

#### **DADOS DO EDITAL**

#### I. Regência legal da Licitação:

LEI FEDERAL Nº 10.520/2002;

LEI FEDERAL Nº 8.666/93 NA SUA ATUAL REDAÇÃO, SUBSIDIARIAMENTE;

LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006 E ALTERAÇÕES POSTERIORES NO QUE COUBER;

#### II. Repartição interessada e setor:

#### MUNICÍPIO DE SÃO SEBASTIÃO DO PASSÉ/ SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

III. Modalidade:	IV. Numero de Ordem:
PREGÃO ELETRÔNICO	007/2023 - FMS
PROCESSO ADMINISRATIVO Nº	174/2023 - FMS

#### V. Objeto da licitação:

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER DAS DEMANDAS DA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SÃO SEBASTIÃO DO PASSÉBA.

VI. Tipo de licitação:	VII. MODO DE DISPUTA:		
Menor Preço por Lote	Aberto		
VIII. Forma de Execução:	IX. Prazos:		
Parcelada	Vigência do Ata de Registro de Preços: 12(doze) meses		

#### X. LOCAL, DATA E HORÁRIO PARA INICIO DA SESSÃO PUBLICA DA LICITAÇÃO:

Sitio Eletrônico:	www.licitações-e.com.br		
INICIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS	ABERTURA DAS PROPOSTAS:	DISPUTA DE PREÇOS:	N. IDENTIFICAÇÃO BB:
01/08/2023 a partir das 14:00H	14/08/2023 às 08:00h	14/08/2023 às 10:00h	1013083

O fornecedor deverá observar, rigorosamente, as datas e os horários limites para o recebimento e a abertura da proposta, atentando, também, para o início da disputa. Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a sessão pública, observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília – DF.

#### XI. Local, Horário e Responsável pelos Esclarecimentos sobre este Edital:

Pregoeiro: Suiane Mour Decreto:	Juiane Moura Ramos         Endereço:         Praça Coronel Luiz Ventura, nº70, Centro, São           Decreto:         Nº 001/2023         Sebastião do Passé/Bahia – CEP: 43.850-00           Tel: (0XX71) 3655-8000- CNPJ/MF: 13.831.441/0001-87				
Email: licitacao.ssp@gmail.com  Tel.: (71) 3655-8000  Horário de atendimento: 8:00 às 14:00					

#### XII. OBSERVAÇÕES:ME

OS INTERESSADOS DEVERÃO ACOMPANHAR AS MENSAGENS REFERENTES A ESTA LICITAÇÃO (RESPOSTAS A QUESTIONAMENTOS, IMPUGNAÇÕES, RECURSOS, ETC.) NO SITE DE LICITAÇÕES DO BANCO DO BRASIL (WWW.LICITACOES-E.COM.BR), SENDO EXCLUSIVOS RESPONSÁVEIS PELO ÔNUS DECORRENTE DA PERDA DE NEGÓCIOS DIANTE DA INOBSERVÂNCIA DE QUAISQUER MENSAGENS EMITIDAS PELO PORTAL.



#### EDITAL - SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º 007/2023 - FMS

#### 1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

- 1.1. O Pregão será realizado em sessão pública, por meio da utilização de recursos de tecnologia da informação INTERNET, utilizando-se, para tanto, métodos de autenticação de acesso e recursos de criptografia, garantindo segurança em todas as fases do certame.
- 1.2. Os trabalhos serão conduzidos por servidor público designado por ato interno, denominado PREGOEIRO(A), mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "licitacoes-e", constante da página eletrônica do Banco do Brasil S/A, coordenador do sistema

#### 2. DO OBJETO

O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para o REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER DAS DEMANDAS DA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SÃO SEBASTIÃO DO PASSÉ-BA.

- 3.1. LEI FEDERAL 10.520/2002.
- 3.2. LEI FEDERAL 8.666/1993 na sua atual redação, subsidiariamente;
- 3.3. LEI COMPLEMENTAR 123 e alterações posteriores no que couber;
- 3.4. Decreto Municipal no. 014/2023

#### 3. DO CREDENCIAMENTO

- 4.1 As pessoas jurídicas ou firmas individuais deverão credenciar representantes, mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no sistema *licitações-e* do Banco do Brasil S/A.
- 4.2 Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação, senha pessoal e intransferível, obtidas junto às agências do Banco do Brasil S/A sediadas no País.
- 4.3Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.
- 4.4A chave de identificação e a senha terão validade de 01 (um) ano e poderão ser utilizadas em qualquer Pregão Eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do Banco do Brasil S/A, devidamente justificado.
- 4.5 É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Banco do Brasil S/A a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 4.6O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica em responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.
- 4.7A comprovação de que trata o subitem **5.10**, quanto à condição de microempresa ou empresa de pequeno porte (ME ou EPP), será realizada quando da entrega dos documentos de habilitação, pela licitante detentora do melhor lance ou proposta, através de um desses documentos:
- a) Contrato Social, registrado na Junta Comercial, constando a condição de ME ou EPP;
- b) Certidão de optante pelo SIMPLES emitido pela Receita Federal
- c) Certidão simplificada em nome da licitante, expedida pela Junta Comercial do Estado;
- d) Declaração do próprio licitante, atestando, sob as penas da lei, o seu enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte.
- 4.8 Quaisquer informações e esclarecimentos sobre o sistema licitações-e devem ser obtidos, exclusivamente, junto ao Banco do Brasil.

# Street of the Party.

#### ESTADO DA BAHIA PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO DO PASSÉ

### 4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

- 5.1 Poderão participar do processo os interessados estabelecidos no País, credenciados junto ao Banco do Brasil S/A, no prazo mínimo de 3 dias úteis antes da data de realização do Pregão Eletrônico, que atendam a todas as exigências contidas neste edital e seus anexos, e que pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado.
- 5.2 A participação na presente licitação implica aceitação integral e irretratável dos termos e condições deste edital, dos seus Anexos e das normas técnicas gerais ou especiais pertinentes;
- 5.3 A participação no pregão eletrônico se dará por meio de digitação de senha pessoal e intransferível do credenciado do licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observado data e horário limite estabelecido. Obs.: a informação dos dados para acesso deve ser feita na página inicial do site **www.licitacoes-e.com.br**, opção "Acesso **identificado**".
- 5.4 Como requisito para a participação no Pregão Eletrônico, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no edital.
- 5.4.1 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, sujeitará o licitante às sanções previstas em lei.
- 5.5 Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema, bem como pela sua desconexão.
- 5.6 O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras as propostas e lances.
- 5.7 Estarão impedidos de participar de qualquer fase do processo os interessados que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:
- a) declarados inidôneos por ato da Administração Pública;
- b) em concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, ou em processo de execução, falência, sob concurso de credores, em dissolução ou liquidação;
- c) estejam reunidos em consórcio e sejam controladas, coligadas ou subsidiária entre si, qualquer que seja sua forma de constituição;
- d) cumprindo penalidade de suspensão temporária imposta pela Administração Municipal, nas hipóteses previstas no art. 88 da Lei nº 8.666/93;
- e) mantendo qualquer tipo de vínculo profissional com servidor ou dirigente de órgão ou entidade contrate ou responsável pela licitação;
- f) enquadrados nas hipóteses previstas nos incisos I, II e III do art. 9º da Lei nº 8.666/93.

# 5.8 Esta licitação disponibiliza todos os itens para participação exclusiva das Micro Empresas e Empresas de Pequeno Porte. ( Não aplicavel a este certame).

- 5.9 As ME e EPP poderão se beneficiar do tratamento diferenciado e favorecido em licitações previsto na LC 123/2006, desde que não se enquadrem em qualquer das exclusões relacionadas no parágrafo quarto do seu artigo terceiro.
- 5.10 As empresas enquadradas na situação de ME e EPP deverão comprovar tal condição em uma das opções contidas no item 4.7 do edital.
- 5.11 O licitante declarará, em campo próprio do sistema, o cumprimento dos requisitos para a habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências do edital O licitante declarará, em campo próprio do sistema, o cumprimento dos requisitos para a habilitação, a conformidade de sua proposta com as exigências do edital e a sua condição de ME/EPP.

#### 5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 5.1. <u>Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.</u>
- 5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorregá

# og Streeting do Pares.

#### ESTADO DA BAHIA PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO DO PASSÉ

por meio de chave de acesso e senha.

- 5.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 5.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.5. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;
- 5.6. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 5.7. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.
- 5.8. Os documentos exigidos neste edital para serem anexados via sistema, poderão ser apresentados em original (escaneado) ou por qualquer processo de cópia simples autenticada por tabelião de notas, ou por servidor da administração ou por publicação em órgão de imprensa oficial, ou ainda extraídos da internet, sujeitos a consulta e aceitação condicionada à verificação de veracidade na internet.
- 5.9. Os documentos anexados escaneados do original e que não possuam autenticação por tabelião de notas, poderão vir acompanhados de cópia de documento de identificação oficial da pessoa responsável pela sua assinatura. Nestes casos, tal documento será autenticado pelo servidor da administração com base no artigo 3º da Lei Federal 13.726/2018, que versa sobre a desburocratização.
- 5.10. Havendo dúvida em relação à integridade do documento digital apresentado, será solicitado pelo pregoeiro a apresentação dos originais, sob pena de desclassificação quando não apresentado no prazo concedido.
- 5.11. Originais ou cópias autenticadas, caso sejam necessários, deverão ser encaminhados para no prazo máximo de até 02 (dois) dias úteis, a contar do dia seguinte da convocação, em envelopes fechados e lacrados, indicando na sua parte frontal: Comissão Permanente de Licitação COPEL/Prefeitura Municipal de São Sebastião do Passé para o endereco informado no item XI do preâmbulo do edital.

#### 6. DA PROPOSTA DE PREÇOS

#### 7.1 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA ELETRÔNICA:

A proposta de preços prevista no Edital deverá ser encaminhada em formulário eletrônico específico, mediante a opção "Acesso identificado", na página inicial do site **www.licitacoes-e.com.br**, observados datas e horários limites estabelecidos no item X do preâmbulo do edital.

# 7.1.2. <u>O licitante informará no campo descrição/observações do sistema eletrônico a descrição completa do item e a marca, não sendo aceito o termo "conforme edital".</u>

- 7.1.3. No preenchimento da proposta no campo eletrônico do sistema, é vedado à identificação do licitante, sob pena, de desclassificação. Nos casos em que a marca ofertada for o próprio nome do licitante, a empresa deverá utilizar o termo "marca própria".
- 7.1.4. A apresentação de proposta pressupõe o pleno conhecimento, atendimento a aceitação, por parte da licitante, das exigências e condições estabelecida neste Edital e seus Anexos.
- 7.1.5. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 7.1.6. A proposta eletrônica deverá indicar o preço global por lote ou preço total do item quando for o caso, de acordo com os praticados no mercado, conforme estabelece o art. 43, inciso IV, da Lei nº 8.666/93, em algarismo e expresso em moeda corrente nacional (R\$).

#### 7.2 DA PROPOSTA ESCRITA:

7.2.1 A proposta escrita, tanto a inicial (anexada junto com os documentos de habilitação no cadastramento da proposta eletrônica) como a reformulada (em caso de lances eventualmente ofertados durante a disputa

# Springs do Park.

#### ESTADO DA BAHIA PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO DO PASSÉ

de preços), devem ser apresentadas na forma do Anexo II (modelo de proposta de preços) deste Edital, redigida em papel timbrado da licitante, por meio mecânico ou informatizado, de forma clara e inequívoca, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, em estrita observância às especificações contidas neste edital, assinada a última folha e rubricada nas demais pelo seu titular ou representante legal da licitante, devidamente identificado, nela constando:

- a) Razão Social, CNPJ, endereço, CEP, telefone, e-mail e pessoa de contato;
- b) Preço unitário e total, em moeda corrente nacional, com no máximo duas casas decimais;
- c) Marca e descrição detalhada do produto. A empresa deverá indicar apenas uma marca para cada item;
- d) Prazo de entrega do produto de até **05 (cinco) dias,** a contar do recebimento da Autorização de Fornecimento;
- e) Prazo de validade de proposta não inferior a **60 (sessenta)** dias corridos, contado a partir da data de apresentação;
- f) <u>Dados para assinatura do contrato/ata, assim como, os dados bancários.</u>
- 7.2.1 A proposta apresentada e os lances formulados deverão incluir todas e quaisquer despesas necessárias para fornecimento do objeto desta licitação, tais como: tributos, emolumentos, contribuições sociais, fiscais, parafiscais, fretes, seguros e demais despesas inerentes, devendo o preço ofertado corresponder rigorosamente às especificações do objeto licitado, não cabendo quaisquer reivindicações devidas a erros nessa avaliação, para efeito de solicitar revisão de preços por recolhimentos determinados pela autoridade competente.
- 7.2.2 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.
- 7.2.3 O licitante só poderá incluir em sua proposta dados de caráter exclusivamente técnicos sobre o(s) material(is) ofertados necessárias ao julgamento objetivo, conforme especificações do(s) material(is).
- 7.2.4 Não será aceita cobrança posterior de qualquer imposto, tributo ou assemelhado adicional, salvo se alterado ou criado após a data de abertura desta licitação e que venha expressamente a incidir sobre o objeto desta licitação, na forma da Lei.

#### 7.3 DOCUMENTOS COMPLEMENTARES A PROPOSTA

- 7.3.1 Os licitantes classificados em primeiro lugar após a fase de lances deverão anexar no sistema no prazo de até 02 (duas) horas após a convocação via chat juntamente com a proposta realinhada, os seguintes documentos:
- 7.3.2 Documento de identificação do responsável pela assinatura da proposta de preços e demais documentos apresentados. Caso as documentações estejam assinadas por procurador, deverá ser anexada junto com o documento de identificação a procuração concedendo os devidos poderes.

#### 8. DA ABERTURA DA SESSÃO E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

- 8.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 8.2 O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital ou contenham vícios insanáveis.
- 8.3 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 8.4 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 8.5 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 8.6 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

#### 9. MODO DE DISPUTA E FORMULAÇÃO DE LANCES

9.1 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa <u>"aberto"</u>, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações. 5

# Paradigo do Para

#### ESTADO DA BAHIA PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO DO PASSÉ

- 9.2 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 9.3 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 9.4 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 9.5 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 9.5.1 O lance deverá ser ofertado pelo valor total do Lote.
- 9.6 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 R\$ 0,01 (zero virgula zero um) reais.
- 9.7 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 9.8 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 9.9 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 9.10 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 9.11 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 9.12 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoe iro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

#### 10. PROCEDIMENTOS

- 10.1 O critério de julgamento adotado será o *menor preço por lote,* conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 10.2 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 10.3 Encerrada a disputa, o sistema identificará situação de empate ficto entre as microempresas e empresas de pequeno porte participantes em relação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte.
- 10.4 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 10.5 A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a convocação automática para tanto.
- 10.6 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 10.7 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.
- 10.7.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 10.8 Após negociação 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,



acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

#### 11. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

- 11.1 Encerrada a fase de lances, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao valor orçado pela administração para a contratação.
- 11.2 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor que apresentar preço final após a negociação superior ao estimado pela administração para a contratação ou que apresentar preço manifestamente inexequível, ou ainda que apresentar proposta final com mais de duas casas decimais.
- 11.2.1 Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
- Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;
- O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de no mínimo 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.
- 11.4.1 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 11.4.2 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
- 11.4.3 Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro poderá exigir que o licitante classificado em primeiro lugar envie amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 05 (cinco) dias úteis contados da solicitação.
- 11.4.3.1 Os exemplares colocados à disposição da Administração, poderão ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.
- Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.
- O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.
- 11.7.1 Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.
- 11.7.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 11.8 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

#### 12. DA HABILITAÇÃO

12.1 Encerrada a fase de julgamento das propostas, o pregoeiro examinará os documentos relativos à habilitação que foram anexados ao sistema.



- 12.2 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo mínimo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.
- 12.3 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 12.4 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 12.5 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 12.6 Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 12.7 No julgamento da habilitação, poderá ser sanado erros ou falhas considerados formais e ou materiais, com o objetivo de obtenção da proposta mais vantajosa para administração mediante despacho fundamentado e acessível a todos, atribuindo-lhe eficácia para fins de habilitação.
- 12.8 Para habilitação nesta licitação será exigida a seguinte documentação:

#### 12.9 Habilitação jurídica:

- 12.9.1 Registro Comercial, no caso de empresa individual;
- 12.9.2 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado ou inscrito, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- 12.9.3 Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- 12.9.4 Documentos de identificação dos sócios;
- 12.9.5 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

#### 12.10 Regularidade fiscal e trabalhista:

- 12.10.1 prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 12.10.2 prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 12.10.3 prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 12.10.4 prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 12.10.5 prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante;
- 12.10.6 caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.
- 12.10.7 A verificação pelo Órgão responsável ou entidade promotora do certame nos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

#### 12.11 Qualificação Econômico-Financeira.

# Spaning do Pares.

#### ESTADO DA BAHIA PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO DO PASSÉ

- 12.11.1. Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, constando obrigatoriamente o selo de Declaração de Habilitação Profissional DHP, fornecido pelo Conselho Regional de Contabilidade em nome do contabilista responsável pela confecção do documento, com os termos de abertura e encerramento devidamente registrados na Junta Comercial de origem, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizado por índices oficiais, quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta;
- a) A boa situação da financeira da empresa será avaliada pelos índices e Liquidez Geral (LG) e Liquidez Corrente (LC), que deverão ser maiores que 1 (um), e pelo Grau de Endividamento (GE), que deverá ser menor ou igual a 0,8 (zero vírgula oito), mediante Declaração firmada pelo contador do licitante em papel timbrado da empresa, atestando que os dados referentes à apresentação dos cálculos correspondentes aos índices abaixo especificados, foram extraídos do balanço do último exercício social já exigível, não sendo admitida a apresentação de fórmulas diversas das abaixo indicadas.
- b) O Calculo dos índices será feito utilizando as seguintes fórmulas, com valores extraídos do balanço patrimonial ou verificados através de consulta para empresas cadastradas no Cadastro Unificado de Fornecedores.

### Índice de Liquidez corrente - ILC

ILC = <u>AC</u> **ILC ≥ 1,0** PC

Índice de liquidez geral - ILG

 $ILG = \underline{AC + RLP} \qquad ILG \ge 1,0$ 

PC + ELP

#### **Grau de Endividamento Total - GET**

 $GET = PC + ELP \qquad GET \leq 0.80$ 

ΑT

Sendo:

AC = Ativo Circulante;

PC = Passivo Circulante;

RLP = Realizável a Longo Prazo;

ELP = Exigível a Longo Prazo;

AT = Ativo Total.

- 12.11.2. Os índices de que tratam o item **9.2.4.1** serão calculados pela licitante e confirmados pelo responsável por sua contabilidade, mediante sua assinatura e a indicação do seu nome e do número de registro no Conselho Regional de Contabilidade.
- 12.11.3 Certidão negativa de falência ou recuperação judicial, ou liquidação judicial, ou de execução atrimonial, conforme o caso, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a menos de 90 (noventa) dias contados da data da sua apresentação;

#### 12.12 Qualificação Técnica

- **12.12.1** Comprovação de aptidão do desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação, através da apresentação de um ou mais atestados fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado.
- a) O(s) atestado(s) deverá(ão) ser apresentado(s) constando as seguintes informações da emitente: papel timbrado, CNPJ, endereço, telefone, data de emissão, nome e cargo/função de quem assina o documento:
- b) Não serão aceitos atestados emitidos por empresas do mesmo grupo empresarial da Concorrente ou pela própria Concorrente e/ou emitidos por empresas, das quais participem sócios ou diretores da Concorrente.



