCADA: PRODUTO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, MINIMAMENTE PROCESSADO, OBTIDO DE RAÍZES SADIAS, FIRMES E PRÓPRIAS PARA O CONSUMO. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIMPA, DESCASCADA, INTEIRA OU CORTADA EM PEDAÇOS UNIFORMES, COM COLORAÇÃO, ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE PARTES FIBROSAS EXCESSIVAS, MANCHAS, ESCURECIMENTO, RACHADURAS, PODRIDÃO, FERMENTAÇÃO, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAIS ESTRANHOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO PEGAJOSO, AMOLECIDO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE SELADA, MANTIDA SOB REFRIGERAÇÃO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR OU FABRICANTE. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS EM VIGOR	KG	1.050
88	MANDIOCA	MANDIOCA DESCASCADA: PRODUTO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, MINIMAMENTE PROCESSADO, OBTIDO DE RAÍZES SADIAS, FIRMES E PRÓPRIAS PARA O CONSUMO. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIMPA, DESCASCADA, INTEIRA OU CORTADA EM PEDAÇOS UNIFORMES, COM COLORAÇÃO, ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE PARTES FIBROSAS EXCESSIVAS, MANCHAS, ESCURECIMENTO, RACHADURAS, PODRIDÃO, FERMENTAÇÃO, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAIS ESTRANHOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO PEGAJOSO, AMOLECIDO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE SELADA, MANTIDA SOB REFRIGERAÇÃO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR OU FABRICANTE. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS EM VIGOR	KG	350
89	MANGA	MANGA: DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, BEM DESENVOLVIDO E MADURO, FIRME E INTACTA, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	1.425
90	MANGA	MANGA: DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, BEM DESENVOLVIDO E MADURO, FIRME E INTACTA, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	475
91	MANJERICAO	MANJERICÃO: PRODUTO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO POR FOLHAS E RAMOS TENROS, SADIOS, ÍNTEGROS E BEM DESENVOLVIDOS, COM COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, AROMA INTENSO E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIMPO, LIVRE DE FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS, RESSECADAS, DETERIORADAS OU COM SINAIS DE FLORESCIMENTO EXCESSIVO. ISENTO DE SUJIDADES, TERRA, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS ESTRANHOS, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS PROVENIENTES DO MANUSEIO E TRANSPORTE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, RESISTENTE E ADEQUADA AO TRANSPORTE, PRESERVANDO SUA INTEGRIDADE E QUALIDADE. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS EM VIGOR. MAÇO COM 0,500 GRAMAS	MÇ	375
92	MANJERICAO	MANJERICÃO: PRODUTO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO POR FOLHAS E RAMOS TENROS, SADIOS, ÍNTEGROS E BEM DESENVOLVIDOS, COM COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, AROMA INTENSO E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIMPO, LIVRE DE FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS, RESSECADAS, DETERIORADAS OU COM SINAIS DE FLORESCIMENTO EXCESSIVO. ISENTO DE SUJIDADES, TERRA, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS ESTRANHOS, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS PROVENIENTES DO MANUSEIO E TRANSPORTE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, RESISTENTE E ADEQUADA AO TRANSPORTE, PRESERVANDO SUA INTEGRIDADE E QUALIDADE. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS EM VIGOR. MAÇO COM 0,500 GRAMAS	MÇ	125
93	MARACUJÁ	MARACUJA: MARACUJA IN NATURA DE OTIMA QUALIDADE, COM SABOR, COR E AROMA CARACTERISTICO DA ESPECIE E VARIEDADE. PRODUTO DEVERA TER ATINGIDO O GRAU MAXIMO NO TAMANHO, SEM DEFEITOS. NAO SERAO O PERMITIDAS RACHADURAS PERFURACOES E CORTES, FRUTO IMATURO, PODRIDAO, SECO. SER FRESCO; APRESENTAR GRAU MAXIMO DE MATURACAO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULACAO,	KG	4.125

		TRANSPORTE E CONSERVACAO EM CONDICOES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, MATERIA TERROSA, PARASITAS, INSETOS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A SUPERFICIE DA CASCA; NAO ESTAR DANIFICADOS POR QUALQUER LESAO DE ORIGEM FISICA OU MECANICA QUE AFETE A SUA APARENCIA. ESTAR ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO; ESTAR LIVRES DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.		
94	MARACUJÁ	MARACUJA: MARACUJA IN NATURA DE OTIMA QUALIDADE, COM SABOR, COR E AROMA CARACTERISTICO DA ESPECIE E VARIEDADE. PRODUTO DEVERA TER ATINGIDO O GRAU MAXIMO NO TAMANHO, SEM DEFEITOS. NAO SERAO O PERMITIDAS RACHADURAS PERFURACOES E CORTES, FRUTO IMATURO, PODRIDAO, SECO. SER FRESCO; APRESENTAR GRAU MAXIMO DE MATURACAO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULACAO, TRANSPORTE E CONSERVACAO EM CONDICOES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, MATERIA TERROSA, PARASITAS, INSETOS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A SUPERFICIE DA CASCA; NAO ESTAR DANIFICADOS POR QUALQUER LESAO DE ORIGEM FISICA OU MECANICA QUE AFETE A SUA APARENCIA. ESTAR ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO; ESTAR LIVRES DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	1.375
95	MELANCIA	MELANCIA: ESPECIE REDONDA, GRAUDA, DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA FIRME E INTACTA, PESANDO ENTRE 8 A 12KG CADA UNIDADE; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	3.750
96	MELANCIA	MELANCIA: ESPECIE REDONDA, GRAUDA, DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA FIRME E INTACTA, PESANDO ENTRE 8 A 12KG CADA UNIDADE; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	1.250
97	MELÃO	MELAO: DE PRIMEIRA QUALIDADE, AMARELO, CASCA SA, FIRME, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FISICOS OU MECANICOS. DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS. CARACTERISTICAS: GRAUDA, DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA FIRME E INTACTA; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR	KG	1.425
98	MELÃO	MELAO: DE PRIMEIRA QUALIDADE, AMARELO, CASCA SA, FIRME, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FISICOS OU MECANICOS. DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS. CARACTERISTICAS: GRAUDA, DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA FIRME E INTACTA; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR	KG	475
99	MILHO VERDE	MILHO-VERDE EM ESPIGA: PRODUTO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO POR ESPIGAS NOVAS, SADIAS, INTEIRAS E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÁ APRESENTAR GRÃOS MACIOS, LEITOSOS, BEM FORMADOS, DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E DISTRIBUÍDOS UNIFORMEMENTE NA ESPIGA. PODERÁ SER ENTREGUE COM PALHA, DESDE QUE ESTA ESTEJA FRESCA E LIMPA, OU PARCIALMENTE DESPALHADO, CONFORME SOLICITAÇÃO DA CONTRATANTE. ISENTO DE ESPIGAS PASSADAS, RESSECADAS, FERMENTADAS, ATACADAS POR INSETOS, COM GRÃOS ESCURECIDOS, FALHADOS OU DETERIORADOS. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MATÉRIAS ESTRANHAS E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS EM VIGOR.	KG	1.500
100	MILHO VERDE	MILHO-VERDE EM ESPIGA: PRODUTO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO POR ESPIGAS NOVAS, SADIAS, INTEIRAS E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÁ APRESENTAR GRÃOS MACIOS, LEITOSOS, BEM FORMADOS, DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E DISTRIBUÍDOS UNIFORMEMENTE NA ESPIGA. PODERÁ SER ENTREGUE COM PALHA, DESDE QUE ESTA ESTEJA FRESCA E LIMPA, OU PARCIALMENTE DESPALHADO, CONFORME SOLICITAÇÃO DA CONTRATANTE. ISENTO DE ESPIGAS PASSADAS, RESSECADAS, FERMENTADAS, ATACADAS POR INSETOS, COM GRÃOS ESCURECIDOS, FALHADOS OU DETERIORADOS. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MATÉRIAS ESTRANHAS E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS EM VIGOR.	KG	500
101	MORANGO	MORANGO CONGELADO: FRUTA INTEIRA OU EM PEDAÇOS, CONGELADA, SELECIONADA, LIMPA E DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS, MADUROS E PRÓPRIOS PARA O CONSUMO. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM ADIÇÃO	KG	750

		DE AÇÚCAR, ÁGUA, CONSERVANTES, CORANTES OU OUTROS INGREDIENTES. ISENTO DE FOLHAS, PEDÚNCULOS EM EXCESSO, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MATÉRIAS ESTRANHAS, FRUTOS DETERIORADOS, BOLORES E SINAIS DE DESCONGELAMENTO OU RECONGELAMENTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA, HERMETICAMENTE FECHADA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS CONGELADOS. DEVERÁ SER TRANSPORTADO E ENTREGUE SOB TEMPERATURA DE CONGELAMENTO, PREFERENCIALMENTE IGUAL OU INFERIOR A –18 °C, MANTENDO-SE A CADEIA DE FRIO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES, QUANDO APLICÁVEL. OBEDECER À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.		
102	MORANGO	MORANGO CONGELADO: FRUTA INTEIRA OU EM PEDAÇOS, CONGELADA, SELECIONADA, LIMPA E DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS, MADUROS E PRÓPRIOS PARA O CONSUMO. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, ÁGUA, CONSERVANTES, CORANTES OU OUTROS INGREDIENTES. ISENTO DE FOLHAS, PEDÚNCULOS EM EXCESSO, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MATÉRIAS ESTRANHAS, FRUTOS DETERIORADOS, BOLORES E SINAIS DE DESCONGELAMENTO OU RECONGELAMENTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA, HERMETICAMENTE FECHADA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS CONGELADOS. DEVERÁ SER TRANSPORTADO E ENTREGUE SOB TEMPERATURA DE CONGELAMENTO, PREFERENCIALMENTE IGUAL OU INFERIOR A –18 °C, MANTENDO-SE A CADEIA DE FRIO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES, QUANDO APLICÁVEL. OBEDECER À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	KG	250
103	MORANGO BANDEJA COM 250 GRAMAS	MORANGO: MORANGO EXTRA IN NATURA DE OTIMA QUALIDADE COM SABOR, AROMA E COR CARACTERISTICO DO ESPECIME. O PRODUTO DEVE SER SEM DEFEITOS, BEM DESENVOLVIDO, APRESENTAR TAMANHO, COR E CONFORMACAO UNIFORMES. NAO SERAO PERMITIDOS DEFEITOS COMO: AUSENCIA DE CALICE E SEPALAS, DANO MECANICO, PODRIDAO, IMATURO, DEFORMACAO GRAVE, LESAO PROFUNDA, PASSADO; APRESENTAR MATURACAO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULACAO, TRANSPORTE E CONSERVACAO EM CONDICOES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; NAO CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A SUPERFICIE; ESTAR ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO; ESTAR LIVRES DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES; DEVERA SER FORNECIDO EMBALADOS EM BANDEJAS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NAO PROVOQUE ALTERACOES INTERNAS E EXTERNAS NO PRODUTO. DE ACORDO COM A RESOLUCAO 12/78 CNNPA. APRESENTACAO: EMBALADOS EM BANDEJA CONTENDO PESO LIQUIDO MEDIO TOTAL DE 250 GRAMAS. OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	BJA	825
104	MORANGO BANDEJA COM 250 GRAMAS	MORANGO: MORANGO EXTRA IN NATURA DE OTIMA QUALIDADE COM SABOR, AROMA E COR CARACTERISTICO DO ESPECIME. O PRODUTO DEVE SER SEM DEFEITOS, BEM DESENVOLVIDO, APRESENTAR TAMANHO, COR E CONFORMACAO UNIFORMES. NAO SERAO PERMITIDOS DEFEITOS COMO: AUSENCIA DE CALICE E SEPALAS, DANO MECANICO, PODRIDAO, IMATURO, DEFORMACAO GRAVE, LESAO PROFUNDA, PASSADO; APRESENTAR MATURACAO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULACAO, TRANSPORTE E CONSERVACAO EM CONDICOES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; NAO CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A SUPERFICIE; ESTAR ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO; ESTAR LIVRES DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES; DEVERA SER FORNECIDO EMBALADOS EM BANDEJAS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NAO PROVOQUE ALTERACOES INTERNAS E EXTERNAS NO PRODUTO. DE ACORDO COM A RESOLUCAO 12/78 CNNPA. APRESENTACAO: EMBALADOS EM BANDEJA CONTENDO PESO LIQUIDO MEDIO TOTAL DE 250 GRAMAS. OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	BJA	275
105	ORÉGANO FRESCO	ORÉGANO FRESCO: PRODUTO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO POR FOLHAS E RAMOS TENROS, SADIOS, ÍNTEGROS E BEM DESENVOLVIDOS, COM COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, AROMA E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIMPO, LIVRE DE FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS, RESSECADAS, DETERIORADAS OU COM SINAIS DE FLORESCIMENTO EXCESSIVO. ISENTO DE SUJIDADES, TERRA, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS ESTRANHOS, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES E DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS PROVENIENTES DO MANUSEIO E TRANSPORTE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, RESISTENTE E ADEQUADA AO TRANSPORTE, PRESERVANDO SUA	MÇ	375

		INTEGRIDADE E QUALIDADE. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS EM VIGOR. MAÇO COM 250 GRAMAS		
106	ORÉGANO FRESCO	ORÉGANO FRESCO: PRODUTO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO POR FOLHAS E RAMOS TENROS, SADIOS, ÍNTEGROS E BEM DESENVOLVIDOS, COM COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, AROMA E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIMPO, LIVRE DE FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS, RESSECADAS, DETERIORADAS OU COM SINAIS DE FLORESCIMENTO EXCESSIVO. ISENTO DE SUJIDADES, TERRA, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS ESTRANHOS, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES E DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS PROVENIENTES DO MANUSEIO E TRANSPORTE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, RESISTENTE E ADEQUADA AO TRANSPORTE, PRESERVANDO SUA INTEGRIDADE E QUALIDADE. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS EM VIGOR. MAÇO COM 250 GRAMAS	MÇ	125
107	OVOS CAIXA COM 30 UNIDADES	OVO, BRANCO: OVO BRANCO TIPO EXTRA, SUBPRODUTO DE GALINACEOS, MANIPULADO EM BOAS CONDICOES HIGIENICAS E PROVENIENTES DE ANIMAIS EM BOAS CONDICOES DE SAUDE. ESTA CLASSE SERA CONSTITUIDA POR OVOS DE OTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, APRESENTANDO COR BRANCA, CONFORMACAO E TAMANHO GRANDE E UNIFORME COM PESO ENTRE 60 E 65 GRAMAS POR UNIDADE. NAO SERA O PERMITIDAS MANCHAS, RACHADURAS OU DEFEITOS NA CASCA. DEVERAO SER FRESCOS E APRESENTAR CASCA LIMPA E INTACTA, ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO OU CHEIRO DESAGRADAVEL E SATISFAZER AS SEGUINTES CONDICOES MINIMAS: ASPECTO PROPRIO, COR BRANCA PROPRIA, CHEIRO PROPRIO, SABOR PROPRIO; NAO ESTAR DANIFICADOS POR QUALQUER LESAO DE ORIGEM FISICA OU MECANICA QUE AFETE A SUA APARENCIA; NAO CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFICIE DA CASCA; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLACOES, SANITARIAS EM VIGOR. EMBALAGEM: DEVERAO ESTAR ACOMODADOS EM BANDEJAS DE PAPELAO COM 12 OU 30 UNIDADES, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELAO COM TAMPA, REEMBALADAS EM CAIXA DE PAPELAO DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS COM: DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, CONDICOES DE ARMAZENAMENTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, NO DO REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPECAO DO SIF. OS OVOS, NA DATA DA ENTREGA DEVERA TER NO MINIMO 80% (OITENTA POR CENTO) DO SEU PRAZO DE VALIDADE AINDA POR VENCER, COM A DATA DE VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM.	CX	1.650
108	OVOS CAIXA COM 30 UNIDADES	OVO, BRANCO: OVO BRANCO TIPO EXTRA, SUBPRODUTO DE GALINACEOS, MANIPULADO EM BOAS CONDICOES HIGIENICAS E PROVENIENTES DE ANIMAIS EM BOAS CONDICOES DE SAUDE. ESTA CLASSE SERA CONSTITUIDA POR OVOS DE OTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, APRESENTANDO COR BRANCA, CONFORMACAO E TAMANHO GRANDE E UNIFORME COM PESO ENTRE 60 E 65 GRAMAS POR UNIDADE. NAO SERA O PERMITIDAS MANCHAS, RACHADURAS OU DEFEITOS NA CASCA. DEVERAO SER FRESCOS E APRESENTAR CASCA LIMPA E INTACTA, ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO OU CHEIRO DESAGRADAVEL E SATISFAZER AS SEGUINTES CONDICOES MINIMAS: ASPECTO PROPRIO, COR BRANCA PROPRIA, CHEIRO PROPRIO, SABOR PROPRIO; NAO ESTAR DANIFICADOS POR QUALQUER LESAO DE ORIGEM FISICA OU MECANICA QUE AFETE A SUA APARENCIA; NAO CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFICIE DA CASCA; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLACOES, SANITARIAS EM VIGOR. EMBALAGEM: DEVERAO ESTAR ACOMODADOS EM BANDEJAS DE PAPELAO COM 12 OU 30 UNIDADES, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELAO COM TAMPA, REEMBALADAS EM CAIXA DE PAPELAO DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS COM: DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, CONDICOES DE ARMAZENAMENTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, NO DO REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPECAO DO SIF. OS OVOS, NA DATA DA ENTREGA DEVERA TER NO MINIMO 80% (OITENTA POR CENTO) DO SEU PRAZO DE VALIDADE AINDA POR VENCER, COM A DATA DE VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM.	CX	550
109	PEPINO JAPONES	PEPINO JAPONES: ESPECIE COMUM DEVERAO SER DE 1O QUALIDADE, DE TAMANHO MEDIO, LISO, COM POLPA INTACTA E LIMPA; TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES TIPICOS DA VARIEDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDAS, APRESENTANDO GRAU MEDIO DE MATURACAO QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULACAO, O TRANSPORTE A CONSERVACAO EM CONDICOES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, SEM MANCHAS BOLORES, SUJIDADES, SEM LESOES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA (RACHADURAS, MACHUCADOS, PERFURACOES E CORTES NA CASCA) OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	1.200
110	PEPINO JAPONES	PEPINO JAPONES: ESPECIE COMUM DEVERAO SER DE 1O QUALIDADE, DE	KG	400