- **12.12.2** Licença ou Alvará de Funcionamento Sanitário Municipal válido fornecido pela Vigilância Sanitária do local onde se situa a sede da empresa.
- **12.12.3** O(s) licitante(s) classificado(s) deverá(ão) juntar obrigatoriamente, em sua qualificação técnica, os seguintes documentos:
- a) Comprovação de registro do estabelecimento produtor/fabricante junto ao órgão de inspeção, os quais podem ser SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual), SIM (Serviço de Inspeção Municipal) ou SISBI- POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), para os produtos de origem animal, mediante apresentação de declaração, certificado e/ou título de registro expedido pelo órgão fiscalizador competente, das áreas de saúde e agricultura ou documento impresso do site oficial do Ministério da Agricultura "consulta de estabelecimento nacional", conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, decreto nº 9.013/2017 ( Art. 25) e decreto Federal 5.741, mediante apresentação de declaração, certificado e/ou título de registro expedido pelo órgão fiscalizador competente, das áreas de saúde e agricultura ou documento impresso do site oficial do ministério da agricultura "consulta de estabelecimento nacional" com situação ativo, para os lotes 1 e 2 .
- b) As empresas classificadas do lote 1, lote 2 e lote 3 ( itens 58 e 59) deverão apresentar/enviar Laudo de análise microbiológico e físico-químico emitido em 2023 por laboratório oficial e credenciado pelo MAPA (Ministério da Agricultura) ou pelo Ministério da Saúde (ANVISA), juntamente com a publicação do credenciamento do laboratório junto ao MAPA impresso do site oficial do MAPA, devendo estar em conformidade com a Instrução Normativa nº 57 de 11/12/13 publicada no Diário Oficial da União nº241 de 12 de Dezembro de 2013, com situação ativo OU comprovação e número do RBLE Rede Brasileira de Laboratório de Ensaio, impresso do site oficial do INMETRO, que realize ensaios e atenda os critérios do INMETRO. A acreditação de laboratórios, segundo os requisitos estabelecidos na norma ABNT NBR ISSO/IEC 17025:2005, é aplicável a laboratórios de calibração de ensaio. Consulta de estabelecimento nacional junto ao INMETRO (acreditação nº CRL) com situação ativo.
- **c)** Os Laudos Microbiológicos deverão conter analises requeridas pela legislação pertinente a cada produto de acordo com a Instrução Normativa nº 161 e IN nº 16 de 16 de agosto de 2005 emitidos em nome do fabricante/indústria ou da empresa licitante com identificação do produto, marca, validade do produto e nº de registro no órgão competente emitidos em 2023
- **d)** Os laudos e certificado de classificação deverão ser correspondentes com a marca da amostra.
- **e)** Na rotulagem das amostras deverá conter o Registro do produto em Órgão competente (ADAB, ANVISA e/ou Ministério da Agricultura), observando a legislação vigente para alimentos.

#### **12.12.4 DAS AMOSTRAS:**

- a) O(s) licitante(s) arrematante(s) deverão apresentar amostras para os itens dos respecitvos Lotes solicitados para análise. Deverão ser apresentados com identificação constando em cada item: Nome e CNPJ (da licitante) acompanhado da listagem com marca do produto que está sendo entregue, de acordo a marca apresentada na proposta de preço, no prazo de *05* (cinco) dias.
- b) As amostras deverão ser encaminhadas em embalagem que assegure a sua chegada em perfeitas condições de análise, devidamente identificadas (nome do licitante, modalidade e número da licitação). A contratante não se responsabilizará por amostra que seja entregue com embalagem danificada e/ou sem condições para análise.
- c) As amostras apresentadas serão analisadas pela Comissão de servidores e pessoa designada pela Prefeitura Municipal de São Sebastião do Passé, neste caso, o responsável técnico da Secretaria Municipal de Saúde, o qual deverá ser emitido o PARECER.
- d) Amostras deverão ser entregues no Hospital Albino Leitão, na Av. Ernani de Oliveira Rocha, Centro, São Sebastião do Passé/ BA, no prazo de *05 (cinco) dia*s úteis após solicitação da comissão, das 7h às 13h.
- e) A análise realizada pela Comissão de servidores e responsável técnico para emissão do Parecer consistirá em:
  - a) Análise de embalagem e rotulagem;
  - b) Análise dos laudos
  - c) Análise de todas as informações nutricionais, gramaturas exigidas e composição do produto;
  - d) Análise de especificação.

# Strongo do Varie

### ESTADO DA BAHIA PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO DO PASSÉ

- f) O licitante que não apresentar a amostra de algum dos itens solicitados no prazo e/ou não aprovado, será automaticamente desclassificado para efeito de julgamento do respectivo lote.
- g) Terá amostra reprovada, o licitante que:
- h) Não atender ao disposto nos itens deste edital;
- i) Tenha amostra reprovada por falta de condições e/ou informações necessárias à análise do produto ofertado fora das especificações do edital.
- j) Em caso de não aceitação das amostras, a Comissão de servidores e/ou pessoa designada pela Prefeitura Municipal de São Sebastião do Passé designada poderá solicitar a substituição dos respectivos produtos, por outras marcas de qualidade superior, desde que os itens recusados não ultrapassem o limite de 20% (vinte por cento) dos itens que compõem cada lote;
- k) Após a emissão de *parecer* definitivo sobre as amostras apresentadas, elaborado pela Comissão de servidores e responsável técnico da Secretaria Municipal de Saúde, comunicará a respeito da aceitabilidade dos materiais e, por conseguinte das propostas, e, também ser analisada a documentação das empresas ofertantes dos menores precos cujas amostras tenham sido aprovadas tecnicamente.

#### 13. DAS DECLARAÇÕES

#### 13.10s licitantes deverão apresentar junto com os documentos de habilitação:

- a) Declaração assinada pelo representante legal da licitante, devidamente identificado, conforme modelo do anexo III, de que não possui, em seu quadro de pessoal, empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso e insalubre e de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salve em condições de aprendiz, nos termos disposto no inc. XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.
- b) Para fins de aplicação do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar N.º 123/06, os licitantes deverão apresentar comprovação de tal enquadramento, mediante a apresentação de um dos documentos informados no item 4.7. deste edital.
- 13.2 Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 13.3 Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- 13.4 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

#### 14. DOS BENEFICIOS PARA AS EMPRESAS ENQUADRADAS COMO ME/EPP

- a. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.
- b. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
- c. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.
- d. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

#### 15. DOS RECURSOS

15.1 Declarado o vencedor, será concedido o prazo de até 02 (duas) horas, para que qualquer licitanțe

# Sprengo do Sark

### ESTADO DA BAHIA PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO DO PASSÉ

manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

- 15.2 Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
- 15.2.1 Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
- 15.2.2 A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
- 15.2.3 Não será concedido prazo para recurso sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.
- 15.3 Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 15.4 As razões do recurso poderão ser enviadas para o endereço informado no item XI do preâmbulo do edital direcionado para a comissão de licitação, sendo aceito também o envio através do e-mail: licitacao.ssp@qmail.com
- 15.5 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 15.6 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

#### 16. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 16.1 O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.
- 16.2 Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

#### 17 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 17.1 Até o terceriro dia útil antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.
- 17.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail: <u>licitacao.ssp@gmail.com</u>, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço informado no item XI do preâmbulo do edital, devendo ser acompanhada de documentos que comprovem os poderes de quem assinou a impugnação.
- 17.3 Não serão conhecidas as impugnações interpostas depois de vencido o prazo legal.

#### 18. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DO INTRUMENTO CONTRATUAL

- 18.1. Após a homologação do resultado da licitação e adjudicação do objeto pela autoridade competente, será efetuado o registro dos preços mediante Ata de Registro de Preços, a serem firmados entre a licitante vencedora e a administração.
- 18.2. A licitante, incluída na Ata de Registro de Preços, está obrigada a celebrar os instrumentos contratuais nas condições estabelecidas no ato convocatório, nos respectivos anexos e na própria ata, quando convocado.
- 18.3. A Ata de Registro de Preços destina-se a subsidiar o acompanhamento dos preços.
- 18.4. É facultado à Administração, havendo recusa da licitante vencedora em atender a convocação no prazo mencionado acima, convocar o 2º colocado e assim sucessivamente, na ordem de classificação pelo menor preço, para assinar a Ata de registro de preços nas mesmas condições do 1º colocado ou revogar a licitação. Contudo, antes de tal convocação, deverão ser examinados os seus documentos habilitatórios, que deverão atender às exigências editalícias.
- 18.5. A existência de preços registrados não obriga a Administração Municipal a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a realização de licitações para aquisição de um ou mais itensa

# Schreding do Pack.

#### ESTADO DA BAHIA PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO DO PASSÉ

hipótese em que, em igualdade de condições, o beneficiário do registro terá preferência, nos termos do § 4º do art. 15 da Lei nº 8.666/93.

- 18.6. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela Ata de Registro de Preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da <u>Lei Federal 8.666/1993</u>.
- 18.7. O Órgão Gerenciador convocará o promitente fornecedor para retirar a Nota de Empenho ou documento equivalente, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da data da convocação. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo proponente fornecedor durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado, aceito pelo órgão comprador.
- 18.8. A contratação de que trata o subitem 18.7, deverá ser efetuada com os fornecedores registrados por intermédio de Nota de Empenho, bem como pela Ordem de fornecimento ou por outro instrumento hábil, em conformidade com o edital e com o art. 62 da <u>Lei Federal 8.666/1993</u>.
- 18.9. Para cada fornecimento será emitido uma Nota de Empenho ou documento equivalente.
- 18.10. No ato da retirada da Nota de Empenho ou documento equivalente, o promitente fornecedor deverá apresentar documento de procuração devidamente reconhecido em cartório, que habilite o seu preposto para tanto, em nome da empresa, quando for o caso.
- 18.11. O instrumento contratual decorrente do SRP deve ser assinado no prazo e validade da Ata de Registro de preços.
- 18.12. Caberá aos órgãos participantes e não participantes a emissão de nota de empenho de despesa, atendendo a normatização do órgão gerenciador.
- 18.13. Caberá aos titulares dos órgãos participantes e não participantes, a formalização do processo para aquisição junto ao órgão gerenciador.
- 18.14. Havendo recusa do promitente fornecedor em atender a convocação no prazo mencionado no subitem 18.7 é facultado ao Órgão Gerenciador convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para retirar a Nota de Empenho ou documento equivalente, ou, ainda, revogar a licitação. Contudo, antes de tal convocação, deverão ser revalidadas as certidões de regularidade fiscal, que deverão atender as exigências editalícias.
- 18.15. A execução do objeto não poderá ser cedida, transferida ou subcontratada, no todo ou em parte, sem a prévia e expressa anuência da Contratante.
- 18.16. Os instrumentos contratuais decorrentes do SRP podem ser alterados, observado o disposto no caput do art. 65 da <u>Lei Federal 8.666/1993.</u>

#### 19. DA REVISÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS E DO CANCELAMENTO

19.1. Os critérios de revisão dos preços, bem como, do cancelamento estão previstos na Ata de Registro de Preços anexo deste edital.

#### 20. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

20.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços anexos deste edital.

#### 21. DAS OBRIGAÇÕES DO ORGÃO GERENCIADOR E DO PROMITENTE FORNECEDOR

21.1. As obrigações das partes são as estabelecidas no Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços anexos deste edital.

#### 22. DO PAGAMENTO

22.1. As condições para pagamento são as estabelecidas no Termo de e na Ata de Registro de Preços anexos deste edital.

#### 23. REVOGAÇÃO – ANULAÇÃO

- 23.1. A licitação poderá ser revogada ou anulada, no todo ou em parte, nos termos do art. 49 da Lei Federal nº 8.666/93.
- 23.2. Revogar por razões de interesse público decorrente de fato superveniente, devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar a decisão e anular se constatada insanável ilegalidade, de

# Specific do Paris

#### ESTADO DA BAHIA PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO DO PASSÉ

ofício ou por provocação de terceiros, baseado em parecer escrito e devidamente fundamentado.

23.3. Não caberá qualquer indenização aos proponentes em caso de revogação ou anulação da presente licitação, ressalvadas as hipóteses legais, cabendo o ônus da prova exclusivamente ao licitante/contratada.

#### 24. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

- 24.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:
- 24.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 24.1.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- 24.1.3. apresentar documentação falsa;
- 24.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 24.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 24.1.6. não mantiver a proposta;
- 24.1.7. cometer fraude fiscal;
- 24.1.8. comportar-se de modo inidôneo;
- 24.2. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.
- 24.3. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 24.4. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 24.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 24.4.2. Multa por atraso imotivado do fornecimento do produto, nos prazos abaixo definidos:
- 24.4.3. até 30 (trinta) dias: 0,3% ao dia, sobre o valor da fatura do fornecimento do produto;
- 24.4.4. superior a 30 (trinta) dias, nos casos em que não tenha havido o cancelamento da nota de empenho ou documento correspondente: 15% sobre o valor da fatura do fornecimento do produto;
- 24.4.5. superior a 30 (trinta) dias, nos casos em que haja o cancelamento da nota de empenho ou documento correspondente: 20% sobre o valor da fatura do fornecimento do produto.
- 24.5. Suspensão nos prazos abaixo definidos:
- 24.5.1 de até 03 (três) meses quando incidir 02 (duas) vezes em atraso, por mais de 15 (quinze) dias;
- 24.5.2 de até 12 (doze) meses quando praticar ato ilícito visando frustrar os objetivos do contrato, no âmbito da Administração Pública Municipal.
- 24.6. **Suspensão** de até 12 (doze) meses e **multa** sobre o valor do contrato, a depender do prejuízo causado à Administração Pública Municipal, quando:
- 24.6.1não atender às especificações técnicas e os quantitativos estabelecidos no contrato: multa de 20%;
- 24.6.2 paralisar a entrega do objeto contratado, sem justa causa e prévia comunicação à Administração: multa de 20%;
- 24.6.3 adulterar ou alterar características físicas do objeto contratado: multa de 20%;
- 24.6.4 entregar, como em bom estado ou verdadeiro, objeto contratado falsificado, furtado, deteriorado ou danificado e que cause danos à Administração: multa de 20%;
- 24.7. A suspensão temporária do fornecedor cujo contrato com a Administração Pública Municipal esteja em vigor, impedirá o mesmo de participar de outras licitações e contratações no âmbito do Município até o cumprimento da penalidade que lhe foi imposta.
- 24.8. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública Municipal por até 5 (cinco) anos, quando o licitante incorrer por duas vezes nas suspensões elencadas no subitem 24.5.1 e 24.5.2 e/ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da penalidade aplicada.
- 24.9. As multas aplicadas deverão ser pagas espontaneamente no prazo máximo de 05 (cinco) dias ou serão deduzidas do valor correspondente ao valor do fornecimento, após prévio processo administrativ<sup>14</sup>,

# Sprango do Varie

#### ESTADO DA BAHIA PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO DO PASSÉ

garantida a ampla defesa e o contraditório ou, ainda, cobradas judicialmente, a critério da Secretaria Municipal da Gestão Pública.

- 24.10 O pagamento da multa prevista nesta cláusula será paga em Instituições Financeiras credenciadas pela Prefeitura Municipal, após emissão do documento pertinente (DAM Documento de Arrecadação Municipal), no prazo de 10 (dez) dias úteis da intimação, entregando copia do pagamento na Tesouraria Municipal. O não pagamento da multa no prazo previsto ensejará a sua execução judicial.
- 24.11 A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais penalidades, a depender do grau da infração cometida pelo contratado e dos prejuízos causados à Administração Pública Municipal, não impedindo que a Administração rescinda unilateralmente o contrato.
- 24.12 Das penalidades referidas neste item caberá recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis da intimação do ato, a Prefeitura Municipal, a qual poderá reconsiderar sua decisão ou, nesse prazo, encaminhá-lo devidamente informado para apreciação e decisão, dentro do mesmo prazo.

24.13

#### 25. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA.

- 25.1 Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.
- 25.2 A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.
- 25.3 Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.
- 25.4 Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado.

### 26 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 26.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 26.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 26.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília DF.
- 26.4 No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 26.5 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 26.6 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.
- 26.7 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 26.8 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 26.9 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.
- 26.10 As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por



qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Município.

- 26.11 Os casos omissos no presente Edital serão resolvidos pelo (a) Pregoeiro (a) com base na legislação vigente.
- 26.12 Fica designado o foro da Cidade de São Sebastião do Passé, Estado da Bahia Brasil, para julgamento de quaisquer questões judiciais resultante deste edital, renunciando as partes a qualquer outro por mais privilegiado que seja.
- 26.13 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 26.13.1 ANEXO I Termo de Referência
- 26.13.2 ANEXO II Modelo de Proposta de preços
- 26.13.3 ANEXO III Declaração de atendimento ao inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.
- 26.13.4 ANEXO IV Declaração de Enquadramento Microempresa ou EPP.
- 26.13.5 ANEXO V Minuta da Ata de Registro de Preços
- 26.13.6 ANEXO VI Munuta do Contrato.

São Sebastião do Passé, 01 de agosto de 2023.

**NAIARA SUIANE MOURA RAMOS** 

Pregoeira



#### ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

#### **EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 007/2023 - FMS**

#### 1. DO OBJETO

- 1.0 O presente Termo de Referência tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER DAS DEMANDAS DA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SÃO SEBASTIÃO DO PASSÉ-BA.**
- **1.2.** A contratação para o objeto deste Termo de Referência está fundamentada com base na Lei Federal nº 10.520, de 17.07.02, a Lei Complementar 123, de 14.12.06, Lei Complementar 147 de 07.08.14, e subsidiariamente, no que couber pelas disposições contidas na Lei Federal nº 8.666, de 21.06.93, com suas modificações posteriores.

#### 2. DA JUSTIFICATIVA

- 2.1 A presente licitação visa atender as demandas da Secretaria Municipal de Saúde, SAMU, Hospital Dr. Albino Leitão e Atenção Básica de Saúde do Município de São Sebastião do Passé, tendo em vista que tais gêneros alimentícios são essenciais à continuidade do atendimento as demandas dos servidores e pacientes internados no Hospital Dr. Albino Leitão, dentre outros.
- 2.2 Constitui como principal objeto prover à unidade hospitalar de condições para garantir a continuidade da prestação de assistência alimentar e nutricional todos os dias da semana aos usuários (pacientes internados, acompanhantes) e funcionários na unidade hospitalar, favorecendo o atendimento dos princípios do SUS, quais sejam: integralidade, equidade e universalidade. Desta forma, atendendo às premissas da Lei 8.080 / 90 (Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, assim como a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes).
- 2.3 A aquisição Pregão/Registro de Preço, acima elencados se destina a suprir o consumo e manutenção dos programas vinculados à Secretaria Municipal de Saúde. A necessidade de realização do certame ocorre em decorrência de que esta Secretaria não dispõe de almoxarifado e nem faz estoque de produtos por longo prazo. No procedimento licitatório deverá ser levada em consideração, em todos os termos, também de gêneros alimentícios do tipo "não perecíveis", através da modalidade de os itens, natureza, economicidade e a finalidade dos produtos a serem adquiridos.
- 2.4 A necessidade de contratações frequentes, com aquisição e entrega parcelada, conforme as necessidades que efetivamente se concretizem, sendo evidente que pela natureza e destinação do material não é possível definir com plena exatidão o quantitativo a ser demandado pela Administração, considerando, ademais, a ausência de condições de estocagem em grande quantidade de material, sem se falar nos riscos de perda decorrentes do armazenamento.
- 2.5 O Presente Registro de Preços enquadra-se nas hipóteses de conveniência de aquisição de materiais e/ou produtos com previsão de entrega parcelada, bem como pelo fato de não ser possível definir previamente o quantitativo a ser demandado por este Conselho, conforme disposto no art. 3º, incisos II, III e IV do Decreto 7.892/2013.
- 2.6 A divisão do fornecimento foi feita em *06 (seis) lotes* de forma a se agrupar os itens com características semelhantes, visando dotar de maior celeridade e eficiência as várias etapas procedimentais relativas à licitação, formalização e gerenciamento das contratações, aquisição e recebimento dos materiais e controles dos atos processuais, com reflexos na economia processual e financeira, além de proporcionar uma maior atratividade para as empresas participantes da licitação.

LOTE 01 - CARNE BOVINA, SUINA, AVES, PESCADOS, E OUTROS;

LOTE 02 - LEITE E DERIVADOS;

LOTE 03 – SECOS, SEMI-PERECÍVEIS E ENLATADOS;

LOTE 04 – FORMULA PARA NUTRIÇÃO, SUPLEMENTO ALIMENTAR, LEITE VEGETAL;

LOTE 05 - POLPA DE FRUTA;

LOTE 06 - HORTALIÇAS, RAIZES, TUBERCULOS, VEGETAIS, FRUTAS E DERIVADOS;

2.7 - Sobre o critério de julgamento



O objeto da presente licitação foi organizado e dividido em 06 (seis) lotes, contendo pequenas quantidades de itens, haja vista que a atividade administrativa pressupõe, antes de mais nada, maior organização e racionalização dos procedimentos adotados e que a experiência comprova que a aquisição de materiais dessa natureza, no volume projetado, de forma minimamente concentrada em pequenos lotes demonstra-se mais adequada ao interesse público, dinamizando os setores da licitação e da contabilidade, ao evitar que os processos licitatórios se desenvolvam em longuíssimos períodos e que se tenham vários processos de pagamento em favor de diversos fornecedores, como ocorreria na hipótese de adjudicação pelo menor preço por item.