		TAMANHO MEDIO, LISO, COM POLPA INTACTA E LIMPA; TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES TIPICOS DA VARIEDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDAS, APRESENTANDO GRAU MEDIO DE MATURACAO QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULACAO, O TRANSPORTE A CONSERVACAO EM CONDICOES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, SEM MANCHAS BOLORES, SUJIDADES, SEM LESOES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA (RACHADURAS, MACHUCADOS, PERFURACOES E CORTES NA CASCA) OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.		
111	PERA	PERA: PERA ARGENTINA IN NATURA DE OTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, QUE APRESENTEM TAMANHO, COR, SABOR E AROMA CARACTERISTICOS DA ESPECIME. NAO SERA O PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA. COM PESO UNITARIO VARIANDO DE 150 A 200 GRAMAS; FORMATO OBLONGO, COLORACAO DA CASCA AMARELA A VERDE AMARELADA; E POLPA BRANCA; DEVENDO O LOTE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORACAO; NAO APRESENTAR DEFEITOS COMO FERIMENTO, MANCHA, PODRIDAO, MURCHO OU COM DEFEITOS NA POLPA; APRESENTAR GRAU DE MATURACAO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULACAO, TRANSPORTE E CONSERVACAO EM CONDICOES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS; NAO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESAO DE ORIGEM FISICA OU MECANICA QUE AFETE A SUA APARENCIA, A POLPA E O PEDUNCULO QUANDO HOUVER DEVERAO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES; NAO CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A SUPERFICIE DA CASCA; ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO; ESTAR LIVRES DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	4.125
112	PERA	PERA: PERA ARGENTINA IN NATURA DE OTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, QUE APRESENTEM TAMANHO, COR, SABOR E AROMA CARACTERISTICOS DA ESPECIME. NAO SERA O PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA. COM PESO UNITARIO VARIANDO DE 150 A 200 GRAMAS; FORMATO OBLONGO, COLORACAO DA CASCA AMARELA A VERDE AMARELADA; E POLPA BRANCA; DEVENDO O LOTE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORACAO; NAO APRESENTAR DEFEITOS COMO FERIMENTO, MANCHA, PODRIDAO, MURCHO OU COM DEFEITOS NA POLPA; APRESENTAR GRAU DE MATURACAO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULACAO, TRANSPORTE E CONSERVACAO EM CONDICOES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS; NAO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESAO DE ORIGEM FISICA OU MECANICA QUE AFETE A SUA APARENCIA, A POLPA E O PEDUNCULO QUANDO HOUVER DEVERAO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES; NAO CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A SUPERFICIE DA CASCA; ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO; ESTAR LIVRES DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	1.375
113	PIMENTÃO VERDE	PIMENTAO: PIMENTAO VERDE IN NATURA DE OTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TIPICOS DA VARIEDADE, UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR. NAO APRESENTAR DEFEITOS COMO: MURCHO, PODRIDAO, QUEIMADO, DANO NA CASCA; DEVE SER FRESCO; APRESENTAR GRAU DE EVOLUCAO COMPLETA DO TAMANHO, AROMA E COR PROPRIA DA ESPECIE E VARIEDADE; ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, MATERIA TERROSA, PARASITAS E INSETOS; NAO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESAO DE ORIGEM FISICA OU MECANICA QUE AFETE A SUA APARENCIA; ESTAR ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO; ESTAR LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	1.200
114	PIMENTÃO VERDE	PIMENTAO: PIMENTAO VERDE IN NATURA DE OTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TIPICOS DA VARIEDADE, UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR. NAO APRESENTAR DEFEITOS COMO: MURCHO, PODRIDAO, QUEIMADO, DANO NA CASCA; DEVE SER FRESCO; APRESENTAR GRAU DE EVOLUCAO COMPLETA DO TAMANHO, AROMA E COR PROPRIA DA ESPECIE E VARIEDADE; ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, MATERIA TERROSA, PARASITAS E INSETOS; NAO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESAO DE ORIGEM FISICA OU MECANICA QUE AFETE A SUA APARENCIA; ESTAR ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO; ESTAR LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	400
115	POLPA DE FRUTAS	SUCO, APRESENTAÇÃO ABACAXI COM HORTELÃ,POLPA DE FRUTA 100% NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. A EMBALAGEM DEVE SER INDIVIDUAL DE 1 QUILO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E	KG	315

		RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/ OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. DEVENDO SER ENTREGUE SEMANALMENTE, CONFORME SOLICITAÇÃO DO SETOR DE COMPRAS, SENDO QUE NO ATO DA ENTREGA, A POLPA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA ENTRE -15° A - 18°.		
116	POLPA DE FRUTAS	SUCO, APRESENTAÇÃO ABACAXI COM HORTELÃ,POLPA DE FRUTA 100% NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. A EMBALAGEM DEVE SER INDIVIDUAL DE 1 QUILO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/ OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. DEVENDO SER ENTREGUE SEMANALMENTE, CONFORME SOLICITAÇÃO DO SETOR DE COMPRAS, SENDO QUE NO ATO DA ENTREGA, A POLPA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA ENTRE -15° A - 18°.	KG	105
117	POLPA DE FRUTAS	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR ACEROLA, POLPA DE FRUTA 100% NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. A EMBALAGEM DEVE SER INDIVIDUAL DE 1 QUILO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/ OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. DEVENDO SER ENTREGUE SEMANALMENTE, CONFORME SOLICITAÇÃO DO SETOR DE COMPRAS, SENDO QUE NO ATO DA ENTREGA, A POLPA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA ENTRE -15° A - 18°.	KG	315
118	POLPA DE FRUTAS	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR ACEROLA, POLPA DE FRUTA 100% NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. A EMBALAGEM DEVE SER INDIVIDUAL DE 1 QUILO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/ OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. DEVENDO SER ENTREGUE SEMANALMENTE, CONFORME SOLICITAÇÃO DO SETOR DE COMPRAS, SENDO QUE NO ATO DA ENTREGA, A POLPA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA ENTRE -15° A - 18°.	KG	105
119	POLPA DE FRUTAS	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR MARACUJÁ, POLPA DE FRUTA 100% NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. A EMBALAGEM DEVE SER INDIVIDUAL DE 1 QUILO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/ OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. DEVENDO SER ENTREGUE SEMANALMENTE, CONFORME SOLICITAÇÃO DO SETOR DE COMPRAS, SENDO QUE NO ATO DA ENTREGA, A POLPA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA ENTRE -15° A - 18°.	KG	315
120	POLPA DE FRUTAS	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR MARACUJÁ, POLPA DE FRUTA 100% NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. A EMBALAGEM DEVE SER INDIVIDUAL DE 1 QUILO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/ OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. DEVENDO SER ENTREGUE SEMANALMENTE, CONFORME SOLICITAÇÃO DO SETOR DE COMPRAS, SENDO QUE NO ATO DA ENTREGA, A POLPA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA ENTRE -15° A - 18°.	KG	105
121	REPOLHO	REPOLHO: REPOLHO VERDE IN NATURA DE OTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS, QUE APRESENTEM TAMANHO, COR, SABOR E AROMA CARACTERISTICO DA ESPECIME. CABECA ARREDONDADA; APRESENTANDO COLORACAO DAS FOLHAS VERDE E TEXTURA LISA; O LOTE DEVERA APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORACAO; NAO APRESENTAR OS DEFEITOS COMO: FERIMENTO, PODRIDAO, DANO POR PRAGA E MECANICOS, INJURIA GRAVE, DEFEITO GRAVE DE FORMACAO, PASSADO; ESTAR ISENTO DE MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO; ESTAR LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES; NAO APRESENTAR LESOES OU CORTES, AS FOLHAS DEVERAO ESTAR INTACTAS E LIMPAS; AUSENCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E ENFERMIDADES. ACONDICIONADO EM SACOS PLASTICOS TRANSPARENTES PROPRIOS PARA ALIMENTOS. OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	2.400
122	REPOLHO	REPOLHO: REPOLHO VERDE IN NATURA DE OTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS, QUE APRESENTEM TAMANHO, COR, SABOR E AROMA CARACTERISTICO DA ESPECIME. CABECA ARREDONDADA; APRESENTANDO COLORACAO DAS FOLHAS VERDE E TEXTURA LISA; O LOTE DEVERA APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE	KG	800