No caso em tela, temos um total de itens muito grande, de modo que a conclusão da disputa de cada um desses itens em separado no pregão, caracterizada pela possibilidade da oferta de sucessivos lances, absorveria um tempo excessivo da Comissão de Licitação, prejudicando o atendimento de outras demandas que lhe são encaminhadas pelos mais diversos setores da Prefeitura. A situação torna-se mais grave, se levarmos em consideração que para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Saúde, serão necessários outros 06 (seis) processos licitatórios apenas para o fornecimento do Hospital da cidade, com quantitativos semelhantes ao do atual.

Os esclarecimentos até então apresentados são de fundamental importância para contextualizar a presente contratação frente à recomendação contida na Súmula TCU nº 247, abaixo transcrita:

"É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade".

Ocorre que qualquer orientação, ainda que provida de caráter normativo, deverá sempre estar ajustada às peculiaridades do caso concreto, sob pena de levar a resultados diversos daqueles pretendidos. Nesse particular, o próprio Tribunal de Contas da União, no exercício da sua atividade judicante, vem decidindo que em determinadas circunstâncias, devidamente justificadas no âmbito do respectivo processo administrativo, a dicção da Súmula TCU nº 247 não pode ser tomada de forma absoluta.

Para comprovar tal assertiva, fazemos questão de abaixo compilar algumas dessas decisões do Tribunal de Contas da União, organizadas cronologicamente:

"Citando decisão anterior do Tribunal, realçou o relator a necessidade de se determinar à Prefeitura de Manaus que, em suas futuras licitações, caso opte pela licitação em lotes, procedesse à análise mais detida quanto à real necessidade e à conveniência de se agrupar itens, de modo a evitar a reunião em mesmo lote de produtos que poderiam ser licitados isoladamente ou compondo lote distinto, com vistas a possibilitar maior competitividade no certame e obtenção de proposta mais vantajosa para a administração, fazendo constar nos autos o estudo que demonstre a vantajosidade desse modo de contratação" (Acórdão n.º 2077/2011 – TCU – Plenário, Relator: Ministro-Substituto Augusto Sherman Cavalcanti).

"A atenta leitura da Súmula, contudo, demonstra que a adjudicação "por itens", nela defendida, está posta como contraponto à adjudicação "por preço global". O que pretendeu, então, estabelecer a Súmula-TCU nº 247, foi consolidar o entendimento prevalecente nesta Casa, no sentido de que é condenável a adjudicação por preço global, por representar, no geral, restrição à competitividade. Não teve a referida Súmula a pretensão de condenar a adjudicação por lotes, tanto assim que eles sequer foram mencionados. [...] Nessa esteira, não se pode pretender conferir interpretação à lei que seja contrária aos princípios da razoabilidade e da economicidade. No caso concreto que se examina, a adjudicação por itens, nos termos defendidos pela representante, implicaria na necessidade de publicação de 415 Atas de Registro de Preços diferentes, com indubitável custo administrativo para sua formalização, publicação e gerenciamento. A divisão do objeto em lotes, na forma realizada, deverá resultar na publicação de apenas 15 Atas de Registro de Preços, conforme informou o Pregoeiro" (Acórdão nº 5260/2011 – TCU – 1ª Câmara, Relator: Ministro Ubiratan Aquiar)

"[...] a adjudicação por grupo ou lote não pode ser tida, em princípio, como irregular. É cediço que a Súmula nº 247 do TCU estabelece que as compras devam ser realizadas por item e não por preço global, sempre que não haja prejuízo para o conjunto ou perda da economia de escala. Mas a perspectiva de administrar inúmeros contratos por um corpo de



servidores reduzido pode se enquadrar, em nossa visão, na exceção prevista na Súmula nº 247, de que haveria prejuízo para o conjunto dos bens a serem adquiridos" (Acórdão nº 2796/2013 – TCU – Plenário, Relator: Ministro José Jorge)

"[...] diante das peculiares e excepcionais circunstâncias do presente caso concreto, no qual a licitação por itens isolados poderia trazer indesejáveis riscos à administração pública, mostrando-se adequado, pois, o agrupamento desses itens em lotes, com elementos de mesma característica" (Acórdão nº 5301/2013 — TCU — 2ª Câmara, Relator: Ministro-Substituto André Luís de Carvalho)

"Não vejo, portanto, a alegada afronta à jurisprudência do Tribunal. A interpretação da Súmula/TCU 247 não pode se restringir à sua literalidade, quando ela se refere a itens. A partir de uma interpretação sistêmica, há de se entender itens, lotes e grupos" (Acórdão nº 5134/2014 – TCU – 2ª Câmara, Relator: Ministro José Jorge)

"[...] no caso de itens agrupados, no processo licitatório respectivo, deve se fazer constar a justificativa da vantagem da escolha, devidamente fundamentada" (Acórdão nº 3351/2015 – TCU – Plenário, Relator: Ministro-Substituto André Luís de Carvalho).

Nesse contexto, levando em conta a totalidade dos processos licitatórios deflagrados na realização do certame, pressupõe-se que a licitação de menor preço por item faria com que a licitação se tornasse demasiadamente exaustiva e sem garantia de sucesso.

Diante do exposto, justificamos a aquisição de que trata o presente termo de referência, para atender à demanda desta Secretaria Municipal de Saúde.

#### \* Descrição dos Requisitos da Contratação

A descrição dos bens a serem adquiridos neste processo contém as especificações necessárias e suficientes para garantir a qualidade da contração, não constando condições que comprometam, restrinjam ou frustrem o caráter competitivo da licitação ou, ainda, impertinentes ou irrelevantes para o objetivo da contratação, sendo também observadas as normas e referências existentes aplicáveis ao objeto.

#### 3- DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTIDADES

3.1 - A empresa a ser Contratada, deverá fornecer de forma parcelada de acordo com as Autorizações de Fornecimento emitido pelo setor competente do Município, os seguintes itens:

	LOTE 1 - CARNE BOVINA, SUINA, AVES, PESCADOS, E OUTROS.			
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT. ESTIMADA	
1	CARNE BOVINA, CHARQUE DIANTEIRO, CURADA, DESSECADA, SEM OSSO, TOTALMENTE ISENTA DE NERVURA DE FORMA QUE GEREM QUANTIDADE MÍNIMA DE RESÍDUOS, COM COR VERMELHO BRILHANTE, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICO E TEXTURA MACIA, AUSENTE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PESO LIQUIDO DE 1 KG EM MATERIAL PLÁSTICO, ATÓXICO E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES. O PRODUTO DEVE CUMPRIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 724, DE 1 DE JULHO DE 2022 E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1 DE JULHO DE 2022 E DEVE ESTAR REGISTRADO JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO (SIM, SIE, SISBI OU SIF).	KG	1.500	



2	CARNE BOVINA, CORTE: ACÉM. CARNE CONGELADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM OSSO, TOTALMENTE ISENTA DE NERVURA DE FORMA QUE GEREM QUANTIDADE MÍNIMA DE RESÍDUOS, COR VERMELHO BRILHANTE, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICO E TEXTURA MACIA E COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM EM MATERIAL PLÁSTICO, ATÓXICO E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES. O PRODUTO DEVE CUMPRIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 724, DE 1 DE JULHO DE 2022 E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1 DE JULHO DE 2022 E DEVE ESTAR REGISTRADO JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO (SIM, SIE, SISBI OU SIF).	KG	6.500
3	CARNE BOVINA, CORTE: COXÃO MOLE. CARNE CONGELADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM OSSO, TOTALMENTE ISENTA DE NERVURA DE FORMA QUE GEREM QUANTIDADE MÍNIMA DE RESÍDUOS, COR VERMELHO BRILHANTE, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICO E TEXTURA MACIA E COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM EM MATERIAL PLÁSTICO, ATÓXICO E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.  O PRODUTO DEVE CUMPRIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 724, DE 1 DE JULHO DE 2022 E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1 DE JULHO DE 2022 E DEVE ESTAR REGISTRADO JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO (SIM, SIE, SISBI OU SIF). MBRO DE 2019 E DEVE ESTAR REGISTRADO JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO (SIM, SIE, SISBI OU SIF).	KG	6.000
4	CARNE BOVINA, MOÍDA DE PATINHO, CONGELADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM OSSO, TOTALMENTE ISENTA DE NERVURA, COR VERMELHO BRILHANTE, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICO E TEXTURA MACIA, AUSENTE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PESO LIQUIDO DE 1 KG EM MATERIAL PLÁSTICO, ATÓXICO E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES. O PRODUTO DEVE CUMPRIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 724, DE 1 DE JULHO DE 2022 E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1 DE JULHO DE 2022 E DEVE ESTAR REGISTRADO JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO (SIM, SIE, SISBI OU SIF).	KG	2.600
5	FIGADO BOVINO, INTEIRO CONGELADO, SEM PELE E NERVURAS DE FORMA QUE GEREM QUANTIDADE MÍNIMA DE RESÍDUOS. COR, SABOR, TEXTURA E AROMA CARACTERÍSTICO E COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM EM MATERIAL PLÁSTICO, ATÓXICO E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES. O PRODUTO DEVE CUMPRIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 724, DE 1 DE JULHO DE 2022 E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1 DE JULHO DE 2022 E DEVE ESTAR REGISTRADO JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO (SIM, SIE, SISBI OU SIF).	KG	3.200
6	FRANGO, COXA E SOBRECOXA, CONGELADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICO, TEXTURA FIRME E COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM EM MATERIAL PLÁSTICO, ATÓXICO E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES. O PRODUTO DEVE CUMPRIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 724, DE 1 DE JULHO DE 2022 E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1 DE JULHO DE 2022 E DEVE ESTAR REGISTRADO JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO (SIM, SIE, SISBI OU SIF).	KG	7.150



7	FRANGO, FILÉ DE PEITO, CONGELADO, SEM PELE, OSSOS E NERVURAS DE FORMA QUE GEREM QUANTIDADE MÍNIMA DE RESÍDUOS. COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICO E TEXTURA FIRME E COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PESO LIQUIDO DE 1 KG EM MATERIAL PLÁSTICO, ATÓXICO E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES. O PRODUTO DEVE CUMPRIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 724, DE 1 DE JULHO DE 2022 E DEVE ESTAR REGISTRADO JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO (SIM, SIE, SISBI OU SIF).	KG	5.850
8	LINGÜIÇA CALABRESA, COZIDA E DEFUMADA, SEM FRAGMENTOS DE OSSOS, COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICO E TEXTURA MACIA COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PESO LIQUIDO DE 2,5 KG EM EMBALAGEM SACO EM MATERIAL PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO (A VÁCUO), TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES. O PRODUTO DEVE CUMPRIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 724, DE 1 DE JULHO DE 2022 E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1 DE JULHO DE 2022 E DEVE ESTAR REGISTRADO JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO (SIM, SIE, SISBI OU SIF).	РСТ	700
9	LINGUIÇA TOSCANA, PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DE CARNES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE, EMBUTIDO EM ENVOLTÓRIO NATURAL OU ARTIFICIAL E SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICO E TEXTURA MACIA COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PESO LIQUIDO DE 5 KG EM EMBALAGEM SACO EM MATERIAL PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO (A VÁCUO), TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES. O PRODUTO DEVE CUMPRIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 724, DE 1 DE JULHO DE 2022 E DEVE ESTAR REGISTRADO JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO (SIM, SIE, SISBI OU SIF).	PCT	150
10	PEIXE, CORVINA EM POSTA, CONGELADA, COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICO E TEXTURA FIRME, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PESO LIQUIDO DE 1 KG, EMBALAGEM EM MATERIAL PLÁSTICO, ATÓXICO, TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS SEGUINTES REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES. O PRODUTO DEVE CUMPRIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 724, DE 1 DE JULHO DE 2022 E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1 DE JULHO DE 2022 E DEVE ESTAR REGISTRADO JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO (SIM, SIE, SISBI OU SIF).	KG	2.000
11	PEIXE, FILÉ DE MERLUZA, CONGELADO, SEM PELE E SEM ESPINHA FORMA RESÍDUO, COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICO E TEXTURA FIRME, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PESO LIQUIDO DE 1 KG, EMBALAGEM EM MATERIAL PLÁSTICO, ATÓXICO, TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS SEGUINTES REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES. O PRODUTO DEVE CUMPRIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 724, DE 1 DE JULHO DE 2022 E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1 DE JULHO DE 2022 E DEVE ESTAR REGISTRADO JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO (SIM, SIE, SISBI OU SIF).	KG	2.500



12	SALSICHA HOT DOG, PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CARNES E CONDIMENTOS SELECIONADOS E ESPECIARIAIS NATURAIS, SUBMETIDOS A PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, EMBUTIDAS EM TRIPAS ARTIFICIAIS E COZIDAS EM ESTUFAS ESPECÍFICAS PARA ESTE FIM. COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICO E TEXTURA MACIA E COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PESO LIQUIDO DE 2,5 KG EMBALAGEM EM MATERIAL PLÁSTICO, ATÓXICO E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES. O PRODUTO DEVE CUMPRIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 724, DE 1 DE JULHO DE 2022 E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1 DE JULHO DE 2022 E DEVE ESTAR REGISTRADO JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO (SIM, SIE, SISBI OU SIF).	РСТ	800
13	SARDINHA EM LATA, PRODUTO ELABORADO APARTIR DA SARDINHA, FRESCA OU CONGELADA, DESCABEÇADA, EVISCERADA, ACRESCIDOS DE MEIO DE COBERTURA, ACONDICIONADOS EM UM RECIPIENTE HERMETICAMENTE FECHADO E QUE TENHAM SIDO SUBMETIDOS A UM TRATAMENTO TÉRMICO QUE GARANTA SUA ESTERILIDADE COMERCIAL. PESO LIQUIDO DE 126G EMBALAGEM EM LATA, ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA DE FORMA A PROTEGER DA CONTAMINAÇÃO, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES. O PRODUTO DEVE CUMPRIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 331, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 E DEVE ESTAR REGISTRADO JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO (SIM, SIE, SISBI OU SIF).	UND	260

	LOTE 02 – LEITE E DERIVADOS			
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT. ESTIMADA	
1	CREME DE LEITE UAT (UHT), PRODUTO LÁCTEO, OBTIDO POR PROCEDIMENTO TECNOLOGICAMENTE ADEQUADO, QUE APRESENTA A FORMA DE UMA EMULSÃO DE GORDURA EM ÁGUA. SERÃO ADMITIDOS OS SEGUINTES TIPOS: CREME DE BAIXO TEOR DE GORDURA OU LEVE (MÍNIMO 10% E MÁXIMO 19,9% DE MATÉRIA GORDA) E CREME (MÍNIMO 20% E MÁXIMO 49,9% DE MATÉRIA GORDA), ASPECTO CREMOSO, COR BRANCO, SABOR SUAVE NÃO RANÇOSO E AROMA CARACTERÍSTICO. PESO LIQUIDO DE 200 G, EM EMBALAGEM ENVASADA SOB CONDIÇÕES ASSÉPTICAS EM EMBALAGENS ESTÉREIS E HERMETICAMENTE FECHADAS (TETRA PACK OU SIMILAR) DE FORMA A PROTEGER DA CONTAMINAÇÃO, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA. O PRODUTO DEVE ESTAR REGISTRADO JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO (SIM, SIE, SISBI OU SIF).	UND	1430	
2	IOGURTE DESNATADO, PRODUTO OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO DO LEITE (PASTEURIZADO) DESNATADO, SEMIDESNATADO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS PELA LEGISLAÇÃO AS QUAIS DEVERÃO SER MENCIONADAS. ASPECTO: CONSISTÊNCIA LIQUIDA, COR SABOR E AROMA CARACTERÍSTICO. PESO LIQUIDO DE 170 G EM RECIPIENTE PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO DE FORMA A PROTEGER DA CONTAMINAÇÃO E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES. O PRODUTO DEVE CUMPRIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 724, DE 1 DE JULHO DE 2022 E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1 DE JULHO DE 2022 E DEVE ESTAR REGISTRADO JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO (SIM, SIE, SISBI OU SIF).	UND	650	



3	IOGURTE, SABORES: MORANGO, COCO E AMEIXA. PRODUTO OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO DO LEITE (PASTEURIZADO) INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO, ADICIONADO DE POLPA DE FRUTA E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS PELA LEGISLAÇÃO AS QUAIS DEVERÃO SER MENCIONADAS. ASPECTO: CONSISTÊNCIA LIQUIDA, COR SABOR E AROMA CARACTERÍSTICO. PESO LIQUIDO DE 170 G EM GARRAFA PLÁSTICA, ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA DE FORMA A PROTEGER DA CONTAMINAÇÃO E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES. O PRODUTO DEVE CUMPRIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 724, DE 1 DE JULHO DE 2022 E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1 DE JULHO DE 2022 E DEVE ESTAR REGISTRADO JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO (SIM, SIE, SISBI OU SIF).	UND	700
4	LEITE DESNATADO EM PÓ, PRODUTO DESNATADO, OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA, MEDIANTE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ASPECTO PÓ UNIFORME SEM GRUMOS, COR BRANCO-AMARELADO, SABOR E AROMA SUAVE, NÃO RANÇOSO. PESO LIQUIDO DE 750 G EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO DE FORMA A PROTEGER DA CONTAMINAÇÃO, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES. O PRODUTO DEVE CUMPRIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 724, DE 1 DE JULHO DE 2022 E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1 DE JULHO DE 2022 E DEVE ESTAR REGISTRADO JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO (SIM, SIE, SISBI OU SIF).	UND	13000
5	LEITE INTEGRAL EM PÓ ZERO LACTOSE, PRODUTO INTEGRAL PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO A LACTOSE (COM MATÉRIA GORDA MAIOR OU IGUAL A 26%), OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA, MEDIANTE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ASPECTO PÓ UNIFORME SEM GRUMOS, COR BRANCO-AMARELADO, SABOR E AROMA SUAVE, NÃO RANÇOSO. PESO LIQUIDO DE 300G, SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO DE FORMA A PROTEGER DA CONTAMINAÇÃO, LIMPA E ÍNTEGRA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES. O PRODUTO DEVE CUMPRIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 724, DE 1 DE JULHO DE 2022 E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1 DE JULHO DE 2022 E DEVE ESTAR REGISTRADO JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO (SIM, SIE, SISBI OU SIF).	UND	70
6	LEITE INTEGRAL EM PÓ, PRODUTO INTEGRAL (COM MATÉRIA GORDA MAIOR OU IGUAL A 26%), OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA, MEDIANTE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ASPECTO PÓ UNIFORME SEM GRUMOS, COR BRANCO-AMARELADO, SABOR E AROMA SUAVE, NÃO RANÇOSO. PESO LIQUIDO DE 750 G EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO DE FORMA A PROTEGER DA CONTAMINAÇÃO, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES. O PRODUTO DEVE CUMPRIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 331, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 E DEVE ESTAR REGISTRADO JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO (SIM, SIE, SISBI OU SIF).	UND	10.000



7	LEITE INTEGRAL UAT (UHT), PRODUTO INTEGRAL (TEOR DE GORDURA MAIOR OU IGUAL A 3%), NÃO ALTERADO NEM ADULTERADO, PROCEDENTE DA ORDENHA HIGIÊNICA DE FÊMEAS SAUDÁVEIS. ASPECTO LIQUIDO HOMOGÊNEO, COR BRANCO-AMARELADO, SABOR LEVEMENTE ADOCICADO E AROMA SUAVE. VOLUME LIQUIDO DE 1 L,ENVASADO SOB CONDIÇÕES ASSÉPTICAS EM EMBALAGENS ESTÉREIS E HERMETICAMENTE FECHADAS (TETRA PACK) DE FORMA A PROTEGER DA CONTAMINAÇÃO, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES. O PRODUTO DEVE CUMPRIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 724, DE 1 DE JULHO DE 2022 E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1 DE JULHO DE 2022 E DEVE ESTAR REGISTRADO JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO (SIM, SIE, SISBI OU SIF).	UND	3120
8	MANTEIGA, PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CREME DE LEITE DE VACA PASTEURIZADO, COM SAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, POR PROCESSOS TECNOLOGICAMENTE ADEQUADO. ASPECTO DE TEXTURA LISA E UNIFORME, COR BRANCO-AMARELADO, SABOR SUAVE E AROMA DELICADO SEM ODOR. PESO LIQUIDO DE 200 G, ENVASADO EM RECIPIENTE ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, DEVENDO SER CONSTITUÍDA DE MATERIAL QUE NÃO TRANSMITA AO ALIMENTO ODORES E SABORES ESTRANHOS E QUE O PROTEJA DA CONTAMINAÇÃO EXTERNA, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA. O PRODUTO DEVE CUMPRIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 724, DE 1 DE JULHO DE 2022 E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1 DE JULHO DE 2022 E DEVE ESTAR REGISTRADO JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO (SIM, SIE, SISBI OU SIF).	UND	936
9	QUEIJO RALADO, OPRODUTO OBTIDO POR ESFARELAMENTO OU RALAGEM DO PARMESÃO. ASPECTO E TEXTURA GRÂNULOS OU FILETES MAIS OU MENOS FINOS, COR AMARELO E ODOR CARACTERISTICO. PESO LIQUIDO DE 50 G, EMBALADO SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, DEVENDO SER CONSTITUÍDA DE MATERIAL QUE NÃO TRANSMITA AO ALIMENTO ODORES E SABORES ESTRANHOS E QUE O PROTEJA DA CONTAMINAÇÃO EXTERNA, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES. DEVE CUMPRIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 331, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019. O PRODUTO DEVE ESTAR REGISTRADO JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO (SIM, SIE, SISBI OU SIF).	UND	1050