		TAMANHO E COLORACAO; NAO APRESENTAR OS DEFEITOS COMO: FERIMENTO, PODRIDAO, DANO POR PRAGA E MECANICOS, INJURIA GRAVE, DEFEITO GRAVE DE FORMACAO, PASSADO; ESTAR ISENTO DE MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO; ESTAR LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES; NAO APRESENTAR LESOES OU CORTES, AS FOLHAS DEVERAO ESTAR INTACTAS E LIMPAS; AUSENCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E ENFERMIDADES. ACONDICIONADO EM SACOS PLASTICOS TRANSPARENTES PROPRIOS PARA ALIMENTOS. OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.		
123	RÚCULA	RUCULA: FRESCA, FIRME, COM COLORACAO E TAMANHO UNIFORMES E TIPICOS DA VARIEDADE. SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR. MAÇO COM 01 KILO	MÇ	600
124	RÚCULA	RUCULA: FRESCA, FIRME, COM COLORACAO E TAMANHO UNIFORMES E TIPICOS DA VARIEDADE. SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR. MAÇO COM 01 KILO	MÇ	200
125	TOMATE	TOMATE EXTRA: TOMATE IN NATURA FORMATO ITALIANO, DE OTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TIPICOS DA VARIEDADE, UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. COM DIAMETRO MAIOR OU IGUAL A 60MM; GRUPO DE COLORACAO COLORIDO; O LOTE DEVERA APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COR; NAO APRESENTAR OS DEFEITOS PODRIDAO, PODRIDAO APICAL, PASSADO, VIROSE, DANO POR PRAGA OU FRIO, FERIMENTO, QUEIMADO DE SOL GRAVE, IMATURO, OCADO; NAO SERA PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURACOES E CORTES; SER DE COLHEITA RECENTE; NAO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESAO DE ORIGEM FISICA OU MECANICA QUE AFETE A SUA APARENCIA; ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E INSETOS; ESTAR ISENTO DE MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO; APRESENTAR GRAU DE MATURACAO, TAL QUAL, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULACAO, TRANSPORTE E CONSERVACAO EM CONDICOES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; ESTAR LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	4.125
126	TOMATE	TOMATE EXTRA: TOMATE IN NATURA FORMATO ITALIANO, DE OTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TIPICOS DA VARIEDADE, UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. COM DIAMETRO MAIOR OU IGUAL A 60MM; GRUPO DE COLORACAO COLORIDO; O LOTE DEVERA APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COR; NAO APRESENTAR OS DEFEITOS PODRIDAO, PODRIDAO APICAL, PASSADO, VIROSE, DANO POR PRAGA OU FRIO, FERIMENTO, QUEIMADO DE SOL GRAVE, IMATURO, OCADO; NAO SERA PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURACOES E CORTES; SER DE COLHEITA RECENTE; NAO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESAO DE ORIGEM FISICA OU MECANICA QUE AFETE A SUA APARENCIA; ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E INSETOS; ESTAR ISENTO DE MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO; APRESENTAR GRAU DE MATURACAO, TAL QUAL, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULACAO, TRANSPORTE E CONSERVACAO EM CONDICOES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; ESTAR LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	1.375
127	VAGEM	VAGEM: FRESCA, COM COLORACAO E TAMANHO UNIFORMES TIPICOS DA VARIEDADE. NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	1.650
128	VAGEM	VAGEM: FRESCA, COM COLORACAO E TAMANHO UNIFORMES TIPICOS DA VARIEDADE. NAO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	550

1.2. A contratação adotará o critério de julgamento por Menor Preço por Item.

2. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1. A aquisição de produtos hortifrutigranjeiros justifica-se pela necessidade contínua de fornecer refeições adequadas, saudáveis e com alto valor nutricional para os alunos, crianças de participam dos esportes e idosos.
2.2. Por se tratarem de itens perecíveis e de consumo diário, a entrega deve ocorrer de forma **parcelada todas as terças feiras** para garantir o frescor, a qualidade e evitar desperdícios.

3. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUALIDADE

3.1. Todos os produtos entregues devem ser de **primeira qualidade**, colhidos em grau de maturação que permita o manuseio, transporte e consumo adequado.
3.2. Os alimentos devem estar livres de:

- Sujidades, terra e parasitas.
- Danos físicos, mecânicos ou cortes na casca.
- Bolores, podridão ou sinais de deterioração.
- Defensivos químicos acima dos limites permitidos pelos órgãos de vigilância sanitária.

4. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO

4.1. As entregas serão efetuadas de forma **parcelada semanalmente nos dias de terça feira** mediante solicitações prévias enviadas por e-mail através da Nutricionista.
4.2. O prazo máximo para a entrega será de 48 horas após o recebimento da solicitação.
4.3. **Local de entrega:**

LOCAL	**ENDEREÇO**	**DIA DA ENTREGA Horário da Entrega** 8h00 às 16h00
ESCOLA PADRE GERALDO	RUA TORAZO YAEGASHI, 05 JARDIM PRIMAVERA	Terça feira
ESCOLA ODILA DE SOUZA OLIVEIRA	AVENIDA CAPITÃO MÁXIMO DE PAULA SANTOS, S/N – ROSEIRA VELHA	Terça feira
ESCOLA ERNESTO MARCONDES RANGEL	AVENIDA PORTUGAL, 187 BAIRRO DO BARRETINHO	Terça feira
ESCOLA ANA DE BARROS SERNIGÓI	RUA BENEDITO MONTEIRO SILVA FRANÇA, 109 – PEDRO LEMES	Terça feira
ESCOLA FRANCISCO DE PAULA SANTOS	RUA OLEGÁRIO DE PAULA, 80 – ROSEIRA VELHA	Terça feira

CRECHE PASIN	AVENIDA IMPERIAL, 22 – ROSEIRA VELHA	Terça feira
CRECHE HOMERO	RUA ROQUE VIEIRA DA SILVA, 35 – CENTRO	Terça feira
CRECHE DONA SANTINHA	AVENIDA BRASIL, 285 – BAIRRO DO BARRETINHO	Terça feira
CRECHE PELERSON	RUA BENEDITO MONTEIRO SANTOS FRANÇA, 297 – PEDRO LEME	Terça feira
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO	PRAÇA SANTANA, 201 – CENTRO	Terça feira
ESCOLA JOAQUIM DE CAMPOS	RUA MAJOR VITORIANO,06 - CENTRO	Terça feira
ESCOLA ANDRÉ BROCA	RUA ROQUE VIEIRA DA SILVA	Terça feira

LOCAL	**ENDEREÇO**	**DIA DA ENTREGA Horário da Entrega** 8h00 às 16h00
SECRETARIA DE ESPORTES	AVENIDA DEPUTADO FEDERAL ANTONIO SILVA DA CUNHA BUENO	Terça feira

LOCAL	**ENDEREÇO**	**DIA DA ENTREGA Horário da Entrega** 8h00 às 16h00
APAE	AV. SÃO PEDRO, ROSEIRA	Terça feira

4.4. **Horário: das 8 às 16 horas nas terças feiras**

- **Definitivo:** Em até 08 **horas**, após inspeção detalhada de qualidade e pesagem.
- Produtos reprovados deverão ser substituídos em até 24 (vinte quatro) horas sem custo adicional.