	LOTE 3 - SECOS, SEMI-PERECÍVEIS E ENLATADOS			
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT. ESTIMADA	
1	ACHOCOLATADO, EM PÓ INSTANTÂNEO, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, ASPECTO PÓ HOMOGÊNEO, COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVERÁ SER SOLÚVEL EM LÍQUIDOS QUENTES E FRIOS. PESO LIQUIDO DE 400G, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS VIGENTES.	PCT	1.250	
2	AÇÚCAR CRISTAL, PROVENIENTE DA CANA DE AÇÚCAR, EM FORMA CRISTALINA E SEM REFINO, ASPECTO CRISTAL, COR BRANCO, SABOR DOCE E AROMA PRÓPRIO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PESO LIQUIDO DE 1 KG, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS VIGENTES.	KG	10.500	



3	ADOÇANTE DIETÉTICO DE STÉVIA, PRODUTO FORMULADO PARA CONFERIR SABOR DOCE AOS ALIMENTOS E BEBIDAS Á BASE DE UM EDULCORANTE NATURAL RETIRADO DA STÉVIA, ASPECTO LÍMPIDO, SABOR ADOCICADO E AROMA INODORO, VOLUME LIQUIDO DE 80 ML, EMBALAGEM EM FRASCO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, DEVENDO SER CONSTITUÍDA DE MATERIAL QUE NÃO TRANSMITA AO ALIMENTO ODORES E SABORES ESTRANHOS E QUE O PROTEJA DA CONTAMINAÇÃO EXTERNA, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TECNICOS VIGENTES.	UND	200
4	ADOÇANTE DIETÉTICO, PRODUTO FORMULADO PARA CONFERIR SABOR DOCE AOS ALIMENTOS E BEBIDAS, ASPECTO LÍMPIDO, SABOR ADOCICADO E AROMA INODORO, VOLUME LIQUIDO DE 100 ML, EMBALAGEM EM FRASCO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, DEVENDO SER CONSTITUÍDA DE MATERIAL QUE NÃO TRANSMITA AO ALIMENTO ODORES E SABORES ESTRANHOS E QUE O PROTEJA DA CONTAMINAÇÃO EXTERNA, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA, ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS VIGENTES.	UND	300
5	AMEIXA EM CALDA, FRUTO SECO, INTEIRO E SEM CAROÇO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PESO LIQUIDO DE 170G EM LATA, ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA, LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA. O E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	UND	200
6	AMIDO DE MILHO, OBTIDO ATRAVÉS DE TECNOLOGIA DE INDUSTRIALIZAÇÃO DO MILHO POR VIA ÚMIDA DEVE POSSUIR COLORAÇÃO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICO E ASPECTO DE PÓ HOMOGÊNEO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PESO LIQUIDO DE 500 G EM EMBALAGEM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE EM CAIXA, DEVENDO SER CONSTITUÍDA DE MATERIAL QUE NÃO TRANSMITA AO ALIMENTO ODORES E SABORES ESTRANHOS E QUE O PROTEJA DA CONTAMINAÇÃO EXTERNA, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TECNICOS VIGENTES.	UND	9.400
7	ARROZ INTEGRAL, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, CLASSIFICADO COMO TIPO 1, ASPECTO GRÃO LONGO FINO, COR, SABOR E AROMA PRÓPRIO. DEVEM-SE APRESENTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, INTEIROS, SÃOS, LIMPOS E SECOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PESO LIQUIDO 1 KG, EM EMBALAGEM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA.	UND	1.300
8	ARROZ PARBOILIZADO, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, CLASSIFICADO COMO TIPO 1, ASPECTO GRÃO LONGO FINO, COR, SABOR E AROMA PRÓPRIO. DEVEM-SE APRESENTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, INTEIROS, SÃOS, LIMPOS E SECOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PESO LIQUIDO DE 1 KG, EM EMBALAGEM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA.	UND	9.800
9	AVEIA FLOCOS FINOS, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, GRÃOS DE AVEIA LAMINADOS, ASPECTO FLOCOS, COR BEGE, SABOR E AROMA PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE IMPUREZAS, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. SEM ADIÇÃO DE SACAROSE E SÓDIO E ZERO GORDURA TRANS. PESO LIQUIDO DE 200 G, EM EMBALAGEM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, TRANSPARENTE EM CAIXA CARTONADA, DEVENDO SER CONSTITUÍDA DE MATERIAL QUE NÃO TRANSMITA AO ALIMENTO ODORES E SABORES ESTRANHOS E QUE O PROTEJA DA CONTAMINAÇÃO EXTERNA EM CAIXA INDIVIDUAL, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TECNICOS VIGENTES.	UND	6.500



10	AVEIA FLOCOS GROSSOS, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, GRÃOS DE AVEIA LAMINADOS, ASPECTO FLOCOS, COR BEGE, SABOR E AROMA PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE IMPUREZAS, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. SEM ADIÇÃO DE SACAROSE E SÓDIO E ZERO GORDURA TRANS. PESO LIQUIDO DE 200 G, EM EMBALAGEM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, TRANSPARENTE EM CAIXA CARTONADA, DEVENDO SER CONSTITUÍDA DE MATERIAL QUE NÃO TRANSMITA AO ALIMENTO ODORES E SABORES ESTRANHOS E QUE O PROTEJA DA CONTAMINAÇÃO EXTERNA EM CAIXA INDIVIDUAL, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TECNICOS VIGENTES.	UND	1.950
11	AZEITE DE DENDÊ, PRODUTO ELABORADO A PARTIR DE AZEITE DE DENDÊ PURO, OBTIDO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. COR ALARANJADO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICO. VOLUME LIQUIDO DE 1 L, ENVASADO SOB CONDIÇÕES ASSÉPTICAS EM EMBALAGENS ESTÉREIS DE FORMA A PROTEGER DA CONTAMINAÇÃO, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA RASGADA, FURADA, MOLHADA, VIOLADA OU DANIFICADA E ÍNTEGRA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	UND	1000
12	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, PRODUTO OBTIDO DO FRUTO DA OLIVEIRA, ACIDEZ < 0,5%, COM AUSÊNCIA DE IMPUREZAS, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PESO LIQUIDO DE 500 ML, EM EMBALAGEM DE GARRAFA DE VIDRO VERDE ESCURA, ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO LIMPA E ÍNTEGRA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TECNICOS VIGENTES. O PRODUTO DEVE ESTAR REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA).	UND	1250
13	BISCOITO CREAM CRAKER, PRODUTO OBTIDO PELA MISTURA E COCÇÃO DA MISTURA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, FERMENTO BIOLOGICO, FÉCULA COM OUTROS INGREDIENTES, TEXTURA CROCANTE, COR, SABOR E AROMA PRÓPRIO. BISCOITO LAMINADO, SEM RECHEIO E SEM COBERTURA. ZERO GORDURA TRANS. PESO LIQUIDO: 350G, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TECNICOS VIGENTES.	PCT	5.600
14	BISCOITO CREMER CRAKER, TIPO ÁGUA E SAL, PRODUTO OBTIDO PELA MISTURA E COCÇÃO DA MISTURA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, FERMENTO BIOLOGICO, FÉCULA COM OUTROS INGREDIENTES, TEXTURA CROCANTE, COR, SABOR E AROMA PRÓPRIO. BISCOITO LAMINADO, SEM RECHEIO E SEM COBERTURA. ZERO GORDURA TRANS. PESO LIQUIDO: 350G, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TECNICOS VIGENTES.	РСТ	3.900
15	BISCOITO MAISENA, PRODUTO OBTIDO PELA MISTURA E COCÇÃO DA MISTURA DE FARINHA, AMIDO E OU FÉCULA COM OUTROS INGREDIENTES, TEXTURA CROCANTE, COR, SABOR E AROMA PRÓPRIO. BISCOITO LAMINADO, SEM RECHEIO E SEM COBERTURA. ZERO GORDURA TRANS. PESO LIQUIDO DE 350G EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TECNICOS VIGENTES.	PCT	5.600
16	BISCOITO SALGADO, PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COCÇÃO DA MISTURA DE FARINHAS DE TRIGO E OUTROS INGREDIENTES, TEXTURA CROCANTE, COR, SABOR E AROMA PRÓPRIO. BISCOITO EM FORMATO LAMINADO, SEM RECHEIO E SEM COBERTURA. ZERO GORDURA TRANS. PESO LIQUIDO DE 144 G, CONTENDO 6 EMBALAGENS DE 24G EM EMBALAGEM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TECNICOS VIGENTES.	UND	800



	<u></u>		
17	CAFÉ TORRADO E MOIDO, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, PROVENIENTE DE GRÃOS DE CAFÉ SÃOS E LIMPOS, ASPECTO PÓ TORRADO, COR MARROM, SABOR E AROMA PRÓPRIO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PESO LIQUIDO DE 250 G, EM EMBALAGEM A VÁCUO, DEVENDO SER CONSTITUÍDA DE MATERIAL QUE NÃO TRANSMITA AO ALIMENTO ODORES E SABORES ESTRANHOS E QUE O PROTEJA DA CONTAMINAÇÃO EXTERNA, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TECNICOS VIGENTES E DEVE APRESENTAR SELO DE PUREZA DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DO CAFÉ — ABIC.	UND	6.500
18	CALDO EM CUBOS, SABOR: CARNE. PREPARADO PARA CALDO DE CARNE, SEM GORDURA TRANS, CONTENDO NO MÁXIMO 1,2G DE GORDURAS TOTAIS POR PORÇÃO DE MEIO (1/2)TABLETE, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE. PESO LIQUIDO DE 57G, CONTENDO 6 TABLETES EM EMBALAGEM CARTONADA FECHADA, LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TECNICOS VIGENTES.	UND	300
19	CALDO EM CUBOS, SABOR: FRANGO. PREPARADO PARA CALDO DE FRANGO, SEM GORDURA TRANS, CONTENDO NO MÁXIMO 1,2G DE GORDURAS TOTAIS POR PORÇÃO DE MEIO (1/2) TABLETE, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE. PESO LIQUIDO DE 57G, CONTENDO 6 TABLETES EM EMBALAGEM CARTONADA FECHADA, LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TECNICOS VIGENTES.	UND	300
20	CANELA EM CASCA, DEVE POSSUIR COR MARROM - AVERMELHADAS, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICO E ASPECTO CASCA SECA. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA RESOLUÇÃO RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. PESO LIQUIDO: 20 G. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE EM CAIXA, DEVENDO SER CONSTITUÍDA DE MATERIAL QUE NÃO TRANSMITA AO ALIMENTO ODORES E SABORES ESTRANHOS E QUE O PROTEJA DA CONTAMINAÇÃO EXTERNA, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	PCT	110
21	CEREAL INFANTIL, SABOR: ARROZ. PARA CRIANÇAS A PARTIR DE 06 MESES, COMPOSTA DE FARINHA E SABOR ESPECÍFICO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAIS MINERAIS, VITAMINAS E PROBIÓTICO. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PESO LIQUIDO DE 180 G EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	UND	270
22	CEREAL INFANTIL, SABOR: AVEIA. PARA CRIANÇAS A PARTIR DE 06 MESES, COMPOSTA DE FARINHA E SABOR ESPECÍFICO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAIS MINERAIS, VITAMINAS E PROBIÓTICO. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PESO LIQUIDO DE 180 G EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	UND	520
23	CEREAL INFANTIL, SABOR: MILHO. PARA CRIANÇAS A PARTIR DE 06 MESES, COMPOSTA DE FARINHA E SABOR ESPECÍFICO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAIS MINERAIS, VITAMINAS E PROBIÓTICO. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PESO LIQUIDO DE 180 G EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	UND	390



	Ţ		
24	CEREAL INFANTIL, SABOR: MULTI CEREAIS. PARA CRIANÇAS A PARTIR DE 06 MESES, COMPOSTA DE FARINHA E SABOR ESPECÍFICO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAIS MINERAIS, VITAMINAS E PROBIÓTICO. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PESO LIQUIDO DE 180 G EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	UND	650
25	CHÁ DE ERVA DOCE, PRODUTO CONSTITUIDO DA ERVA DOCE OBTIDO POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS A ESPÉCIE, UTILIZADO EXCLUSIVAMENTE NA PREPARAÇÃO DE BEBIDAS ALIMENTÍCIAS POR INFUSÃO OU DECOCÇÃO EM ÁGUA POTÁVEL. PESO LIQUIDO DE 20 G, EM EMBALAGEM CARTONADA, CONTENDO 10 SACHÊS, DEVENDO SER CONSTITUÍDA DE MATERIAL QUE NÃO TRANSMITA AO ALIMENTO ODORES E SABORES ESTRANHOS E QUE O PROTEJA DA CONTAMINAÇÃO EXTERNA, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA. E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TECNICOS VIGENTES.	UND	300
26	CHÁ DE BOLDO, PRODUTO CONSTITUIDO DA FOLHA DO BOLDO, OBTIDO POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS A ESPÉCIE, UTILIZADO EXCLUSIVAMENTE NA PREPARAÇÃO DE BEBIDAS ALIMENTÍCIAS POR INFUSÃO OU DECOCÇÃO EM ÁGUA POTÁVEL. PESO LIQUIDO DE 20 G, EM EMBALAGEM CARTONADA, CONTENDO 10 SACHÊS, DEVENDO SER CONSTITUÍDA DE MATERIAL QUE NÃO TRANSMITA AO ALIMENTO ODORES E SABORES ESTRANHOS E QUE O PROTEJA DA CONTAMINAÇÃO EXTERNA, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA. E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TECNICOS VIGENTES.	UND	300
27	CHÁ DE CAMOMILA, PRODUTO CONSTITUIDO DA CAMOMILA, OBTIDO POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS A ESPÉCIE, UTILIZADO EXCLUSIVAMENTE NA PREPARAÇÃO DE BEBIDAS ALIMENTÍCIAS POR INFUSÃO OU DECOCÇÃO EM ÁGUA POTÁVEL. PESO LIQUIDO DE 20 G, EM EMBALAGEM CARTONADA, CONTENDO 10 SACHÊS, DEVENDO SER CONSTITUÍDA DE MATERIAL QUE NÃO TRANSMITA AO ALIMENTO ODORES E SABORES ESTRANHOS E QUE O PROTEJA DA CONTAMINAÇÃO EXTERNA, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA. E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TECNICOS VIGENTES.	UND	300
28	CHÁ DE ERVA-CIDREIRA, PRODUTO CONSTITUIDO DA ERVA CIDREIRA, OBTIDO POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS A ESPÉCIE, UTILIZADO EXCLUSIVAMENTE NA PREPARAÇÃO DE BEBIDAS ALIMENTÍCIAS POR INFUSÃO OU DECOCÇÃO EM ÁGUA POTÁVEL. PESO LIQUIDO DE 20 G, EM EMBALAGEM CARTONADA, CONTENDO 10 SACHÊS, DEVENDO SER CONSTITUÍDA DE MATERIAL QUE NÃO TRANSMITA AO ALIMENTO ODORES E SABORES ESTRANHOS E QUE O PROTEJA DA CONTAMINAÇÃO EXTERNA, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA. E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TECNICOS VIGENTES.	UND	300
29	CHÁ DE HORTELÃ, PRODUTO CONSTITUIDO DA HORTELÃ, OBTIDO POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS A ESPÉCIE, UTILIZADO EXCLUSIVAMENTE NA PREPARAÇÃO DE BEBIDAS ALIMENTÍCIAS POR INFUSÃO OU DECOCÇÃO EM ÁGUA POTÁVEL. PESO LIQUIDO DE 20 G, EM EMBALAGEM CARTONADA, CONTENDO 10 SACHÊS, DEVENDO SER CONSTITUÍDA DE MATERIAL QUE NÃO TRANSMITA AO ALIMENTO ODORES E SABORES ESTRANHOS E QUE O PROTEJA DA CONTAMINAÇÃO EXTERNA, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA. E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TECNICOS VIGENTES.	UND	300
30	COLORAL, OBTIDO PELA MOAGEM DO URUCUM, DEVE POSSUIR COLORAÇÃO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICO E ASPECTO DE PÓ HOMOGÊNEO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PESO LIQUIDO DE 500 G, EM EMBALAGEM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, DEVENDO SER CONSTITUÍDA DE MATERIAL QUE NÃO TRANSMITA AO ALIMENTO ODORES E SABORES ESTRANHOS E QUE O PROTEJA DA CONTAMINAÇÃO EXTERNA, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TECNICOS VIGENTES.	РСТ	500



31	COMINHO EM PÓ, OBTIDO ATRAVÉS DA MOAGEM, DEVE POSSUIR COLORAÇÃO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICO E ASPECTO DE PÓ HOMOGÊNEO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PESO LIQUIDO DE 100 G EM EMBALAGEM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE EM CAIXA, DEVENDO SER CONSTITUÍDA DE MATERIAL QUE NÃO TRANSMITA AO ALIMENTO ODORES E SABORES ESTRANHOS E QUE O PROTEJA DA CONTAMINAÇÃO EXTERNA, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TECNICOS VIGENTES.	PCT	2.700
32	CRAVO DA INDIA, BOTÃO FLORAL SECO (CARYOPHYLLUS AROMATICUS L.) DE COLORAÇÃO PARDO ESCURA, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA RESOLUÇÃO RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. PESO LIQUIDO: 100 G. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE EM CAIXA, DEVENDO SER CONSTITUÍDA DE MATERIAL QUE NÃO TRANSMITA AO ALIMENTO ODORES E SABORES ESTRANHOS E QUE O PROTEJA DA CONTAMINAÇÃO EXTERNA, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	РСТ	70
33	ERVILHA EM CONSERVA, PRODUTO RESULTANTE DO COZIMENTO DE GRÃOS DA ERVILHA, IMERSOS EM LÍQUIDO DE COBERTURA PROCESSADO POR TECNOLOGIA ADEQUADA. ASPECTO GRÃOS DE ERVILHA COZIDOS, COR VERDE, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO. PESO LIQUIDO DE 200G EM EMBALAGEM, ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA, LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	UND	1.140
34	EXTRATO DE TOMATE, PREPARADO COM FRUTOS MADUROS E SÃOS, ADICIONADOS SOMENTE AÇÚCAR E CLORETO DE SÓDIO, OBTIDO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. NÃO DEVERÁ CONTER AROMATIZANTE (S), CORANTE (S) E CONSERVANTE (S). SEM GLUTÉN. COR AVERMELHADA, TEXTURA PASTA HOMOGÊNEA, SABOR E AROMA PRÓPRIO. PESO LIQUIDO DE 340 G, ENVASADO SOB CONDIÇÕES ASSÉPTICAS EM EMBALAGENS ESTÉREIS E HERMETICAMENTE FECHADAS (SACHÊ, VASO PLÁSTICO OU TETRA PACK) DE FORMA A PROTEGER DA CONTAMINAÇÃO, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	UND	5.600
35	FARINHA DE MANDIOCA, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO DE PARTES COMESTÍVEIS DE UMA OU MAIS ESPÉCIES DO TUBÉRCULO POR MOAGEM E OUTROS PROCESSOS TECNOLÓGICOS CONSIDERADOS SEGUROS PARA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. CLASSIFICADA COMO: GRUPO SECA, SUBGRUPO FINA, TIPO 1. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ASPECTO FINA E SECA, COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICO. PESO LIQUIDO DE 1 KG EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	KG	3.900
36	FARINHA DE ROSCA, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, OBTIDO DO GRÃO DE TRIGO OU OUTRAS ESPÉCIES DE TRIGO POR MEIO DE TRITURAÇÃO E MOAGEM. ZERO GORDURA TRANS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ASPECTO PÓ UNIFORME, COR MARROM, SABOR E AROMA PRÓPRIO. PESO LIQUIDO DE 500G EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	РСТ	150