4.5. Todas entregas nos pontos referenciados acima, deverão ter o comprovante (romaneio) devidamente assinados e conter todas as informações que são detalhadas no ANEXO VIX, deste edital.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. Fornecer os produtos rigorosamente dentro das especificações exigidas neste Termo de Referência
5.2. Utilizar veículos de transporte limpos, higienizados, refrigerados, adequados para o transporte de alimentos.
5.3. Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes de frete, carga, descarga e tributos incidentes sobre a operação.
5.4. Substituir imediatamente os produtos recusados pela fiscalização.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. Efetuar os pedidos de fornecimento com a antecedência mínima prevista.
6.2. Prover livre acesso aos entregadores nos locais e horários estipulados para descarga.
6.3. Fiscalizar a execução do contrato, rejeitando itens fora do padrão de qualidade estabelecido.
6.4. Efetuar o pagamento nos prazos e condições pactuadas.

7. DO PAGAMENTO

7.1. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a apresentação da Nota Fiscal eletrônica devidamente atestada pela fiscalização.
7.2. A Nota Fiscal deverá corresponder estritamente aos quantitativos entregues e aceitos no período correspondente.

8. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. O atraso injustificado na entrega ou o fornecimento de mercadorias em desacordo com as especificações sujeitará a contratada às seguintes penalidades:

- Advertência por escrito.
- Multa de sobre o valor da parcela em atraso ou incorreta.
- Suspensão temporária de participar de novas cotações.

Ofício Complementar ao Termo de Referência

Ofício n°483/2026

Roseira, 22 de julho de 2026.

Ao compras

Sugestões de melhorias para o Edital e Pregão de Hortifrúti-2026

Critérios de qualidade- Todos os produtos deverão:

- ser de primeira qualidade;
- apresentar coloração característica da variedade;
- estar limpos e livres de terra;
- estar livres de insetos, larvas e fungos;
- não apresentar sinais de deterioração;
- não possuir partes moles, amassadas ou apodrecidas;
- estar isentos de odores estranhos;
- possuir boa aparência comercial.

Sugestão de Produtos minimamente processados

- Abóbora descascada em cubos
- Mandioca descascada
- Beterraba ralada
- Cenoura ralada

Alimentos minimamente processado, deverão ser:

- higienizados;
- embalados em material atóxico;
- identificados com lote;
- data de processamento;
- prazo de validade;
- identificação do produtor;
- conservação entre 1°C e 7°C;
- atender à legislação sanitária vigente

Transporte

Determinar que:

O transporte deverá ser realizado em veículo limpo e de uso exclusivo para alimentos;
As caixas e recipientes utilizados deverão estar devidamente higienizados;
É proibido o transporte conjunto com produtos químicos, animais ou quaisquer materiais que possam causar contaminação;
Os produtos minimamente processados deverão ser mantidos em cadeia de frio durante todo o transporte, preservando continuamente a temperatura de conservação recomendada, sem interrupções, em veículo ou equipamento refrigerado adequado, de forma a garantir a qualidade e a segurança dos alimentos até a entrega.

Cronograma de Entregas

- As entregas deverão ser realizadas exclusivamente às terças-feiras, sendo vedada a realização de entregas em qualquer outro dia da semana, salvo mediante solicitação formal da Contratante em situação excepcional e devidamente justificada.
- As entregas deverão ocorrer no período compreendido entre 8h00 e 16h00, devendo ser concluídas impreterivelmente até às 16h00, não sendo permitidas entregas antes das 8h00.
- A Contratada deverá realizar a entrega diretamente nas 11 (onze) unidades escolares, conforme roteiro e quantitativos fornecidos pela Secretaria Municipal de Educação.
- O não cumprimento do dia e do horário estabelecidos caracterizará descumprimento das obrigações contratuais, sujeitando a Contratada às penalidades previstas no contrato e na legislação aplicável.

Substituição de Produtos Recusados

Os produtos serão conferidos no ato da entrega pela cozinheira ou servidor responsável pelo recebimento em cada unidade escolar. Caso seja constatado que o produto não atende às especificações do edital, apresente avarias, deterioração, má qualidade, embalagem danificada, sinais de contaminação ou qualquer outra irregularidade que comprometa sua aceitação, o recebimento será recusado.

* Todos os produtos deverão ser de 1ª qualidade, frescos, íntegros, sem rachaduras, sem brotação, sem sinais de podridão, fungos ou insetos.
* Frutas deverão ser entregues em estágio de maturação adequado ao consumo escolar, evitando produtos excessivamente verdes ou muito maduros.
* Aceitar substituições apenas mediante autorização da nutricionista responsável.

Critérios de aceitação

No recebimento deverão ser recusados produtos que apresentem:

- podridão;
- rachaduras;
- brotação;
- murchamento acentuado;
- excesso de maturação;
- danos mecânicos;
- contaminação por terra ou fezes;
- presença de insetos.

A Contratada deverá substituir o produto recusado por outro em perfeitas condições de consumo, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contado da recusa, sem qualquer ônus para a Contratante. A substituição deverá ocorrer mantendo as mesmas especificações de qualidade, características e quantitativos previstos no contrato, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis.

Percentual máximo de perdas

Será admitido percentual máximo de até 5% de unidades com defeitos leves por item. Acima desse percentual, o item poderá ser recusado.

Embalagens

Exigir:

- caixas plásticas higienizáveis;
- proibidas caixas contaminadas;
- identificação do fornecedor;
- identificação do produto;
- peso líquido.

Sugestão de Inclusão de Itens no Edital de Hortifrút/2026

Após análise do edital anterior e considerando as necessidades do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), bem como a importância da oferta de uma alimentação variada, equilibrada e compatível com os cardápios elaborados pela nutricionista responsável técnica, sugere-se a inclusão dos seguintes itens que não constavam na relação de gêneros hortifrutigranjeiros:

Frutas

- Mamão Papaia;
- Acerola congelada (fruta congelada);
- Morango congelado.

Legumes

- Ervilha-torta;
- Milho verde em espiga;

Temperos e ervas frescas

- Hortelã;
- Manjericão;
- Louro fresco;
- Orégano fresco.

Justificativa Técnica

A inclusão desses itens amplia a variedade de alimentos ofertados aos estudantes, favorece a elaboração de cardápios mais diversificados e nutricionalmente equilibrados, atende à sazonalidade de diferentes culturas e amplia a competitividade do certame, possibilitando maior número de fornecedores aptos a participar.

Além disso, a inclusão de acerola congelada **e** morango congelado representa alternativa importante para períodos de entressafra, garantindo maior regularidade no abastecimento, redução de perdas e manutenção da oferta de frutas ricas em vitaminas e compostos bioativos durante todo o ano letivo.

Esta manifestação técnica tem como objetivo contribuir para a revisão do Termo de Referência e do Edital, visando auxiliar na relação de gêneros alimentícios às necessidades da alimentação escolar e proporcionar maior variedade e qualidade na execução dos cardápios.

Descrição:

ABÓBORA DESCASCADA EM CUBOS: produto fresco, de primeira qualidade, minimamente processado, obtido de matéria-prima sadia e limpa. Descascada e cortada em cubos de tamanho uniforme, apresentando coloração, odor, sabor e textura característicos da variedade. Deverá estar firme, sem partes amolecidas, escurecidas, passadas, fermentadas ou deterioradas. Isenta de sementes, cascas, sujidades, parasitas, larvas, materiais estranhos e resíduos de fertilizantes. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, transparente, íntegra e devidamente selada, mantida sob refrigeração. A embalagem deverá conter identificação do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação e identificação do produtor ou fabricante. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.

MANDIOCA DESCASCADA: produto fresco, de primeira qualidade, minimamente processado, obtido de raízes sadias, firmes e próprias para o consumo. Deverá apresentar-se limpa, descascada, inteira ou cortada em pedaços uniformes, com coloração, odor e textura característicos. Isenta de partes fibrosas excessivas, manchas, escurecimento, rachaduras, podridão, fermentação, sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Não deverá apresentar aspecto pegajoso, amolecido ou sinais de deterioração. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, transparente, íntegra e devidamente selada, mantida sob refrigeração. A embalagem deverá conter identificação do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação e identificação do produtor ou fabricante. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.