37	FARINHA DE TAPIOCA, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA DA FÉCULA DA MANDIOCA. CLASSIFICADA COMO: GRUPO TAPIOCA, SUBGRUPO TAPIOCA GRANULADA, TIPO 1. SEM ADIÇÃO DE SACAROSE, SÓDIO E CONSERVANTES. ASPECTO PÓ COM GRÂNULOS, COR BRANCA, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICO. PESO LIQUIDO DE 1 KG EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	UND	1.800
38	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, OBTIDO DO GRÃO DE TRIGO OU OUTRAS ESPÉCIES DE TRIGO POR MEIO DE TRITURAÇÃO E MOAGEM. ZERO GORDURA TRANS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ASPECTO PÓ UNIFORME, COR BRANCA, SABOR E AROMA PRÓPRIO. PESO LIQUIDO DE 1 KG EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	KG	1.600
39	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, OBTIDO DO GRÃO DE TRIGO OU OUTRAS ESPÉCIES DE TRIGO POR MEIO DE TRITURAÇÃO E MOAGEM. ZERO GORDURA TRANS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ASPECTO PÓ UNIFORME, COR BRANCA, SABOR E AROMA PRÓPRIO. PESO LIQUIDO DE 1 KG EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	KG	1.600
40	FARINHA LÁCTEA, PRODUTO RESULTANTE DA DESSECAÇÃO EM CONDIÇÕES PRÓPRIAS, DA MISTURA DE LEITE COM FARINHA DE CEREAIS E LEGUMINOSAS, CUJO AMIDO TENHA SIDO TORNADO SOLÚVEL POR TÉCNICA APROPRIADA. A BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO, ÁCIDO FÓLICO E LEITE INTEGRAL. PESO LIQUIDO DE 360G EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	UND	710
41	FEIJÃO BRANCO, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, CLASSIFICADO COMO TIPO 1. DEVEM-SE APRESENTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, INTEIROS, SÃOS, LIMPOS E SECOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ASPECTO GRÃO, COR CARACTERÍSTICA, SABOR E AROMA PRÓPRIO. PESO LIQUIDO DE 1 KG EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	РСТ	900
42	FEIJÃO CARIOCA, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, CLASSIFICADO COMO TIPO 1. DEVEM-SE APRESENTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, INTEIROS, SÃOS, LIMPOS E SECOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ASPECTO GRÃO, COR CARACTERÍSTICA, SABOR E AROMA PRÓPRIO. PESO LIQUIDO DE 1 KG EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	KG	7.200
43	FEIJÃO FRADINHO, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, CLASSIFICADO COMO TIPO 1. DEVEM-SE APRESENTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, INTEIROS, SÃOS, LIMPOS E SECOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ASPECTO GRÃO, COR CARACTERÍSTICA, SABOR E AROMA PRÓPRIO. PESO LIQUIDO DE 1 KG EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	KG	520



44	FEIJÃO PRETO, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, CLASSIFICADO COMO TIPO  1. DEVEM-SE APRESENTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, INTEIROS, SÃOS, LIMPOS E SECOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ASPECTO GRÃO, COR CARACTERÍSTICA, SABOR E AROMA PRÓPRIO. PESO LIQUIDO DE 1 KG EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	KG	400
45	FERMENTO BIOLOGICO, SECO INSTATANEO. OBTIDO DE CULTURA PURAS DE LEVEDURAS (SACCHAROMYCES CEREVISIAE) POR PROCEDIMENTO TECNOLOGICO ADEQUADO E EMPREGADO PARA DAR SABOR PROPRIO E AUMENTAR O VOLUME E A POROSIDADE DOS PRODUTOS FONEADOS. ASPECTO PÓ, COR CASTANHO CLARO, ODOR E SABOR PROPRIO. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PESO LIQUIDO DE 125 G EMBALAGEM EM MATERIAL PROPRIO E RESISTENTE, ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADO E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	UND	700
46	FERMENTO QUÍMICO, DE ALTA QUALIDADE, MISTURA EM PÓ PARA PREPARO DE BOLOS, BISCOITOS E RECEITAS EM GERAL. ASPECTO PÓ, COR BRANCO, ODOR E SABOR PROPRIO. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PESO LIQUIDO DE 100 G EMBALAGEM PLASTICA, ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADO E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	UND	240
47	FLOCÃO DE MILHO, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, OBTIDO POR MEIO DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO A PARTIR DE GRÃOS DE MILHO COZIDOS, SECOS, LAMINADOS E TOSTADOS. ZERO GORDURA TRANS. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. TEXTURA CROCANTE, COR, SABOR E AROMA PRÓPRIO. PESO LIQUIDO DE 500 G EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	РСТ	3.700
48	FOLHA DE LOURO, FOLHAS SECAS (LAURUS NOBILIS L.), COLORAÇÃO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA RESOLUÇÃO RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. PESO LIQUIDO: 40 G. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE EM CAIXA, DEVENDO SER CONSTITUÍDA DE MATERIAL QUE NÃO TRANSMITA AO ALIMENTO ODORES E SABORES ESTRANHOS E QUE O PROTEJA DA CONTAMINAÇÃO EXTERNA, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	РСТ	130
49	FUBÁ DE MILHO, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, DE GRANULOMETRIA FINA, COM ALTO TEOR DE AMIDO E ELEVADA PUREZA, LIVRE DE PELÍCULAS E GÉRMEN. ENRIQUECIDO FERRO E ÁCIDO FÓLICO. ZERO GORDURA TRANS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ASPECTO PÓ UNIFORME, COR AMARELO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICO. PESO LIQUIDO DE 500 G EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	PCT	260
50	GELATINA, PÓ PARA O PREPARO DE SOBREMESA TIPO GELATINA, COLORIDO E AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ASPECTO PÓ UNIFORME, COR, SABOR, AROMA CARACTERÍSTICO DE CADA SABOR. PESO LIQUIDO DE 20 G EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	UND	400



51	GOIABADA, É UM PRODUTO CONCENTRADO A PARTIR DA GOIABEIRA, COM PROCESSOS TECNOLÓGICOS COM CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS TÍPICAS DO PRODUTO EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ASPECTO PROPRIO, COR VERMELHO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICO. PESO LIQUIDO DE 500 G EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	UND	2000
52	LEITE DE COCO, DEVE SER PREPARADO COM ENDOSPERMA PROCEDENTE DE FRUTOS SÃOS E MADUROS, OBTIDO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. COR BRANCO-LEITOSA, SABOR E AROMA PRÓPRIO NÃO RANÇOSO E ASPECTO CARACTERÍSTICO. VOLUME LIQUIDO DE 1 L, ENVASADO SOB CONDIÇÕES ASSÉPTICAS EM EMBALAGENS ESTÉREIS E HERMETICAMENTE FECHADAS (TETRA PACK) DE FORMA A PROTEGER DA CONTAMINAÇÃO, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA RASGADA, FURADA, MOLHADA, VIOLADA OU DANIFICADA E ÍNTEGRA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	UND	2.000
53	MACARRÃO INTEGRAL TIPO ESPAGUETE, MASSA ALIMENTÍCIA PROVENIENTE DA FARINHA DE TRIGO INTEGRAL E GLUTÉN DE TRIGO. DEVE POSSUIR COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICO E ASPECTO MASSA TORRADA. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. SEM ADIÇÃO SÓDIO E ZERO GORDURA TRANS. PESO LIQUIDO DE 500G EM SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	РСТ	2.000
54	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, MASSA ALIMENTÍCIA PROVENIENTE DA SÊMOLA DE TRIGO COM OVOS E CORANTES NATURAIS (URUCUM E CÚRCUMA). DEVE POSSUIR COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICO E ASPECTO MASSA TORRADA. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. SEM ADIÇÃO SÓDIO E ZERO GORDURA TRANS. PESO LIQUIDO DE 500G EM SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	PCT	4.200
55	MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO, MASSA ALIMENTÍCIA PROVENIENTE DA SÊMOLA DE TRIGO COM OVOS E CORANTES NATURAIS (URUCUM E CÚRCUMA). DEVE POSSUIR COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICO E ASPECTO MASSA TORRADA. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. SEM ADIÇÃO SÓDIO E ZERO GORDURA TRANS. PESO LIQUIDO DE 500G EM SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	PCT	2.000
56	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, MASSA ALIMENTÍCIA PROVENIENTE DA SÊMOLA DE TRIGO COM OVOS E CORANTES NATURAIS (URUCUM E CÚRCUMA). DEVE POSSUIR COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICO E ASPECTO MASSA TORRADA. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. SEM ADIÇÃO SÓDIO E ZERO GORDURA TRANS. PESO LIQUIDO DE 500G EM SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	PCT	5.200



	<del>-</del>		
57	MAIONESE TRADICIONAL, É O PRODUTO CREMOSO EM FORMA DE EMULSÃO ESTÁVEL, ÓLEO EM ÁGUA, PREPARADO A PARTIR DE ÓLEO(S) VEGETAL(IS), ÁGUA E OVOS PODENDO SER ADICIONADO DE OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. ASPECTO CREMOSO, COR AVERMELHADA, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICO. PESO LIQUIDO DE 200G EM EMBALAGEM, ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA, LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	UND	100
58	MARGARINA VEGETAL, OBTIDA ATRAVÉS DO PROCESSO DE FORMAÇÃO DA EMULSÃO ENTRE OS INGREDIENTES DE ORIGEM VEGETAL, ATÉ 65% A 80% DE LIPÍDIO E COM SAL. ZERO GORDURA TRANS. COR AMARELADA OU BRANCA AMARELA, TEXTURA CONSISTENTE, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICA. PESO LIQUIDO DE 500 G, ENVASADO EM RECIPIENTE PLÁSTICO COM LACRE DE PAPEL ALUMINIZADO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, DEVENDO SER CONSTITUÍDA DE MATERIAL QUE NÃO TRANSMITA AO ALIMENTO ODORES E SABORES ESTRANHOS E QUE O PROTEJA DA CONTAMINAÇÃO EXTERNA, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	UND	2100
59	MARGARINA VEGETAL, OBTIDA ATRAVÉS DO PROCESSO DE FORMAÇÃO DA EMULSÃO ENTRE OS INGREDIENTES DE ORIGEM VEGETAL, ATÉ 65% A 80% DE LIPÍDIO E SEM SAL. ZERO GORDURA TRANS. COR AMARELADA OU BRANCA AMARELA, TEXTURA CONSISTENTE, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICA. PESO LIQUIDO DE 500 G, ENVASADO EM RECIPIENTE PLÁSTICO COM LACRE DE PAPEL ALUMINIZADO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, DEVENDO SER CONSTITUÍDA DE MATERIAL QUE NÃO TRANSMITA AO ALIMENTO ODORES E SABORES ESTRANHOS E QUE O PROTEJA DA CONTAMINAÇÃO EXTERNA, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	UND	1100
60	MILHO EM CONSERVA, PRODUTO RESULTANTE DO COZIMENTO DE GRÃOS DE MILHO VERDE IMERSOS EM LÍQUIDO DE COBERTURA PROCESSADO POR TECNOLOGIA ADEQUADA. ASPECTO GRÃOS DE MILHO COZIDOS, COR AMARELO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO. PESO LIQUIDO DE 170G EM EMBALAGEM, ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA, LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA.E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	UND	1.500
61	MILHO BRANCO, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, CLASSIFICADO COMO TIPO  1. DEVEM-SE APRESENTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, SÃOS, LIMPOS E SECOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ASPECTO GRÃO, COR CARACTERÍSTICA, SABOR E AROMA PRÓPRIO. PESO LIQUIDO DE 500G EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	PCT	650
62	MILHO XEREM, OBTIDO ATRAVÉS DA QUEBRA DO GRÃO INTEIRO DO MILHO INTEIRO, SÃOS, LIMPOS E SECOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ASPECTO GRÃO, COR CARACTERÍSTICA, SABOR E AROMA PRÓPRIO. PESO LIQUIDO DE 500G EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	PCT	100
63	MISTURA PARA BOLO, SABORES VARIADOS. MISTURA EM PÓ PARA PREPARO DE BOLO DE AMENDOIM, DESTINADO AO SEGMENTO B2B, SENDO NECESSÁRIO ACRESCENTAR OVOS E LEITE EM SUA RECEITA. ASPECTO DE PÓ HOMOGENEO, COR, AMORA E SABOR CARACTERISTICO. PESO LIQUIDO DE 400G EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	UND	4.100



64	NECTAR DE FRUTA, SABOR: LARANJA, MANGA, ABACAXI, MARACUJA, CAJU, UVA E PESSEGO. NECTAR OBTIDO DA POLPA DA FRUTA, ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, NÃO FERMENTADO E NÃO DILUÍDO. ASPECTO LIQUIDO, COR, SABOR E AROMA PRÓPRIO. PESO LIQUIDO DE 1 L, ENVASADO SOB CONDIÇÕES ASSÉPTICAS EM EMBALAGENS ESTÉREIS E HERMETICAMENTE FECHADAS (TETRA PACK) COM CANUDO EMBALADO INDIVIDUALMENTE ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E FECHADO DE FORMA A PROTEGER DA CONTAMINAÇÃO, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES. RESOLUÇÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA).	UND	1.300
65	NECTAR DE FRUTA, SABOR: LARANJA, MANGA, ABACAXI, MARACUJA, CAJU, UVA E PESSEGO. NECTAR OBTIDO DA POLPA DA FRUTA, ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, NÃO FERMENTADO E NÃO DILUÍDO. ASPECTO LIQUIDO, COR, SABOR E AROMA PRÓPRIO. PESO LIQUIDO DE 200 ML, ENVASADO SOB CONDIÇÕES ASSÉPTICAS EM EMBALAGENS ESTÉREIS E HERMETICAMENTE FECHADAS (TETRA PACK) COM CANUDO EMBALADO INDIVIDUALMENTE ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E FECHADO DE FORMA A PROTEGER DA CONTAMINAÇÃO, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES. RESOLUÇÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA).	UND	4.250
66	ÓLEO VEGETAL, OBTIDO DE SEMENTES DA SOJA ATRAVÉS DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, CLASSIFICADO COMO TIPO 1, LIVRE DE TRANSGÊNICOS E SEM COLESTEROL. ASPECTO LÍMPIDO ISENTO DE IMPUREZAS, COR SABOR E AROMA PRÓPRIO. VOLUME LIQUIDO DE 900 ML, ENVASADO EM RECIPIENTE PLÁSTICO DE POLIETILENO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, DEVENDO SER CONSTITUÍDA DE MATERIAL QUE NÃO TRANSMITA AO ALIMENTO ODORES E SABORES ESTRANHOS E QUE O PROTEJA DA CONTAMINAÇÃO EXTERNA, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	UND	2600
67	OREGANO DESIDRATADO, FOLHAS DE OREGANO SECO E DESIDRATADO. PESO LIQUIDO DE 100G,EMBALADO SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, DEVENDO SER CONSTITUÍDA DE MATERIAL QUE NÃO TRANSMITA AO ALIMENTO ODORES E SABORES ESTRANHOS E QUE O PROTEJA DA CONTAMINAÇÃO EXTERNA, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	PCT	600
68	PÃO DE LEITE, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TECNOLOGICAMENTE ADEQUADAS, DE UMA MASSA FERMENTADA OU NÃO, PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO E/ OU OUTRAS FARINHAS AS ADICIONADAS DE ÁGUA, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, ASPECTO DE MASSA LEVE, COR, SABOR E AROMA PRÓPRIO. NÃO DEVE ESTA AMASSADO, QUEIMADO E MAL ASSADO. ISENTO DE SUJIDADES, MOFOS, PARASITAS E LARVAS. ZERO GORDURA TRANS. PESO LIQUIDO DE 50G.	KG	7.200
69	PÃO DE MILHO, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TECNOLOGICAMENTE ADEQUADAS, DE UMA MASSA FERMENTADA OU NÃO, PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO E/ OU OUTRAS FARINHAS AS ADICIONADAS DE ÁGUA, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, ASPECTO DE MASSA LEVE, COR, SABOR E AROMA PRÓPRIO. NÃO DEVE ESTA AMASSADO, QUEIMADO E MAL ASSADO. ISENTO DE SUJIDADES, MOFOS, PARASITAS E LARVAS. ZERO GORDURA TRANS. PESO LIQUIDO DE 50G	KG	7.200



70	PÃO FRANCÊS, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TECNOLOGICAMENTE ADEQUADAS, DE UMA MASSA FERMENTADA OU NÃO, PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO E/ OU OUTRAS FARINHAS AS ADICIONADAS DE ÁGUA, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, ASPECTO DE MASSA LEVE, COR, SABOR E AROMA PRÓPRIO. NÃO DEVE ESTA AMASSADO, QUEIMADO E MAL ASSADO. ISENTO DE SUJIDADES, MOFOS, PARASITAS E LARVAS. ZERO GORDURA TRANS. PESO LIQUIDO DE 50G.	KG	7.200
71	PÃO INTEGRAL FATIADO, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TECNOLOGICAMENTE ADEQUADAS, DE UMA MASSA FERMENTADA OU NÃO, PREPARADA COM FARINHA INTEGRAL E/ OU OUTRAS FARINHAS AS ADICIONADAS DE ÁGUA, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES. NÃO DEVE ESTA AMASSADO, QUEIMADO E MAL ASSADO, ASPECTO DE MASSA LEVE, COR, SABOR E AROMA PRÓPRIO. ISENTO DE SUJIDADES, MOFOS, PARASITAS E LARVAS. ZERO GORDURA TRANS. PESO LIQUIDO DE 500G, EM EMBALAGEM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, FECHADO E DEVE ESTAR LIMPO E ÍNTEGRO; NUNCA FURADO, VIOLADO OU DANIFICADO E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TECNICOS VIGENTES.	PCT	910
72	PÃO TRADICIONAL FATIADO, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TECNOLOGICAMENTE ADEQUADAS, DE UMA MASSA FERMENTADA OU NÃO, PREPARADA COM FARINHA TRIGO E/ OU OUTRAS FARINHAS AS ADICIONADAS DE ÁGUA, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES. NÃO DEVE ESTA AMASSADO, QUEIMADO E MAL ASSADO, ASPECTO DE MASSA LEVE, COR, SABOR E AROMA PRÓPRIO. ISENTO DE SUJIDADES, MOFOS, PARASITAS E LARVAS. ZERO GORDURA TRANS. PESO LIQUIDO DE 500G, EM EMBALAGEM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, FECHADO E DEVE ESTAR LIMPO E ÍNTEGRO; NUNCA FURADO, VIOLADO OU DANIFICADO E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TECNICOS VIGENTES.	UND	260
73	SAL REINADO E IODADO, CRISTAIS BRANCOS DE FORMA CÚBICA DE GRANULAÇÃO UNIFORME, COLORAÇÃO BRANCA E INODORO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PESO LIQUIDO DE 1 KG EMBALADO SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, DEVENDO SER CONSTITUÍDA DE MATERIAL QUE NÃO TRANSMITA AO ALIMENTO ODORES E SABORES ESTRANHOS E QUE O PROTEJA DA CONTAMINAÇÃO EXTERNA, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA.	UND	330
74	TRIGO PARA QUIBE, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, OBTIDO A PARTIR DO GRÃO INTEGRAL QUEBRADO E TORRADO, POR MEIO DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. ZERO GORDURA TRANS. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. TEXTURA CROCANTE, COR, SABOR E AROMA PRÓPRIO. PESO LIQUIDO DE 500 G EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	UND	100
75	VINAGRE DE ÁLCOOL, PROCESSO DE FERMENTAÇÃO ACÉTICA NATURAL DE ÁLCOOL HIDRATADO, LÍQUIDO INCOLOR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICO. VOLUME LIQUIDO DE750 ML EM FRASCO ATÓXICO, TRANSPARENTE, DEVENDO SER CONSTITUÍDA DE MATERIAL QUE NÃO TRANSMITA AO ALIMENTO ODORES E SABORES ESTRANHOS E QUE O PROTEJA DA CONTAMINAÇÃO EXTERNA, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES. O PRODUTO DEVE ESTAR REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA).	UND	1.300



	LOTE 4 - FORMULA PARA NUTRIÇÃO, SUPLEMENTO ALIMENTAR, LEITE VEGETAL			
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT. ESTIMADA	
1	FÓRMULA INFANTIL, PRODUTO A BASE DA PROTEINA DO SORO DO LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADAS E/OU DE OUTROS INGREDIENTES COMPROVADAMENTE ADEQUADOS PARA ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES, DESTINADAS A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM RESTRIÇÃO A LACTOSE; ENTRE OUTRAS DISPOSIÇÕES LEGAIS. ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTÉN, COMPOSTO COM PRÉBIOTICOS, ÁCIDO DOCOSAEXAENOICO E ÁCIDO ARAQUIDÔNICO . ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ASPECTO PÓ, COR, SABOR E AROMA PRÓPRIO. PESO LIQUIDO DE 400 G, EMBALAGEM EM LATA, ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	UND	30	
2	FÓRMULA INFANTIL, PRODUTO PRODUZIDO A BASE DO SORO DO LEITE E/OU DE OUTROS INGREDIENTES COMPROVADAMENTE ADEQUADOS PARA ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES A PARTIR DO SEXTO MÊS DE VIDA, DESTINADAS A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS E ALTERAÇÕES SUBSEQÜENTES; ENTRE OUTRAS DISPOSIÇÕES LEGAIS. ISENTA DE SACAROSE E GLUTÉN, COMPOSTO COM PRÉBIOTICOS, ÁCIDO DOCOSAEXAENOICO, ÁCIDO ARAQUIDÔNICO E NUCLEOTIDEOS. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ASPECTO PÓ, COR, SABOR E AROMA PRÓPRIO. PESO LIQUIDO DE 800 G, EMBALAGEM EM LATA, ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	UND	40	
3	FÓRMULA INFANTIL, PRODUTO PRODUZIDO A BASE DO SORO DO LEITE E/OU DE OUTROS INGREDIENTES COMPROVADAMENTE ADEQUADOS PARA ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES DE ZERO AO SEXTO MÊS DE VIDA, DESTINADAS A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS E ALTERAÇÕES SUBSEQÜENTES; ENTRE OUTRAS DISPOSIÇÕES LEGAIS. ISENTA DE SACAROSE E GLUTÉN, COMPOSTO COM PRÉBIOTICOS, ÁCIDO DOCOSAEXAENOICO, ÁCIDO ARAQUIDÔNICO E NUCLEOTIDEOS. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ASPECTO PÓ, COR, SABOR E AROMA PRÓPRIO. PESO LIQUIDO DE 800 G, EMBALAGEM EM LATA, ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	UND	30	
4	LEITE DE AMENDOA EM PÓ, PRODUZIDO A PARTIR DE CASTANHAS DESCASCADAS E RALADAS, ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. PESO LIQUIDO DE 400 G EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO DE FORMA A PROTEGER DA CONTAMINAÇÃO, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	UND	50	
5	LEITE DE COCO EM PÓ, PRODUTO OBTIDO ATRAVÉS DA SECAGEM DA EMULSÃO AQUOSA EXTRAÍDA DO ENDOSPERMA DO FRUTO DO COQUEIRO, ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. PESO LIQUIDO DE 200 G EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO DE FORMA A PROTEGER DA CONTAMINAÇÃO, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	UND	50	



6	SUPLEMENTO ALIMENTAR INFANTIL, SABOR: BAUNILHA. PRODUTO HIPERCALORICO PARA INGESTÃO VIA ORAL E ENTERAL, DESTINADOS A SUPLEMENTAR A ALIMENTAÇÃO DE CRIANÇAS COM NUTRIENTES, SUBSTÂNCIAS BIOATIVAS, ENZIMAS OU PROBIÓTICOS, ISOLADOS OU COMBINADOS. ISENTA DE LACTOSE E GLUTÉN. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ASPECTO PÓ, COR, SABOR E AROMA PRÓPRIO DO SABOR. PESO LIQUIDO DE 400 G, EMBALAGEM EM LATA, ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	UND	200
7	SUPLEMENTO ALIMENTAR, SABOR: BAUNILHA. PRODUTO PARA INGESTÃO VIA ORAL, DESTINADOS A SUPLEMENTAR A ALIMENTAÇÃO DE ADULTOS COM NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM RESTRIÇÃO A SACAROSE, FRUTOSE, GLICOSE E LACTOSE, COM NUTRIENTES, SUBSTÂNCIAS BIOATIVAS, ENZIMAS OU PROBIÓTICOS, ISOLADOS OU COMBINADOS. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ASPECTO PÓ, COR, SABOR E AROMA PRÓPRIO DO SABOR. PESO LIQUIDO DE 370 G, EMBALAGEM EM LATA, ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	UND	200
8	SUPLEMENTO ALIMENTAR, SABOR: CHOCOLATE. PRODUTO PARA INGESTÃO VIA ORAL, DESTINADOS A SUPLEMENTAR A ALIMENTAÇÃO DE ADULTOS COM NUTRIENTES, SUBSTÂNCIAS BIOATIVAS, ENZIMAS OU PROBIÓTICOS, ISOLADOS OU COMBINADOS. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ASPECTO PÓ, COR, SABOR E AROMA PRÓPRIO DO SABOR. PESO LIQUIDO DE 370 G, EMBALAGEM EM LATA, ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	UND	200
9	SUPLEMENTO ALIMENTAR, SABOR: MORANGO. PRODUTO PARA INGESTÃO VIA ORAL, DESTINADOS A SUPLEMENTAR A ALIMENTAÇÃO DE ADULTOS COM NUTRIENTES, SUBSTÂNCIAS BIOATIVAS, ENZIMAS OU PROBIÓTICOS, ISOLADOS OU COMBINADOS. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ASPECTO PÓ, COR, SABOR E AROMA PRÓPRIO DO SABOR. PESO LIQUIDO DE 370 G, EMBALAGEM EM LATA, ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	UND	200
10	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES DE IDADE. COM DHA E ARA. LATA CONTENDO 400 G .	LT	30
11	FÓRMULA INFANTIL, PRODUTO PRODUZIDO A BASE DO SORO DO LEITE E/OU DE OUTROS INGREDIENTES COMPROVADAMENTE ADEQUADOS PARA ALIMENTAÇÃO LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DESTINADAS A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS E ALTERAÇÕES METABÓLICAS ESPECIAIS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL OU ORAL FORMULADO PARA CONDIÇÕES DE REFLUXO GÁSTRICO; ENTRE OUTRAS DISPOSIÇÕES LEGAIS. ISENTA DE SACAROSE E GLUTÉN, COMPOSTO COM ÁCIDO DOCOSAEXAENOICO, ÁCIDO ARAQUIDÔNICO E NUCLEOTIDEOS. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ASPECTO PÓ, COR, SABOR E AROMA PRÓPRIO. PESO LIQUIDO DE 800 G, EMBALAGEM EM LATA, ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	LT	30
12	FORMULA INFANTIL PARA RECÉM-NASCIDOS PRÉ-TERMO E/ OU DE ALTO RISCO. COM DHA E ARA E NUCLEOTÍDEOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS E DERIVADOS DE SOJA.LATA CONTENDO 400G.	LT	30



13	SUPLEMENTO ALIMENTAR, SEM SABOR. PRODUTO PARA INGESTÃO VIA ORAL, DESTINADOS A SUPLEMENTAR A ALIMENTAÇÃO DE ADULTOS COM NUTRIENTES, SUBSTÂNCIAS BIOATIVAS, ENZIMAS OU PROBIÓTICOS, ISOLADOS OU COMBINADOS. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ASPECTO PÓ, COR, SABOR E AROMA PRÓPRIO DO SABOR. PESO LIQUIDO DE 370 G, EMBALAGEM EM LATA, ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA E A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.	UND	200
----	---	-----	-----

	LOTE 05 – POLPA DE FRUTAS		
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT. ESTIMADA
1	POLPA DE FRUTA, SABOR: ACEROLA. POLPA CONGELADA, OBTIDA DA PARTE COMESTÍVEL DA ACEROLA, ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO (PASTEURIZAÇÃO), COM TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS TOTAIS, NÃO FERMENTADOS E NÃO DILUÍDO. ASPECTO CARACTERÍSTICO CONGELADO, COR VARIANDO DE AMARELO AO VERMELHO, SABOR ÁCIDO E AROMA PRÓPRIO DA ACEROLA. PESO LIQUIDO DE 1KG EM SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E COM ROTULAGEM DESENVOLVIDA PARA CADA PRODUTO, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA. O PRODUTO DEVE ESTAR REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA).	UND	1000
2	POLPA DE FRUTA, SABOR: CAJU. POLPA CONGELADA, OBTIDA DA PARTE COMESTÍVEL DA ACEROLA, ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO (PASTEURIZAÇÃO), COM TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS TOTAIS, NÃO FERMENTADOS E NÃO DILUÍDO. ASPECTO CARACTERÍSTICO CONGELADO, COR VARIANDO DE AMARELO AO VERMELHO, SABOR ÁCIDO E AROMA PRÓPRIO DA ACEROLA. PESO LIQUIDO DE 1KG EM SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E COM ROTULAGEM DESENVOLVIDA PARA CADA PRODUTO, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA. O PRODUTO DEVE ESTAR REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA).	UND	1000
3	POLPA DE FRUTA, SABOR: UMBU. POLPA CONGELADA, OBTIDA DA PARTE COMESTÍVEL DA ACEROLA, ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO (PASTEURIZAÇÃO), COM TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS TOTAIS, NÃO FERMENTADOS E NÃO DILUÍDO. ASPECTO CARACTERÍSTICO CONGELADO, COR VARIANDO DE AMARELO AO VERMELHO, SABOR ÁCIDO E AROMA PRÓPRIO DA ACEROLA. PESO LIQUIDO DE 1KG EM SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E COM ROTULAGEM DESENVOLVIDA PARA CADA PRODUTO, DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA. O PRODUTO DEVE ESTAR REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA).	UND	1000



	LOTE 6 - HORTALIÇAS, RAIZES, TUBERCULOS, VEGETAIS, FRUTAS	E DERIVADO	OS
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT. ESTIMADA
1	ABACATE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, FRUTO INTEIRO, FIRME, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, COR VERDE, TEXTURA DA CASCA LISA, COLORAÇÃO DA POLPA AMARELA, GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADO E MURCHO. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS, ODOR E SABOR ESTRANHO. EMBALAGEM - DESCARTÁVEL (PAPELÃO) QUE SUPORTE PESO MÁXIMO DE 20 KG.	KG	600
2	ABACAXI, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, FRUTO CILÍNDRICO INTEIRO, FIRME, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADO E MURCHO. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS, ODOR E SABOR ESTRANHO. EMBALAGEM - DESCARTÁVEL (PAPELÃO) OU RETORNÁVEL (CAIXA PLÁSTICA), QUE SUPORTE PESO MÁXIMO DE 20 KG.	UND	1.850
3	ABOBORA, TIPO: MORANGA. IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, FRUTO INTEIRO, FIRME, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, COR LARANJA, TEXTURA DA CASCA LISA, COLORAÇÃO DA POLPA VARIANDO DE AMARELA À LARANJA ESCURO, GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS E NÃO APRESENTAR DESIDRATADA E MURCHA. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS, ODOR E SABOR ESTRANHO. EMBALAGEM - DESCARTÁVEL (PAPELÃO) OU RETORNÁVEL (CAIXA PLÁSTICA), QUE SUPORTE PESO MÁXIMO DE 20 KG.	KG	2.200
4	ABOBRINHA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, FRUTO INTEIRO, FIRME, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, COR ESVERDEADA, TEXTURA DA CASCA LISA, GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS E NÃO APRESENTAR DESIDRATADA E MURCHA. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS, ODOR E SABOR ESTRANHO. EMBALAGEM - DESCARTÁVEL (PAPELÃO) OU RETORNÁVEL (CAIXA PLÁSTICA), QUE SUPORTE PESO MÁXIMO DE 20 KG.	KG	300
5	ACELGA, TIPO: CHINESA. IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, FOLHAS INTEIRAS, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, COR VERDE CLARO, TALOS LARGOS, TEXTURA CRESPA, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, ISENTA DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADA E MURCHA. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS, ODOR E SABOR ESTRANHO.	MOLHO	400
6	ACEROLA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, INTEIRA, FIRME, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDA, TEXTURA DA CASCA LISA, GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, ISENTA DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, PONTOS ESCUROS, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, SEM PONTA DE CHARUTO. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS, ODOR E SABOR ESTRANHO.	KG	500



7	AIPIM, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, COLORAÇÃO DA POLPA AMARELA, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADO E MURCHO. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS E ODOR E SABOR ESTRANHO. EMBALAGEM - DESCARTÁVEL (PAPELÃO) OU RETORNÁVEL (CAIXA PLÁSTICA), QUE SUPORTE PESO MÁXIMO DE 20 KG.	KG	2.350
8	ALFACE, TIPO: AMERICANA. IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, FOLHAS LARGAS E INTEIRAS, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, COR VERDE, TEXTURA CRESPA, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, ISENTA DE DANOS PROFUNDOS, PODRIDÕES, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADO E MURCHO. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS E ODOR E SABOR ESTRANHO.	MOLHO	200
9	ALFACE, TIPO: CRESPA. IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, FOLHAS LARGAS E INTEIRAS, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, COR VERDE, TEXTURA CRESPA, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, ISENTA DE DANOS PROFUNDOS, PODRIDÕES, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADO E MURCHO. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS E ODOR E SABOR ESTRANHO.	MOLHO	300
10	ALHO, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, BULBO CURADO, SEM A RÉSTIA, INTEIRO, FIRME, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, COLORAÇÃO BRANCA OU ROXA, TEXTURA LISA, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, MOFO, DEFORMAÇÕES E MANCHAS. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS E ODOR E SABOR ESTRANHO. EMBALAGEM - DESCARTÁVEL (PAPELÃO) OU RETORNÁVEL (CAIXA PLÁSTICA),	KG	400
11	AMEIXA FRESCA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, FRUTO INTEIRO, FIRME, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, COR ROXA, TEXTURA DA CASCA LISA, COLORAÇÃO DA POLPA AMARELA, GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADO E MURCHO. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS, ODOR E SABOR ESTRANHO. EMBALAGEM - DESCARTÁVEL (PAPELÃO) QUE SUPORTE PESO MÁXIMO DE 20 KG.	KG	250
12	AMENDOIM VERMELHO, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, CLASSIFICADO COMO TIPO 1. DEVEM-SE APRESENTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, INTEIROS, SÃOS, LIMPOS E SECOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ASPECTO GRÃO, COR CARACTERÍSTICA, SABOR E AROMA PRÓPRIO. PESO LIQUIDO: 500 G. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, TRANSPARENTE E DEVE ESTAR LIMPA E ÍNTEGRA; NUNCA FURADA, VIOLADA OU DANIFICADA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS.	РСТ	70
13	BANANA DA PRATA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, INTEIRA, FIRME, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDA, COR AMARELA, TEXTURA DA CASCA LISA, COLORAÇÃO DA POLPA AMARELO CLARO, GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, ISENTA DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, PONTOS ESCUROS, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, SEM PONTA DE CHARUTO. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS, ODOR E SABOR ESTRANHO. EMBALAGEM - DESCARTÁVEL (PAPELÃO), RETORNÁVEL (CAIXA PLÁSTICA) OU SACOS DE POLIETILENO QUE SUPORTE PESO MÁXIMO DE 20 KG.	KG	2.500



14	BANANA DA TERRA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, INTEIRA, FIRME, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDA, COR AMARELA, TEXTURA DA CASCA LISA, COLORAÇÃO DA POLPA AMARELO CLARO, GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, ISENTA DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, PONTOS ESCUROS, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, SEM PONTA DE CHARUTO. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS, ODOR E SABOR ESTRANHO. EMBALAGEM - DESCARTÁVEL (PAPELÃO), RETORNÁVEL (CAIXA PLÁSTICA) OU SACOS DE POLIETILENO QUE SUPORTE PESO MÁXIMO DE 20 KG.	KG	2.600
15	BATATA DOCE , IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, INTEIRA, FIRME, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDA, ISENTA DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, BROTOS, MANCHAS, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADA E MURCHA. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS, ODOR E SABOR ESTRANHO. EMBALAGEM - DESCARTÁVEL (PAPELÃO) OU RETORNÁVEL (CAIXA PLÁSTICA), QUE SUPORTE PESO MÁXIMO DE 20 KG.	KG	2.000
16	BATATA, TIPO: INGLESA. IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, INTEIRA, FIRME, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDA, COR AMARELA, TEXTURA DA CASCA LISA, COLORAÇÃO DA POLPA AMARELA CLARA, ISENTA DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, BROTOS, MANCHAS, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADA E MURCHA. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS, ODOR E SABOR ESTRANHO. EMBALAGEM - DESCARTÁVEL (PAPELÃO) OU RETORNÁVEL (CAIXA PLÁSTICA), QUE SUPORTE PESO MÁXIMO DE 20 KG.	KG	3.200
17	BETERRABA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, INTEIRA, FIRME, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDA, COR ROXA, TEXTURA DA CASCA LISA, ISENTA DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, BROTOS, MANCHAS, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADA E MURCHA. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS, ODOR E SABOR ESTRANHO. EMBALAGEM - DESCARTÁVEL (PAPELÃO) OU RETORNÁVEL (CAIXA PLÁSTICA), QUE SUPORTE PESO MÁXIMO DE 20 KG.	KG	325
18	CEBOLA BRANCA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, BULBO SEM A RÉSTIA, INTEIRO, FIRME, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, COLORAÇÃO BRANCA, TEXTURA LISA, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, MOFO, DEFORMAÇÕES E MANCHAS. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS E ODOR E SABOR ESTRANHO. EMBALAGEM - DESCARTÁVEL (PAPELÃO) OU RETORNÁVEL (CAIXA PLÁSTICA), QUE SUPORTE PESO MÁXIMO DE 20 KG.	KG	2.600
19	CEBOLINHA VERDE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, BULBOS BRANCOS ALONGADOS, FOLHAS VERDES CUMPRIDAS E CILÍNDRICAS, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, ISENTA DE DANOS PROFUNDOS, PODRIDÕES, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADA E MURCHA. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS E ODOR E SABOR ESTRANHO.	MOLHO	780
20	CENOURA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, INTEIRA, FIRME, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDA, COLORAÇÃO LARANJA, ISENTA DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, BROTOS, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADA E MURCHA. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS, ODOR E SABOR ESTRANHO. EMBALAGEM - DESCARTÁVEL (PAPELÃO) OU RETORNÁVEL (CAIXA PLÁSTICA), QUE SUPORTE PESO MÁXIMO DE 20 KG.	KG	2.200



21	CHUCHU, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, INTEIRA, FIRME, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDA, VERDE CLARO, ISENTA DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, BROTOS, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADO E MURCHO. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS, ODOR E SABOR ESTRANHO. EMBALAGEM - DESCARTÁVEL (PAPELÃO) OU RETORNÁVEL (CAIXA PLÁSTICA), QUE SUPORTE PESO MÁXIMO DE 20 KG.	KG	1.300
22	COCO SECO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, COLORAÇÃO DA POLPA BRANCO, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES E DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS E ODOR E SABOR ESTRANHO.	UND	1.000
23	COCO VERDE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, COLORAÇÃO DA POLPA BRANCO, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADO E MURCHO. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS E ODOR E SABOR ESTRANHO.	UND	1.100
24	COENTRO VERDE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, FOLHAS VERDES, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, ISENTA DE DANOS PROFUNDOS, PODRIDÕES, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADO E MURCHO. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS E ODOR E SABOR ESTRANHO.	MOLHO	900
25	COUVE MANTEIGA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, FOLHAS LARGAS E INTEIRAS, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, COR VERDE, TEXTURA LISA, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, ISENTA DE DANOS PROFUNDOS, PODRIDÕES, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADA E MURCHA. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS E ODOR E SABOR ESTRANHO.	MOLHO	260
26	GOIABA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, FRUTO INTEIRO, FIRME, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, COR VERDE, TEXTURA DA CASCA LISA, COLORAÇÃO DA POLPA VERMELHA, GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, TAMANHO GRANDE, SEM PEDÚNCULO CURTO, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADA E MURCHA. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS, ODOR E SABOR ESTRANHO.	KG	1.200
27	HORTELÃ, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, FOLHAS VERDES, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, ISENTA DE DANOS PROFUNDOS, PODRIDÕES, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADA E MURCHA. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS E ODOR E SABOR ESTRANHO.	MOLHO	200
28	INHAME, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, COLORAÇÃO DA POLPA BRANCA, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADO E MURCHO. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS E ODOR E SABOR ESTRANHO.	KG	1.450
29	LARANJA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, FRUTO INTEIRO, FIRME, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, COR VERDE, TEXTURA DA CASCA LISA, GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADA E MURCHA. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS, ODOR E SABOR ESTRANHO.	KG	1.700