BETERRABA RALADA: produto fresco, de primeira qualidade, minimamente processado, obtido de raízes sadias, limpas e firmes. Deverá apresentar-se descascada e ralada em tiras uniformes, com coloração vermelho-arroxeada característica, textura firme, odor e sabor próprios. Isenta de partes escurecidas, amolecidas, fermentadas ou deterioradas, bem como de sujidades, terra, parasitas, larvas, materiais estranhos e resíduos de fertilizantes. Não deverá apresentar excesso de líquido no interior da embalagem. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, transparente, íntegra e devidamente selada, mantida sob refrigeração. A embalagem deverá conter identificação do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação e identificação do produtor ou fabricante. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.

CENOURA RALADA: produto fresco, de primeira qualidade, minimamente processado, obtido de raízes sadias, limpas, firmes e próprias para o consumo. Deverá apresentar-se descascada e ralada em tiras uniformes, com coloração alaranjada característica, textura firme, odor e sabor próprios da variedade. Isenta de partes esverdeadas, escurecidas, amolecidas, fermentadas ou deterioradas, bem como de sujidades, terra, parasitas, larvas, materiais estranhos e resíduos de fertilizantes. Não deverá apresentar excesso de líquido no interior da embalagem. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, transparente, íntegra e devidamente selada, mantida sob refrigeração. A embalagem deverá conter identificação do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação e identificação do produtor ou fabricante. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.

MAMÃO PAPAIA: fruta fresca, de primeira qualidade, com grau de maturação que permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada até o consumo. Deverá apresentar tamanho médio, formato típico da variedade, casca íntegra e coloração uniforme, com polpa firme e características próprias. Não serão aceitos frutos verdes em excesso, passados, amassados, rachados, perfurados, fermentados ou com sinais de podridão. Isento de manchas anormais, bolores, sujidades, parasitas, larvas, danos mecânicos e resíduos de fertilizantes. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.

ACEROLA CONGELADA – FRUTA: fruta inteira, congelada, selecionada, limpa e de primeira qualidade, obtida de frutos sadios, maduros e próprios para o consumo. Deverá apresentar coloração, aroma e sabor característicos, sem adição de açúcar, água, conservantes, corantes ou outros ingredientes. Isenta de folhas, galhos, sujidades, parasitas, larvas, matérias estranhas, frutos deteriorados e sinais de descongelamento ou recongelamento. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra, hermeticamente fechada e própria para alimentos congelados. Deverá ser transportada e entregue sob temperatura de congelamento, preferencialmente igual ou inferior a –18 °C, mantendo-se a cadeia de frio. A embalagem deverá conter denominação do produto, ingredientes, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação, identificação do fabricante e registro nos órgãos competentes, quando aplicável. Obedecer à legislação sanitária vigente.

MORANGO CONGELADO MORANGO CONGELADO: fruta inteira ou em pedaços, congelada, selecionada, limpa e de primeira qualidade, obtida de frutos sadios, maduros e próprios para o consumo. Deverá apresentar coloração vermelha, aroma e sabor característicos, sem adição de açúcar, água, conservantes, corantes ou outros ingredientes. Isento de folhas, pedúnculos em excesso, sujidades, parasitas, larvas, matérias estranhas, frutos deteriorados, bolores e sinais de descongelamento ou recongelamento. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra, hermeticamente fechada e própria para alimentos congelados. Deverá ser transportado e entregue sob temperatura de congelamento, preferencialmente igual ou inferior a –18 °C, mantendo-se a cadeia de frio. A embalagem deverá conter denominação do produto, ingredientes, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação, identificação do fabricante e registro nos órgãos competentes, quando aplicável. Obedecer à legislação sanitária vigente.

ERVILHA-TORTA: produto fresco, de primeira qualidade, constituído por vagens jovens, tenras, firmes e inteiras, com coloração verde característica e tamanho uniforme. Deverá apresentar-se limpa, sem partes amareladas, murchas, ressecadas, passadas ou deterioradas. Isenta de manchas, rachaduras, bolores, sujidades, terra, parasitas, larvas, materiais estranhos e resíduos de fertilizantes. Deverá possuir textura adequada ao consumo e estar livre de danos físicos ou mecânicos provenientes do manuseio e transporte. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.

MILHO-VERDE EM ESPIGA: produto fresco, de primeira qualidade, constituído por espigas novas, sadias, inteiras e bem desenvolvidas. Deverá apresentar grãos macios, leitosos, bem formados, de coloração característica e distribuídos uniformemente na espiga. Poderá ser entregue com palha, desde que esta esteja fresca e limpa, ou parcialmente despalhado, conforme solicitação da contratante. Isento de espigas passadas, ressecadas, fermentadas, atacadas por insetos, com grãos escurecidos, falhados ou deteriorados. Livre de sujidades, parasitas, larvas, matérias estranhas e resíduos de fertilizantes. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.

Observação importante: nas verduras e legumes descascados, cortados ou ralados, é recomendável exigir entrega refrigerada, embalagem selada e identificação de fabricação e validade, pois são produtos minimamente processados e mais perecíveis. Para acerola e morango congelados, deve ser exigida a manutenção da cadeia de frio, sem sinais de descongelamento e recongelamento.

HORTELÃ**:** produto fresco, de primeira qualidade, constituído por folhas e ramos tenros, sadios, íntegros e bem desenvolvidos, com coloração verde característica, aroma e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar-se limpa, livre de folhas amareladas, murchas, ressecadas, deterioradas ou com sinais de florescimento excessivo. Isenta de sujidades, terra, parasitas, larvas, materiais estranhos, resíduos de fertilizantes, danos mecânicos e quaisquer sinais de deterioração. Deverá ser acondicionada em embalagem limpa, resistente e adequada ao transporte, preservando sua integridade e qualidade. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.

MANJERICÃO**:** produto fresco, de primeira qualidade, constituído por folhas e ramos tenros, sadios, íntegros e bem desenvolvidos, com coloração verde característica, aroma intenso e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar-se limpo, livre de folhas amareladas, murchas, ressecadas, deterioradas ou com sinais de florescimento excessivo. Isento de sujidades, terra, parasitas, larvas, materiais estranhos, resíduos de fertilizantes, danos físicos ou mecânicos provenientes do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionado em embalagem limpa, resistente e adequada ao transporte, preservando sua integridade e qualidade. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.

LOURO FRESCO: produto fresco, de primeira qualidade, constituído por folhas sadias, íntegras, firmes e bem desenvolvidas, com coloração verde característica, aroma intenso e próprio da espécie. Deverá apresentar-se limpo, livre de folhas amareladas, ressecadas, deterioradas, com manchas ou sinais de ataque por pragas e doenças. Isento de sujidades, terra, parasitas, larvas, materiais estranhos, resíduos de fertilizantes e danos físicos ou mecânicos provenientes do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionado em embalagem limpa, resistente e adequada ao transporte, preservando sua integridade e qualidade. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.

ORÉGANO FRESCO: produto fresco, de primeira qualidade, constituído por folhas e ramos tenros, sadios, íntegros e bem desenvolvidos, com coloração verde característica, aroma e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar-se limpo, livre de folhas amareladas, murchas, ressecadas, deterioradas ou com sinais de florescimento excessivo. Isento de sujidades, terra, parasitas, larvas, materiais estranhos, resíduos de fertilizantes e danos físicos ou mecânicos provenientes do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionado em embalagem limpa, resistente e adequada ao transporte, preservando sua integridade e qualidade. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.

Roseira, 22 de julho de 2026.

Ana Paula Jacinto Meirelles
Nutricionista
CRN:30151

ANEXO II

À
PREFEITURA DE ROSEIRA

REF.: PREGÃO ELETRÔNICO N 017/2026

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTICIOS HORTIFRUT.

DECLARAÇÃO

Em cumprimento as determinações da Lei Federal n° 14.133/2021, DECLARAMOS, para fins de participação no Pregão Eletrônico acima, que:

a) A empresa não está impedida de contratar com a esfera de governo municipal;

b) Não foi declarada inidônea pelo Poder Público, de nenhuma esfera;

c) Não existe fato impeditivo à habilitação da empresa;

d) A empresa não possui em seu quadro de pessoal menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menor de 16 anos em qualquer outro tipo de trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, nos termos do art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal;

e) Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV e do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

F) Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social, e para aprendiz, previstas em lei e em outras normas específicas.

g) A empresa está em dia com todas as determinações trabalhistas e demais legislações aplicáveis.

h) está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

i) A empresa está ciente de que não poderá, na constância da relação contratual que venha a firmar com a Prefeitura, vir a contratar empregado que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta ou colateral

ou por afinidade, até o terceiro grau, de quaisquer pessoas ocupantes dos cargos de Prefeito, Vice-Prefeito, Secretários Municipais e de Vereadores.

j) A empresa está ciente que deve seguir os padrões de segurança adequados ao uso de dados pessoais de que trata a Lei nº 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

Por ser a expressão da verdade, eu _____ representante legal do licitante, firmo a presente.

_____

DATA

_____

ASSINATURA E CARIMBO

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ME / EPP

À

PREFEITURA DE ROSEIRA

REF.: PREGÃO ELETRÔNICO N° 017/2026

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTICIOS HORTIFRUT.

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob n° _____, por seu representante legal, o Sr(a) _____, portador(a) da Cédula de Identidade n° _____e do CPF nº _____, declara, sob as penas da Lei e sem prejuízo das penalidades previstas neste edital, que é **"Microempresa e Empresa de Pequeno Porte"** ***(AO PREENCHER ESTA DECLARAÇÃO, INDICAR O PORTE DA EMPRESA)***, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, e que não existem ocorrências pendentes que possam conduzi-la ao seu desenquadramento dos artigos 42 a 49 da referida Lei, estando, portanto, apta a usufruir dos benefícios da Lei no **Pregão Eletrônico n° 017/2026,** realizado pela Prefeitura de Roseira.

Por ser a expressão da verdade, eu _____, representante legal do licitante, firmo a presente.

_____

DATA

_____

ASSINATURA E CARIMBO

ANEXO IV - MINUTA CONTRATO

PREFEITURA DE ROSEIRA ESTADO DE SÃO PAULO

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS nº 017/2026

PREGÃO ELETRÔNICO N° 017/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO DIGITAL N° 1266/2026
VALIDADE: 12 (doze) meses

A Prefeitura de Roseira, com sede na Praça Santana, nº201, centro, cidade de Roseira/SP, inscrito no CNPJ sob o nº 45.212.008/0001-50, através do Prefeito Municipal, Sr. Fernando Augusto de Siqueira, Prefeito Municipal, brasileiro, casado, portador da cédula de identidade nº 23.807.664-7 e CPF nº 246.317.338-61, residente e domiciliado na Estrada Joaquim Tunisi, nº200, bairro do Veloso, cidade de Roseira/SP, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 2021, do Decreto Federal nº 11.462, de 2023 e das demais normas legais aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão Eletrônico nº 017/2026, conforme Relatório de Classificação Final constante do Processo Administrativo Digital supra, homologado pelo Prefeito Municipal, Sr. Fernando Augusto de Siqueira, registra os preços para aquisição de gêneros alimentícios hortifruti dos departamentos de educação, promoção social e esportes, conforme ANEXO ÚNICO desta, tendo sido os referidos preços oferecidos pela empresa cuja proposta foi classificada em 1º lugar no certame acima numerado.

01 EMPRESA: ....., inscrita no CNPJ sob o n°....., Inscrição Estadual nº....., com sede a Rua ....., na cidade de ....., neste ato representada por seu....., o Sr. ....., ..., portador do CPF nº ..... e do RG n°....., residente e domiciliado à Rua ....., na cidade de ....., classificada em 1º lugar no(s) item(s) .....

CLÁUSULA 1 — DO OBJETO.

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios hortifruti dos departamentos de educação, promoção social e esportes, especificado(s) no item 1.1 do Termo de Referência, ANEXO I do edital de Licitação nº 017/2026, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA 2 — DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS.

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do	Fornecedor *(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)*							
TR								
X	Especificação	*Marca (se exigida no edital)*	*Modelo (se exigido no edital)*	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	*Prazo garantia ou validade*

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como ANEXO a esta Ata.

CLÁUSULA 3 — ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o departamentos de educação, promoção social e esportes.

CLÁUSULA 4 — DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.

CLÁUSULA 5 — VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. A Ata de Registro de Preços será divulgada no PNCP, dentro do prazo estabelecido no art. 94 da Lei n° 14.133 de 2021, produzindo eficácia aos contratos formalizados a partir de sua assinatura.

5.1.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.3. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo DEPARTAMENTO DE

LICITAÇÕES, por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei n° 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.1.1 deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei n° 14.133, de 2021.

5.4. Deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata, os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de se oferecer ou não quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar aos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará

disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.10. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, e observado o disposto no item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.11. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

5.11.1. Convocar para negociação os demais licitantes remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.11.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.12. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

CLÁUSULA 6 — ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei n° 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei n° 14.133, de 2021.

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

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

CLÁUSULA 7 — NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1 o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA 8 — REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.5. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.6. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3 a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

CLÁUSULA 9 — CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a Autorização de Fornecimento, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se

superior ou inferior ao preço registrado, nos termos dos artigos 26, §3° e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

CLÁUSULA 10 — DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas nesta Ata de Registro de Preços.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto n° 11.462, de 2023).

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

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

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n° 12.846, de 1º de agosto de 2013.

10.5. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

I. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2°, da Lei nº 14.133, de 2021);

II. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

III. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f', "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº14.133, de 2021).

IV. Multa:

(1) Moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;

(a) O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.1333, de 2021.

(2) Compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

(3) Multa de 15% a 30% do valor do contrato licitado para as infrações previstas no item 10.4 desta CLÁUSULA 10ª.

10.6. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao CONTRATANTE (art. 156, §9°, da Lei n° 14.133, de 2021).

10.7. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7o, da Lei no 14.133, de 2021).

10.8. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei n° 14.133, de 2021)

10.9. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento

eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

10.10. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 03 (três) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

10.11. 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.

a) Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei n° 14.133, de 2021).

b) a natureza e a gravidade da infração cometida;

c) as peculiaridades do caso concreto;

d) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

e) os danos que dela provierem para o Contratante;

f) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

10.12. 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.

10.13. A personalidade jurídica do CONTRATADO poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o CONTRATADO, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei n° 14.133, de 2021).

10.14. O CONTRATANTE deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021)

10.15. 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 n° 14.133/21.

CLÁUSULA 11 — DOS REAJUSTES

11.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado pela Administração, qual seja: 20/07/2026.

11.2. Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do indice IPC FIPE, observadas as regras estabelecidas na Lei Federal nº 10.192/2001, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, sendo adotada a seguinte fórmula:

$$R = Po. \left[\left(\frac{IPC}{IPCo} \right) - 1 \right]$$

Onde:

R = parcela de reajuste;

Po = preço inicial do contrato no mês de referência dos preços, ou preço do contrato no mês de aplicação do último reajuste;

IPC/IPCo = variação do IPC FIPE - Índice de Preço ao Consumidor, ocorrida entre o mês de referência de preços, ou o mês do último reajuste aplicado, e o mês de aplicação do reajuste.

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

11.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão Iogo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

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

11.6. 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.

11.7. 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.

11.8. O reajuste poderá ser realizado por simples apostila.

11.9. Os reajustes deverão ser precedidos de solicitação do Contratado devidamente instruídas e endereçadas à Divisão de Contratos da Secretaria responsável pela contratação. O contratado poderá exercer, perante a Municipalidade, seu direito ao reajuste dos preços do Contrato até 30 (trinta) dias antes de completar a anualidade prevista no item 11.2.

11.9.1. Caso o contratado não efetue de forma tempestiva o requerimento ao reajuste e prorrogue o Contrato sem pleiteá-lo, ocorrerá a preclusão do direito de reajustar, entendido este ato como renúncia ao direito de reajuste por parte do contratado.

CLÁUSULA 12 — DOS PAGAMENTOS

12.1. Os pagamentos devidos serão feitos em 30 (trinta) dias corridos, após o recebimento definitivo dos produtos e respectiva nota fiscal/fatura devidamente assinada pela Secretaria requisitante, além do canhoto.

12.2. Nas hipóteses em que seja obrigatória a emissão da Nota Fiscal Eletrônica (NF-e), conforme previsto na Portaria CAT-162, de 29/12/2008, devidamente atualizada, da Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo, a mesma deverá ser encaminhada para o e-mail constante do ANEXO ÚNICO deste Contrato.

12.3. Os pagamentos deverão ocorrer através de crédito em conta corrente, devendo a Contratada indicar o banco para recebimento, preferencialmente um dos seguintes bancos: Banco do Brasil e Caixa Econômica Federal.