30	LIMA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, FRUTO INTEIRO, FIRME, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, TAMANHO MÉDIO, COR VERDE, TEXTURA DA CASCA LISA, COLORAÇÃO DA POLPA AMARELA-ESVERDEADO, GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES E DISTÚRBIOS FISIOLÓGICO. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS, ODOR E SABOR ESTRANHO.	KG	230
31	LIMÃO, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, FRUTO INTEIRO, FIRME, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, TAMANHO MÉDIO, COR VERDE, TEXTURA DA CASCA LISA, COLORAÇÃO DA POLPA AMARELA-ESVERDEADO, GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES E DISTÚRBIOS FISIOLÓGICO. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS, ODOR E SABOR ESTRANHO.	KG	650
32	MAÇÃ, TIPO: FUJI OU GALA. IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, FRUTO INTEIRO, FIRME, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, COR VERMELHA, TEXTURA DA CASCA LISA E BRILHANTE, GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADA E MURCHA. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS, ODOR E SABOR ESTRANHO. EMBALAGEM - DESCARTÁVEL (PAPELÃO) OU RETORNÁVEL (CAIXA PLÁSTICA), QUE SUPORTE PESO MÁXIMO DE 20 KG.	KG	2.000
33	MAMÃO, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, FRUTO ALONGADO INTEIRO, FIRME, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, COR VERDE OU ALARANJADA, TEXTURA DA CASCA LISA, GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADO E MURCHO. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS, ODOR E SABOR ESTRANHO.	KG	1.100
34	MANGA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, FRUTO INTEIRO, FIRME, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, SEM PEDÚNCULO CURTO, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADA E MURCHA. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS, ODOR E SABOR ESTRANHO.	KG	1.500
35	MARACUJÁ, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, FRUTO INTEIRO, FIRME, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, COR VERDE-AMARELADO, TEXTURA DA CASCA LISA, COLORAÇÃO DA POLPA AMARELADA, GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADA E MURCHA. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS, ODOR E SABOR ESTRANHO.	KG	2.000
36	MELANCIA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, FRUTO INTEIRO, FIRME, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, COR VERDE, TEXTURA DA CASCA LISA, COLORAÇÃO DA POLPA VERMELHA, GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADA E MURCHA. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS, ODOR E SABOR ESTRANHO.	KG	2.000
37	MELÃO, TIPO: AMARELO. IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, FRUTO REDONDO INTEIRO, FIRME, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, COR DA CASCA AMARELA, TEXTURA DA CASCA LISA, GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADO E MURCHO. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS, ODOR E SABOR ESTRANHO.	KG	1.650



38	MILHO VERDE, EM ESPIGA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, OS GRÃOS DEVEM ESTAR MACIOS, LEITOSOS, FIRMES, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, COR ALARANJADO FORTE, TEXTURA LISA, GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADO E MURCHO. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS, ODOR E SABOR ESTRANHO.	UND	400
39	PEPINO, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, FRUTO INTEIRO, FIRME, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, COR VERDE, TEXTURA DA CASCA LISA, GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADO E MURCHO. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS, ODOR E SABOR ESTRANHO.	KG	650
40	PÊRA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, FRUTO INTEIRO, FIRME, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, COR ESTRIADA EM FUNDO AMARELO OU VERDE, TEXTURA DA CASCA LISA, POLPA MACIA, DOCE E SUCULENTA, GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADA E MURCHA. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS, ODOR E SABOR ESTRANHO.	KG	450
41	PIMENTA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, FRUTO INTEIRO, FIRME, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADO E MURCHO. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS, ODOR E SABOR ESTRANHO.	KG	70
42	PIMENTÃO, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, FRUTO INTEIRO, FIRME, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADO E MURCHO. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS, ODOR E SABOR ESTRANHO.	KG	900
43	QUIABO, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, FRUTO ALONGADO, ESTREITO E FIBROSO, FIRME, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, COR VERDE, TEXTURA DA CASCA LISA, GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADO E MURCHO. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS, ODOR E SABOR ESTRANHO.	KG	800
44	REPOLHO, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, CABEÇAS COMPACTAS, FORMATO GLOBULAR, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, COR VERDE, TEXTURA DA CASCA CRESPA, GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADO E MURCHO. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS, ODOR E SABOR ESTRANHO.	KG	1.200
45	RUCULA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, FOLHAS LONGAS E INTEIRAS, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, COR VERDE, TEXTURA LISA, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, ISENTA DE DANOS PROFUNDOS, PODRIDÕES, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADA E MURCHA. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS E ODOR E SABOR ESTRANHO.	MOLHO	300
46	TANGERINA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, FRUTO INTEIRO, FIRME, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, SEM PEDÚNCULO CURTO, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADA E MURCHA. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS, ODOR	KG	400



	E SABOR ESTRANHO.		
47	TOMATE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, FRUTO INTEIRO, FIRME, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, SEM CÁLICE E PEDÚNCULO CURTO, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, NÃO APRESENTAR DESIDRATADO E MURCHO. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS, ODOR E SABOR ESTRANHO.	KG	2.600
48	UVA, IN NATURA, SEM CAROÇO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM USO DE AGROTÓXICOS, INTEIRA, FIRME, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDA, COR VERDE, TEXTURA DA CASCA LISA, GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, ISENTA DE DANOS PROFUNDOS E SUPERFICIAIS, PODRIDÕES, PONTOS ESCUROS, DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS, SEM PONTA DE CHARUTO. AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS, ODOR E SABOR ESTRANHO.	KG	2.000

#### 4. DO REGIME DE FORNECIMENTO

- 4.1. A entrega dos materiais devera ser feita de forma PARCELADA, no local indicado pela Secretaria Municipal e Sapude situada na Av. Ernani de Oliveira Rocha, Centro, São Sebastião do Passé/ BA. Horário de funcionamento de segunda a sexta das 08h às 17h.
- 4.2 O recebimento do objeto se dará, provisoriamente, no ato da entrega no endereço acima citado para posterior verificação da conformidade com as especificações contidas neste termo de referência.
- 4.3 O recebimento definitivo se dará em até 48 (quarenta e oito) horas após o recebimento provisório, após verificação de que os produtos foram entregues de acordo com as condições e as especificações deste Termo de Referência.
- 4.4 O Município de São Sebastião do Passé reserva para si o direito de não aceitar ou receber qualquer produto em desacordo com o previsto neste Termo, ou em desconformidade com as normas legais ou técnicas pertinentes ao seu objeto, podendo rescindir a contratação nos termos do previsto nos artigos 77 e seguintes da Lei 8.666/93, sem prejuízo das sanções previstas
- 4.5 O fornecimento dos materiais será efetuado, mediante requisição para fornecimento emitido pela Secretaria, com prazo de entrega de acordo com a necessidade do contratante;

#### 5.0 RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

5.1 – Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico- químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

Identificação do produto;

Embalagem original e intacta;

Data de fabricação:

Data de validade;

Peso líquido;

Número de lote;

Nome do fabricante;

Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE, SIF) quando couber.

## 6.0 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E DOS CRITÉRIOS AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS

6.1 O(s) licitante(s) classificado(s) deverá(ão) juntar obrigatoriamente, em sua qualificação técnica, os seguintes documentos:



- 6.1.1. Comprovação de registro do estabelecimento produtor/fabricante junto ao órgão de inspeção, os quais podem ser SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual), SIM (Serviço de Inspeção Municipal) ou SISBI- POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), para os produtos de origem animal, mediante apresentação de declaração, certificado e/ou título de registro expedido pelo órgão fiscalizador competente, das áreas de saúde e agricultura ou documento impresso do site oficial do Ministério da Agricultura "consulta de estabelecimento nacional", conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e decreto Federal 5.741, mediante apresentação de declaração, certificado e/ou título de registro expedido pelo órgão fiscalizador competente, das áreas de saúde e agricultura ou documento impresso do site oficial do ministério da agricultura "consulta de estabelecimento nacional" com situação ativo, para os lotes 1 e 2.
- 6.2.2 As empresas classificadas do lote 1, lote 2 e lote 3 ( itens 58 e 59) deverão apresentar/enviar Laudo de análise microbiológico e físico-químico emitido em 2023 por laboratório oficial e credenciado pelo MAPA (Ministério da Agricultura) ou pelo Ministério da Saúde (ANVISA), juntamente com a publicação do credenciamento do laboratório junto ao MAPA impresso do site oficial do MAPA, devendo estar em conformidade com a Instrução Normativa nº 57 de 11/12/13 publicada no Diário Oficial da União nº241 de 12 de Dezembro de 2013, com situação ativo OU comprovação e número do RBLE Rede Brasileira de Laboratório de Ensaio, impresso do site oficial do INMETRO, que realize ensaios e atenda os critérios do INMETRO. A acreditação de laboratórios, segundo os requisitos estabelecidos na norma ABNT NBR ISSO/IEC 17025:2005, é aplicável a laboratórios de calibração de ensaio. Consulta de estabelecimento nacional junto ao INMETRO (acreditação nº CRL) com situação ativo.
- 6.2.3 Os Laudos Microbiológicos deverão conter analises requeridas pela legislação pertinente a cada produto de acordo com a Instrução Normativa nº 161 e IN nº 16 de 16 de agosto de 2005 emitidos em nome do fabricante/indústria ou da empresa licitante com identificação do produto, marca, validade do produto e nº de registro no órgão competente emitidos em 2023
- 6.2.4 Os laudos e certificado de classificação deverão ser correspondentes com a marca da amostra.
- 6.2.5 Na rotulagem das amostras deverá conter o Registro do produto em Órgão competente (ADAB, ANVISA e/ou Ministério da Agricultura), observando a legislação vigente para alimentos.

#### **6.2 DAS AMOSTRAS:**

- 6.2.1 Todos os itens solicitados para análise deverão ser apresentados com identificação constando em cada item: Nome e CNPJ (da licitante) acompanhado da listagem com marca do produto que está sendo entregue, de acordo a marca apresentada na proposta de preço.
- 6.2.2 As amostras deverão ser encaminhadas em embalagem que assegure a sua chegada em perfeitas condições de análise, devidamente identificadas (nome do licitante, modalidade e número da licitação). A contratante não se responsabilizará por amostra que seja entregue com embalagem danificada e/ou sem condições para análise.
- 6.2.3 As amostras apresentadas serão analisadas pela Comissão de servidores e pessoa designada pela Prefeitura Municipal de São Sebastião do Passé, neste caso, o responsável técnico pelo Setor de Alimentação Escolar, o qual deverá ser emitido o PARECER.
- 6.2.4 As amostras deverão ser entregues no Hospital Albino Leitão, na Av. Ernani de Oliveira Rocha, Centro, São Sebastião do Passé/ BA, no prazo de 05 (cinco) dias úteis após solicitação da comissão, das 7h às 13h
- 6.2.5 A análise realizada pela Comissão de servidores e responsável técnico para emissão do Parecer consistirá em:
  - e) Análise de embalagem e rotulagem;
  - f) Análise dos laudos
  - g) Análise de todas as informações nutricionais, gramaturas exigidas e composição do produto;
  - h) Análise de especificação.
- 6.2.6 A primeira classificada deverá apresentar amostras de todos os itens de todos os lotes. As amostras deverão ser encaminhadas em embalagem que assegure a sua chegada em perfeitas condições de análise, devidamente identificadas (nome do licitante, modalidade e número da licitação). A contratante não se responsabilizará por amostra que seja entregue com embalagem danificada e/ou sem condições para análise.
- 6.2.7 O licitante que não apresentar a amostra de algum dos itens solicitados no prazo e/ou não aprovado, será automaticamente desclassificado para efeito de julgamento do respectivo lote.



- 6.3 Terá amostra reprovada, o licitante que:
- 6.3.1 Não atender ao disposto nos itens deste edital;
- 6.3.2 Tenha amostra reprovada por falta de condições e/ou informações necessárias à análise do produto ofertado fora das especificações do edital.
- 6.3.3 Em caso de não aceitação das amostras, a Comissão de servidores e/ou pessoa designada pela Prefeitura Municipal de São Sebastião do Passé designada poderá solicitar a substituição dos respectivos produtos, por outras marcas de qualidade superior, desde que os itens recusados não ultrapassem o limite de 20% (vinte por cento) dos itens que compõem cada lote;
- 6.3.4 Após a emissão de parecer definitivo sobre as amostras apresentadas, elaborado pela Comissão de servidores e responsável técnico pelo Setor de Alimentação Escolar Municipal de São Sebastião do Passé, comunicará a respeito da aceitabilidade dos materiais e, por conseguinte das propostas, e, também ser analisada a documentação das empresas ofertantes dos menores preços cujas amostras tenham sido aprovadas tecnicamente.

## 7.0 CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 7.1 O Município de São Sebastião do Passé, efetuará o pagamento do preço proposto pela empresa contratada, em moeda corrente, mediante ordem e/ou deposito bancário, ou mediante autorização de débito em conta corrente, em até 15 (quinze) dias úteis, desde que não haja fato impeditivo provocado pela empresa contratada.
- 7.2 Antes de efetuar o pagamento será verificada a regularidade da contratada junto aos órgãos fazendários, mediante consulta "on line", cujos comprovantes serão anexado ao processo de pagamento.
- 7.3 O pagamento somente será efetuado após a apresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada a entrega dos materiais/produtos pelo Setor competente;
- 7.4 Ocorrendo erro na fatura (nota fiscal) ou circunstâncias que impeçam a liquidação das despesas, a empresa contratada será oficialmente comunicada pelo setor competente do Município de São Sebastião do Passé, e, a partir daquela data, o pagamento ficará suspenso até que sejam providenciadas as medidas saneadoras. O prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação a reapresentação da fatura;
- 7.5 Caso a identificação de cobrança indevida ocorra após o pagamento da fatura, o fato será informado à empresa contratada para que seja efetuada a devolução do valor correspondente no próximo documento de cobrança;
- 7.6 Nenhum pagamento será efetuado à empresa contratada, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que o atraso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

### 8.0 – VIGÊNCIA DA ATA D REGISTRO DE PREÇOS

8.1 A vigência será de **12 (Doze) meses** a partir da data de sua assinatura.

## 9.0 – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas ocorrerão por meio das seguintes doações orçamentárias:

ÓRGÃO: 06 - SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE U.O: 06.06 - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

PROJETO ATIVIDADE: 10.302.0007.2033 - GESTÃO DOS SERVIÇOS DE MÉDIA COMPLEXIDADE

**ELEMENTO DE DESPESA: 33**.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

**FONTE** - 15001002 **FONTE** - 16000000



# ANEXO II – MODELO DE APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA DE PREÇOS

## EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 007/2023 - FMS

# À PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO DO PASSÉ

Praça Almirante Vasconcelos, s/nº., Centro, São Sebastião do Passé - Bahia.

Prezados Senhores,

Atendendo à convocação feita pelo Edital de Pregão Eletrônico n.º 007/2023 - FMS, estamos apresentando proposta para REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER DAS DEMANDAS DA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SÃO SEBASTIÃO DO PASSÉ-BA, objeto da licitação em referência, declarando expressamente, que:

- recebemos todos as informações e documentos necessários à elaboração da proposta;
- acompanha esta Proposta a Planilha de Preços contendo a descrição, quantidade, valor unitário e global do(s) item(ns), bem como total geral por extenso, assim a indicação das marcas/modelos dos produtos, conforme o caso;
- concordamos, sem qualquer restrição, com as condições de execução indicadas no Edital e seus Anexos, comprometendo-nos a proceder a venda dos bens objeto desta licitação;
- informamos que os produtos cotados atendem todas as exigências do Edital relativas a especificação e características, inclusive técnicas;
- garantimos a substituição dos materiais, sem ônus para a Administração Municipal, durante o prazo de validade dos mesmos, caso venham a apresentar vícios e/ou defeitos;

- a proposta terá prazo de validade de \_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_) dias corridos, a contar da data da sua entrega;

assumir, em nome desta empresa, os compromissos e obrigações relacionados com esta licitação;

- observaremos o prazo de entrega de no máximo 05 (Cinco) dias úteis, a contar da data de recebimento da autorização de fornecimento.

Local e data

(Nome, cargo e assinatura do representante legal ou procurador) (Número de identidade do declarante)



# ANEXO II - I – MODELO DE APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA DE PREÇOS

# EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N°. 007/2023 - FMS (Proposta referente ao Pregão Eletrônico nº 007/2023 - FMS)

		CITANTE:				
BAIRRO	•	DADE/UF:		CEP:		
FONE:		MAIL: ( )		FAX:	( )	
	PARA CONTATO:	, ,, ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		.,,,,,	( )	
	ADOS BANCÁRIOS:					
-	Conta n.º:					
	Agencia n.º:					
	Banco:					
<b>03 -</b> C0	ONDIÇÕES DE PAGAMENTO: cor	nforme Edital				
	ALIDADE DA PROPOSTA: 60 (ses					
	PRAZO PARA ENTREGA obsei			de no má	ximo 05 (cin	co) dias úteis, a
	da data de recebimento da autor					
<b>07</b> – Pl	REÇOS: Os preços são os aprese	entados na planilha a	nexa.			
	MODELO DE	PLANILHA DE CO	AÇÃO DE	PREÇOS		
		LOTE 0	0			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND.	MARCA	V. UNIT	V.TOTAL
					X (v. por	X (v. por algarismo)
1.					algarismo)	x (v. por algarismo)
1. 2.						(v. por algarismo)
						X (v. por algarismo)
2.						X (v. por algarismo)
2.						X (v. por algarismo)
2. 3. 4.	TO	TAL			algarismo)	
2. 3. 4. 5.	TOT				algarismo)	oor algarismo)
2. 3. 4. 5.	GERAL R\$ xxxxxxxx (v. por				algarismo)	
2. 3. 4. 5.	GERAL R\$ xxxxxxxx (v. por	extenso).			algarismo)	



# ANEXO III – MODELO DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

À
Prefeitura Municipal de São Sebastião do Passé/BA
Referente: Pregão Eletrônico — 007/2023 - FMS
Declaramos, perante a PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO DO PASSÉ, e, sob as penas da lei, sob as penas da lei, que atendemos a disposição prevista no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.
PROIBIÇÃO DE TRABALHO NOTURNO, PERIGOSO OU INSALUBRE A MENORES DE DEZOITO E DE QUALQUER TRABALHO A MENORES DE DEZESSEIS ANOS, SALVO NA CONDIÇÃO DE APRENDIZ, A PARTIR DE QUATORZE ANOS.
Local e Data:
Empresa / CNPJ/MF /
AssinaturaNome do
Representante Legal
Identidade RG / CPF/MF



## ANEXO IV - MODELO DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO MICROEMPRESA OU EPP

Á
Prefeitura Municipal de São Sebastião do
Passé/BA
Referente: Pregão Eletrônico — 007/2023 - FMS
,inscrita no CNPJ nº, DECLARA, para fins de participação no Pregão Eletrônico N.º 007/2023 - COPEL, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que na presente data, esta empresa:
( ) está enquadrada como MICROEMPRESA, conforme Inciso I do art. $3^{\circ}$ da Lei Complementar $n^{\circ}$ 123 de $14/12/2006$ . Declara ainda que a empresa esteja excluída das vedações constante do $\S$ $4^{\circ}$ do art. $3^{\circ}$ da Lei Complementar $n^{\circ}$ 123, de $14/12/2006$ .
( ) está enquadrada como EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006. Declara ainda que a empresa esteja excluída das vedações constante do § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.
( ) não está enquadrada como MICROEMPRESA ou EMPRESA DE PEQUENO PORTE. Declara ainda ter conhecimento de que por esse motivo não será aplicado a esta empresa o tratamento exclusivo ou diferenciado concedido pela Lei Complementar n.º 123/2006.
Local e Data:
Empresa / CNPJ/MF / Assinatura
Nome do Representante Legal
Identidade RG / CPF/MF

## **OBSERVAÇÃO:**

- 1- assinalar com um "X" a condição da empresa.
- 2- esta declaração deverá ser entregue junto com o documento de credenciamento e a não apresentação, implicará na inaplicabilidade do tratamento diferenciado para o licitante, não podendo o mesmo invocar esse tratamento diferenciado no decorrer da licitação.