12.4. Aplica-se à contratação derivada da referida licitação o disposto na IN RFB nº 1.234/2012 e suas alterações ou outra norma que vier a substitui-la, que regulamenta a retenção na fonte do Imposto de Renda - IR por parte da Administração Pública Municipal.

12.5. O pagamento fora do prazo estabelecido sujeitará ao Município à multa de 1% (um por cento) em favor da CONTRATADA, além dos juros de mora de 0,5% (cinco décimos por cento) ao mês, e atualização monetária, conforme o índice IPC FIPE.

CLÁUSULA 13 — DO RECEBIMENTO E CONDIÇÕES GERAIS

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

13.2. Na hipótese da não aceitação dos serviços, a CONTRATANTE notificará a CONTRATADA das irregularidades, registrará o fato e estipulará prazo máximo para correção do(s) vício(s) mediante a lavratura de Termo de Constatação de Irregularidade — T.C.I., sem prejuízo da aplicação da penalidade cabível.

13.3. A CONTRATADA deverá refazer os serviços / sanar a(s) irregularidade(s) conforme determinação da fiscalização da CONTRATANTE.

13.3.1. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo determinado, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

13.4. A nota fiscal/fatura deverá, obrigatoriamente, ser entregue junto com o seu objeto e estar em conformidade com os termos da Portaria CAT-162, de 29/12/2008, devidamente atualizada, da Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo, se o caso.

13.4.1. O não atendimento da prescrição acima sujeita o licitante à recusa dos serviços, bem como às demais sanções legais e contratuais cabíveis.

13.5. Não será aceito preço divergente do constante na Autorização de Fornecimento e proposta vencedora.

13.6. 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 cabendo à fiscalização não atestar o Recebimento Definitivo até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

13.7. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade do Contratado pela qualidade e garantia do objeto.

13.8. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

CLÁUSULA 14 — DO FORO COMPETENTE

14.1. Fica eleito o Foro de Roseira/SP para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, 11º, da Lei nº 14.133/21.

Local e data

Assinaturas

ANEXO V

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 017/2026
CONTRATANTE: _____
CONTRATADO: _____
CONTRATO N° (DE ORIGEM): _____
OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTICIOS HORTIFRUT

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (https://doe.tce.sp.gov.b , em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP — CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções n° 01/2024, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);

e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;

b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA:

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (“):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: _____

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

(“) - O Termo de Ciência e de Notificação deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e de Notificação, será ele objeto de notificação específica.

ANEXO VI - DADOS PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREFEITURA DE ROSEIRA

DEPARTAMENTO SERVIÇOS MUNICIPAIS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 017/2026

As informações constantes abaixo deverão ser atualizadas, pois serão consideradas para a elaboração do Contrato e Autorização de Fornecimento (AF). Tais dados deverão estar de acordo com os que integrarão à respectiva Nota Fiscal, para fins de faturamento.
Seu teor é de exclusiva responsabilidade da empresa licitante.

RAZAO SOCIAL DO LICITANTE:..... CNPJ: .....INSC. ESTADUAL:..... INSC. MUNICIPAL:..... TELEFONE (...)..... ENDEREÇO COMPLETO (logradouro, nº, bairro, cidade, estado):.....
SÓCIO(S) REPRESENTANTE(S) DA EMPRESA — ADMINISTRAÇÃO: 1 - NOME COMPLETO: ..... RG (com órgão e estado emissor): ..... CPF:..... DATA DE NASCIMENTO: ...../...../..... E-MAIL PARTICULAR: E-MAIL PESSOAL INSTITUCIONAL: 2 - NOME COMPLETO: ..... RG (com órgão e estado emissor) :..... ..... CPF: ..... DATA DE NASCIMENTO: ...../...../..... E-MAIL PARTICULAR: E-MAIL PESSOAL INSTITUCIONAL:

QUEM ASSINARÁ O CONTRATO:

(Caso não tenha sido comprovado no processo licitatório poderes para assinatura do respectivo contrato, será necessário a apresentação de procuração com poderes específicos para assinar contratos).

NOME COMPLETO: .....

ESTADO CIVIL: ..... NACIONALIDADE: .....

CARGO QUE OCUPA NA EMPRESA: .....

RG (com órgão e estado emissor): .....

CPF: .....

DATA DE NASCIMENTO: ...../...../.....

E-MAIL PARTICULAR:

E-MAIL PESSOAL INSTITUCIONAL:

ENDEREÇO / DOMICILIO COMPLETO (logradouro, n°, bairro, cidade, estado): .....

ANEXO VII

CADASTRO RESERVA

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do TR	Fornecedor *(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)*							
X	Especificação	*Marca (se exigida no edital)*	*Modelo (se exigido no edital)*	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	*Prazo garantia ou validade*

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	Fornecedor *(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)*							
X	Especificação	*Marca (se exigida no edital)*	*Modelo (se exigido no edital)*	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	*Prazo garantia ou validade*

ANEXO VIII – MODELO DE PROPOSTA

À
Prefeitura Municipal de Roseira

PROPOSTA DE PREÇO			
RAZÃO SOCIAL:			
NOME FANTASIA:			
CNPJ:		NOME DO VENDEDOR:	
INSCRIÇÃO MUNICIPAL:		INSCRIÇÃO ESTADUAL:	
ENDEREÇO:		BAIRRO:	
MUNICÍPIO:		CEP:	
TELEFONE:		E-MAIL:	
GARANTIA (SE FOR O CASO):		PRAZO DA ENTREGA (CIF):	
VALIDADE DA PROPOSTA		FORMA DE PAGAMENTO	Depósito Bancário
		PRAZO DE PAGAMENTO	30 (trinta) dias

Item	Código	Descrição	Unid.	Quant.	Unitário	Valor Total	Marca/Obs.
1							

__Declaro__ que examinei, conheço e me submeto a todas as condições expressas na presente contratação direta, bem como verifiquei todas as especificações contidas, não havendo quaisquer discrepâncias nas informações, nas condições de fornecimento e documentos que dele fazem parte.

__Declaro__ que o preço ofertado 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.

__Declaro__ ainda que, estou ciente de todas as condições que possam de qualquer forma influir nos custos diretos ou indiretos, assumindo total responsabilidade por erros ou omissões existentes nesta proposta, bem como qualquer despesa relativa à realização integral de seu objeto.

DATA: / /

Carimbo do CNPJ:

_____
Assinatura

ANEXO VIX - ROMANEIO

PROCEDIMENTO PARA ENTREGA PONTO A PONTO COM NOTA FISCAL ÚNICA

Com o objetivo de garantir maior controle das entregas, agilidade na conferência e liberação das Notas Fiscais para pagamento, toda entrega realizada em múltiplos pontos utilizando uma única NF deverá obrigatoriamente estar acompanhada de romaneio detalhado.

O romaneio deverá conter:

• Número da Nota Fiscal;

• Identificação do fornecedor;

• Relação dos produtos entregues;

• Quantidade destinada a cada unidade/ponto;

• Campo para conferência e assinatura do recebedor;

• Registro de faltas ou divergências.

O fornecedor/transportadora será responsável pelo preenchimento do romaneio e coleta das assinaturas durante as entregas.

Qualquer divergência deverá ser registrada no ato do recebimento.

Notas Fiscais sem romaneio, com informações incompletas ou sem comprovação das entregas poderão ter a conferência e liberação para pagamento suspensas até regularização.

As Notas Fiscais deverão ser entregues ao Setor de Compras após a conclusão de todas as entregas, acompanhadas dos respectivos romaneios devidamente assinados pelas unidades recebedoras.

Os documentos também poderão ser encaminhados por e-mail ao departamento de compras, através do endereço compras@roseira.sp.gov.br, acompanhados dos romaneios assinados.

Observação: O **modelo de romaneio** apresentado neste documento possui **caráter orientativo**. O fornecedor poderá utilizar modelo próprio em papel timbrado da empresa, desde que contenha todas as informações mínimas exigidas neste procedimento.

MODELO DE ROMANEIO DE ENTREGA PONTO A PONTO DADOS DA ENTREGA

Fornecedor: _____
NF nº: _____
Data da Entrega: __/__/____
Motorista: _____
Telefone: _____

CONTROLE DE ENTREGA POR PONTO

Ponto de Entrega	Unidade / Local	Produto	Qtde Prevista	Qtde Entregue	Divergência / Falta	Responsável Recebimento	Assinatura	Data / Hora
1								
2								
3								
4								

Observações:
_____
_____
_____
_____
_____

O recebimento sem ressalvas caracteriza o aceite da entrega conforme conferência realizada no ato do recebimento.