### ANEXO V – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

O Municipio de São Sebastião do Passé	<ul> <li>BA, neste ato representada por</li> </ul>
sua Prefeita Sra. Maria Nilza da Mata	Santana, brasileira, residente e
domiciliada, nesta cidade, e a empresa _	, estabelecida
na, n°	, CNPJ n°,
neste ato representada pelo Sr(a)	, portador da
carteira de identidade RG nº	, inscrito no CPF sob o nº
, doravante denominada D	ETENTORA, nos termos do art. 15
da Lei Federal nº 8.666/1993, com as	alterações nela inseridas pela Lei
Federal nº 8.883/1994, Lei Federal nº 1	0.520/2002 e Decreto Federal nº
7.892/2013, e demais normas legais apli	cáveis e considerando o resultado
da licitação modalidade PREGÃO ELET	RÔNICO PARA REGISTRO DE
PREÇOS Nº 007/2023 - FMS - firma	m a presente Ata de Registro de
Preços nas condições seguintes:	

#### 1. DO OBJETO

- O objeto desta Ata é o registro dos preços classificados no **Pregão Eletrônico nº 007/2023 FMS**, cujo objeto é o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER DAS DEMANDAS DA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SÃO SEBASTIÃO DO PASSÉ-BA,** na medida das suas necessidades e segundo a conveniência do serviço público, e que a este termo integram, como se transcritas.
- 1.2 O prazo de validade do Registro de Preços é de **12 (doze) meses**, contados a partir da data da assinatura desta Ata, durante o qual os licitantes que tenham os seus preços registrados poderão ser convidados a firmar as contratações, observadas as condições fixadas no edital e nas normas pertinentes.
- 1.3 É vedada a subcontratação parcial do objeto, a associação da contratada com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da contratada, não se responsabilizando o contratante por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros.
- 1.4 Durante seu prazo de validade, as propostas selecionadas no registro de preços ficarão à disposição da Administração, para que efetue as contratações nas oportunidades e quantidades de que necessitar, até o limite estabelecido.
- 1.5 A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência em igualdade de condições.
- 1.6 O fornecedor fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições constantes nesta Ata de Registro de Preço, os acréscimos ou supressões nos quantitativos registrados, limitados a 25% (vinte e cinco por cento) da quantidade licitada para cada item registrado.
- 1.7 As supressões poderão ser superiores a 25% (vinte e cinco por cento), desde que haja resultado de acordo entre os contratantes.

## 2. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1. As despesas para pagamento dos materiais objetos nesta Ata correrão por conta das Dotações Orçamentárias.

ÓRGÃO: 06 - SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE U.O: 06.06 - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

**PROJETO ATIVIDADE**: 10.302.0007.2033 – GESTÃO DOS SERVIÇOS DE MÉDIA COMPLEXIDADE

**ELEMENTO DE DESPESA: 33**.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

**FONTE** – 15001002



**FONTE - 16000000** 

## 3. DO PREÇO

- 3.1- O preço de cada item encontra-se especificado no anexo único da Ata.
- 3.2 Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), fornecimento de mão de obra especializada, encargos sociais, administração, lucros, equipamentos e transporte de material e de pessoal e qualquer despesa acessória ou necessária, não especificada neste Edital.
- 3.3 O Município deverá verificar e aceitar as faturas emitidas pelo Fornecedor, recusando-as guando inexatas.

#### 4. DO REAJUSTE

- 4.1 O prazo de validade comercial da proposta de preços é de 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data da assinatura da Ata de Registro de Preços.
- 4.2 Os preços sujeitos a controle oficial poderão ser reajustados nos termos e prazos fixados pela "Administração".
- 4.3 O disposto no item anterior aplica-se igualmente, aos casos de incidência de novos impostos ou taxas e de alteração das alíquotas dos já existentes.
- 4.4 O beneficiário do registro, em função da dinâmica do mercado, poderá solicitar a atualização dos preços vigentes através de solicitação formal ao órgão gerenciador, aqui representado pela Secretaria Municipal da Fazenda e Gestão Pública desde que acompanhado de documentos que comprovem a procedência do pedido, tais como: lista de preços dos fabricantes, notas fiscais de fornecimento dos produtos, matérias-primas, componentes ou de outros documentos.
- 4.5 A atualização não poderá ultrapassar o preço praticado no mercado.

#### 5. DOS PRAZOS

- 5.1 A (s) empresa (s) Vencedora (s) deverá (ao) entregar o objeto da presente licitação, em regime *Parcelado* no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis**, a contar do recebimento da Autorização de Fornecimento.
- 5.2 O Município de São Sebastião do Passé reserva para si o direito de não aceitar ou receber qualquer produto em desacordo com o previsto neste Termo, ou em desconformidade com as normas legais ou técnicas pertinentes ao seu objeto, podendo rescindir a contratação nos termos do previsto nos artigos 77 e seguintes da Lei 8.666/93, sem prejuízo das sanções previstas.

#### 6. DO PAGAMENTO

- 6.1 Os pagamentos devidos à contratada serão efetuados através de ordem bancária ou crédito em conta corrente, no prazo não superior a 30 (trinta) dias, contados da data de verificação do adimplemento de cada parcela, o que deverá ocorrer até o 15° (décimo quinto) dia do mês subsequente, sendo que, o Documento Fiscal hábil, deverá vir acompanhado dos sequintes documentos:
- a) Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal;
- b) Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual;
- c) Prova de regularidade junto à Fazenda Federal, referente à Dívida Ativa da União e Tributos Federais;
- d) Prova de regularidade junto ao FGTS;
- e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT;
- 6.2 Em havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, o prazo fluirá a partir de sua regularização por parte da contratada.



- 6.3 As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá no décimo dia do mês subsequente após a data de sua apresentação válida.
- 6.4 O preço a ser pago será o vigente na data da apresentação da proposta inicial ou da nova proposta apresentada quando da repetição do julgamento, independentemente do preço em vigor na data da entrega.
- 6.5 Quando houver erro, de qualquer natureza, na emissão da Nota Fiscal/Fatura, o documento será solicitado, imediatamente para a substituição e/ou emissão de Nota de Correção e esse intervalo de tempo não será considerado para efeito de atualização do valor contratado.
- 6.6 O Município se compromete a efetuar, nos prazos indicados, os pagamentos devidos ao Fornecedor.

## 7. DA CONTRATAÇÃO

- 7.1 As obrigações decorrentes deste processo licitatório e constante do Registro de Preços a serem firmadas entre o Município e o Fornecedor são as constantes desta Ata e da Autorização de Fornecimento, observando-se as condições estabelecidas no Edital, seus anexos e na legislação vigente.
- 7.2 O Município solicitará, por escrito e dentro do prazo de vigência do Registro de Preços, os quantitativos dos materiais de acordo com suas necessidades e respeitados os limites máximos estabelecidos no Edital.
- 7.3 Na hipótese de o primeiro classificado ter seu registro cancelado, não assinar ou não aceitar o prazo e condições estabelecidas no contrato, poderão ser convocados os Fornecedores remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto ao preço.
- 7.4 Observados os critérios e condições estabelecidos no Edital, o MUNICÍPIO poderá comprar de mais de um Fornecedor registrado, segundo ordem de classificação, desde que razões de interesse público justifiquem e que o primeiro classificado não possua capacidade de fornecimento compatível com o solicitado pelo Município, observado às condições do Edital, e os preços registrados dos demais Fornecedores.
- 7.5 O licitante obrigar-se-á a fornecer o objeto, para o qual foi classificado, durante o período da revisão prevista para cada 90 (noventa) dias, até a publicação da homologação da revisão.
- 7.6 O Município se compromete a prestar, verbalmente ou por escrito, ao Fornecedor informações que visem esclarecer ou orientar o fiel cumprimento desta Ata e a providenciar a publicação resumida do objeto deste instrumento no Diário Oficial do Município.

### 8. DA EXECUÇÃO

- 8.1 O prazo para início da execução do objeto em tela será imediatamente após o recebimento da Nota de Empenho/ordem de serviço emitida pelo setor responsável.
- 8.2 Deverá constar na Nota Fiscal, o período em que a licitante executou os fornecimentos.
- 8.2.1 A execução será feita de acordo com as necessidades do Município e nos locais designados pela Secretaria Municipal, bem como nos endereços constantes das ordens de fornecimentos, que deverá ser conferido e lavrar Termo de Recebimento Provisório, para efeito de posterior verificação da conformidade do mesmo com as exigências do edital.
- 8.2.2 Além da realização no local designado pelo órgão solicitante, conforme subitem 8.2.1, deverá a licitante vencedora também transportar, e descarregar todos os materiais ou equipamentos em local indicado por servidor, comprometendo-se, ainda, integralmente, com eventuais danos causados a estes.
- 8.3 Todo e qualquer material que for entregue fora do estabelecido neste edital será imediatamente notificada à licitante vencedora que ficará obrigada a refazê-los, o que fará prontamente às suas expensas, sendo aplicadas também, as sanções previstas neste edital.
- 8.4 Caso a execução do objeto não esteja de acordo com as especificações exigidas, a Secretaria solicitante não o aceitará e lavrará termo circunstanciado do fato, que deverá ser encaminhado à autoridade superior, sob pena de responsabilidade.



- 8.5 Na hipótese da não aceitação do objeto, a empresa deverá proceder às correções necessárias de acordo com as orientações da Administração.
- 8.6 A Prefeitura terá o prazo máximo de 24h (vinte e quatro horas) para processar a conferência dos materiais que forem entregues, lavrando o termo de recebimento definitivo ou notificando a DETENTORA DA ATA para substituição do objeto entregue em desacordo com as especificações.
- 8.7 O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da DETENTORA DA ATA pela perfeita execução do Empenho, ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto do Empenho, se a qualquer tempo se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

## 9. DO REGIME DE FORNECIMENTO E DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

#### I - da CONTRATADA:

- I da CONTRATADA:
- a) Manter durante a execução do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;
- b) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do contrato a ser firmado.
- c) Entregar o objeto do contrato, no local indicado pela Secretaria Municipal de Assistência Social;
- d) Entregar materiais novos, de primeiro uso, em conformidade com as especificações estabelecidas no instrumento convocatório, em quantidade e qualidade, nos prazos e forma estabelecidos;
- e) atender à solicitação de fornecimento dentro do prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, devendo ainda informar ciência do pedido no prazo de 2 (duas) horas a contar do seu recebimento;
- f) Substituir, no prazo máximo de 02 (dois) dias os materiais/produtos:
- f.1) que não estiverem em conformidade com as especificações;
- f.2) em que forem detectados defeitos de fabricação ou de má qualidade;
- g) Ressarcir os danos causados, direta ou indiretamente, ao Município de São Sebastião do Passé ou a terceiros, decorrentes de:
- q.1) culpa ou dolo, durante a entrega do material;
- g.2) defeito ou má qualidade dos materiais, verificada durante sua utilização, independentemente da ocorrência do recebimento definitivo.
- h) aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões na aquisição dos materiais objeto da presente licitação, de até 25% (vinte e cinco) por cento do valor inicial atualizado do Contrato;
- i) indicar nome e telefone para comunicação e notificação para atendimento das demandas, bem como esclarecimento de dúvidas de quaisquer naturezas quanto aos materiais/produtos a serem fornecidos;
- j) receber o preço estipulado conforme constante da Cláusula Quarta;
- I) assumir, por sua conta exclusiva, todos os encargos resultantes da execução do contrato, inclusive impostos, taxas, emolumentos e suas majorações incidentes ou que vierem a incidir sobre o referido objeto, bem como encargos técnicos e trabalhistas, previdenciários e securitários do seu pessoal.

#### **II - do CONTRATANTE:**

- a) pagar as despesas inerentes ao Contrato no valor, condições e situações estipuladas na cláusula quarta;
- **b)** receber o(s) bem(s) descritos na Cláusula Segunda.
- § 1º. É obrigação comum o cumprimento dos prazos avençados neste instrumento.
- **§ 2º.** Fica assegurado ao CONTRATANTE o direito de devolver, sem qualquer ônus, o produto que não corresponda às características descritas na proposta apresentada pela CONTRATADA.

## 10. DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- **10.1.** O licitante que incidir nas hipóteses abaixo relacionadas será aplicada a seguinte sanção, graduada conforme a gravidade da infração, sem prejuízo de sanções civis e criminais, após o prévio processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório:
- **10.1.1. Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública**, pelo prazo de até 2 (dois) anos quando:

  55



- a) Não celebrar o contrato;
- b) Deixar de entregar documentação exigida para o certame;
- c) Apresentar documentação falsa;
- d) Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- e) Não mantiver a proposta;
- f) Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- g) Comportar-se de modo inidôneo;
- h) Cometer fraude fiscal.
- **10.2.** O CONTRATADO que incidir nas hipóteses abaixo relacionadas, serão aplicadas as seguintes sanções, graduadas conforme a gravidade da infração, sem prejuízo de sanções civis e criminais, após o prévio processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório:
- **10.2.1. Advertência** sempre que forem constatadas infrações leves.
- **10.2.2. Multa** por atraso imotivado na execução do objeto do contrato, nos prazos abaixo definidos:
- a) 0,20% (vinte décimos por cento) do valor do contrato, por dia de atraso no prazo contratual, ou nos prazos parciais das Ordens de fornecimento, limitadas a 20% (vinte por cento) do valor da fatura
- b) 0,20% (vinte décimos por cento) do valor do contrato, por dia de atraso no prazo estabelecido e notificado por escrito pela Fiscalização para o cumprimento de determinações, na primeira vez, limitadas a 20% (vinte por cento) do valor da fatura;
- c) 0,40% (quarenta décimos por cento) do valor deste contrato, por dia de atraso no prazo estabelecido e notificado por escrito pela Fiscalização para o cumprimento de determinações, nas reincidências, limitadas a 20% (vinte por cento) do valor da fatura.
- **10.2.2.1.** A multa dobrará a cada caso de reincidência, não podendo ultrapassar a 30% do valor atualizado do contrato, sem prejuízos da cobrança de perdas e danos que venham a ser causados ao interesse público e da possibilidade da rescisão contratual;
- 10.2.3. Suspensão com prazo máximo de 02 (dois) anos, conforme definidos abaixo:
- a) de até 03 (três) meses quando incidir 02 (duas) vezes em atraso, por mais de 15 (quinze) dias;
- b) de até 02 (dois) anos quando praticar ato ilícito visando frustrar os objetivos do contrato, no âmbito da Administração Pública Municipal.
- **10.2.4. Suspensão** de até 02 (dois) anos e **multa** sobre o valor do contrato, a depender do prejuízo causado à Administração Pública Municipal, quando:
- a) não atender às especificações técnicas e os quantitativos estabelecidos no contrato: multa de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento);
- b) paralisar a execução do objeto do contrato, sem justa causa e prévia comunicação à Administração: multa de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento);
- executar o objeto do contrato em desacordo com o termo de referência, que apresente insegurança no desenvolvimento das atividades ou que comprometa a segurança das pessoas: multa de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento);
- **10.2.5 Declaração de inidoneidade** para licitar e contratar com a Administração Pública quando o licitante incorrer por duas vezes nas suspensões elencadas no subitem 10.2.3 e 10.2.4.



- **10.3.** A suspensão temporária do fornecedor cujo contrato com a Administração Pública esteja em vigor, impedirá o mesmo de participar de outras licitações e contratações no âmbito do Município até o cumprimento da penalidade que lhe foi imposta.
- **10.4.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública Municipal, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da penalidade aplicada.
- **10.5.** As multas aplicadas deverão ser pagas espontaneamente no prazo máximo de 05 (cinco) dias ou serão deduzidas do valor correspondente ao valor da execução, após prévio processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório ou, ainda, cobradas judicialmente, a critério do departamento administrativo/jurídico do Município.
- **10.6.** Caso o valor da multa seja superior ao valor da garantia prestada, o contratado responderá pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração, ou, ainda, cobrada judicialmente.
- **10.7.** A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais penalidades, a depender do grau da infração cometida pelo contratado e dos prejuízos causados à Administração Pública Municipal, não impedindo que o Município rescinda unilateralmente o contrato.
- **10.8.** As sanções previstas são de competência exclusiva do Município, permitida a delegação para a sanção prevista no subitem 10.2.1, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias da abertura de vistas.
- **10.9.** Os danos e prejuízos serão ressarcidos à contratante no prazo máximo de 48 h (quarenta e oito horas), após prévio processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório, contado da notificação administrativa à Contratada, sob pena de multa.

## 11 – GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1 - A Prefeitura Municipal visando o acompanhamento e fiscalização da execução da Ata de Registro de Preços resolve nomear os servidores abaixo relacionados, os quais procederão aos registros das ocorrências e adotarão as providencias necessárias ao fiel cumprimento dos contratos.

PARÁGRAFO ÚNICO: Fica designado o servidor:

## XXXXXXXXXXXXXXX – Matrícula nº XXXXXXXXXX

#### 12. DA RESCISÃO CONTRATUAL

- 12.1 Constitui motivo de rescisão do Contrato, as hipóteses elencadas no Art. 78, da Lei n.º 8.666/1993.
- 12.2 Caso o Município não utilize a prerrogativa de rescindir o contrato, a seu exclusivo critério, poderá suspender a sua execução e/ou sustar o pagamento das faturas, até que o Fornecedor cumpra integralmente a condição contratual infringida, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no Edital.
- 12.3 A rescisão poderá ser unilateral, amigável ou judicial, nos termos e condições previstas no Art. 79 da Lei n.º 8.666/1993.
- 12.4 O Fornecedor reconhece os direitos do Município nos casos de rescisão previstos nos Arts. 77 a 80 da Lei n.º 8.666/1993.

#### 13. DA COBRANÇA JUDICIAL

13.1 - As importâncias devidas pelo Fornecedor serão cobradas através de processos de execução, ressalvada a cobrança direta, mediante retenção ou compensação de créditos, sempre que possível.

57



## 14. DA VINCULAÇÃO AO EDITAL

14.1. O Fornecedor se obriga a proceder ao fornecimento do material, objeto deste instrumento na conformidade do constante no Edital, e que, com seus anexos, integra este termo, independentemente da transcrição, para todos os fins e efeitos legais.

## 15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. O Município não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Fornecedor com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente instrumento.

#### 16. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR

- 16.1. O cancelamento será precedido de processo administrativo a ser examinado pelo órgão gerenciador, sendo que a decisão final deverá ser fundamentada.
- 16.2. O registro do Fornecedor poderá ser cancelado, garantida prévia e ampla defesa em processo administrativo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da notificação, quando:
- I O Fornecedor não cumprir as exigências contidas no Edital, na Ata de Registro de Preços, Autorização para Fornecimento de Material e Contrato;
- II O Fornecedor, injustificadamente, deixar de firmar o contrato decorrente do Registro de Preços;
- III o Fornecedor der causa à rescisão administrativa do contrato, decorrente do Registro de Preços, por um dos motivos elencados nos incisos I a VIII do art. 78 da Lei n. º 8.666/1993.
- 16.3. Os preços registrados poderão ser cancelados ou suspensos temporariamente nas seguintes hipóteses:
- I Quando se tornarem superiores aos praticados pelo mercado;
- II Por razões de interesse público, devidamente fundamentado.
- 16.4. A comunicação do cancelamento do registro do Fornecedor será feita por escrito, juntando-se o comprovante de recebimento nos autos que deram origem ao registro.
- 16.5. No caso de o Fornecedor encontrar-se em lugar ignorado, incerto ou inacessível, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial do Município, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da data da publicação.
- 16.6. O Fornecedor poderá pedir o cancelamento do preço registrado, mediante solicitação por escrito, desde que comprove estar definitiva ou temporariamente impossibilitado de cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao Registro de Preços.
- 16.7. A solicitação do Fornecedor para cancelamento do Registro de Preços não o desobriga do Fornecimento dos produtos até a decisão final do órgão gerenciador, a qual deverá ser prolatada no prazo máximo de 30 (trinta) dias, facultada ao Município a aplicação das penalidades previstas no instrumento convocatório e na presente Ata.
- 16.8. Enquanto perdurar o cancelamento poderão ser realizadas novas licitações para o fornecimento dos bens constantes do Registro de Preços.

#### **17. DO FORO**

17.1. Fica eleito o foro da comarca de São Sebastião do Passé, município da Bahia, para dirimir eventuais conflitos originados pela presente Ata e pelo futuro contrato, com renúncia a qualquer outro por mais privilegiado que possa ser.

São Sebastião do Passé, ...de ...... de 2023.



## MARIA NILZA DA MATA SANTANA PREFEITA MUNICIPAL

## **EMPRESA DETENTORA DA ATA**

Γestem	unhas:			
1)				
,				
2)				



#### **ANEXO VI – MINUTA DE CONTRATO**

## CLÁUSULA PRIMEIRA – A FUNDAMENTAÇÃO

O presente contrato tem como fundamento legal o processo de licitação, modalidade Pregão Eletrônico, tombado na Prefeitura Municipal de São Sebastião Passé sob o  $n^{\circ}$  007/2023 - FMS, pelo qual foi escolhida a proposta apresentada pela CONTRATADA, tendo sido observadas as disposições contidas nas Leis  $n^{\circ}$  10.520/02,  $n^{\circ}$  8.666/93 e  $n^{\circ}$  13.979/2023 e suas alterações posteriores.

**Parágrafo único:** O processo licitatório, normas, instruções, Edital, seus anexos, assim também a proposta da **CONTRATADA** constante na licitação modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 007/2023 - FMS**, passam a fazer parte integrante deste instrumento contratual independente de transcrições.

#### **CLAUSULA SEGUNDA - DO OBJETO**

#### CLÁUSULA TERCEIRA - DO REGIME DE FORNECIMENTO E DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

O presente Contrato subordina-se ao regime de fornecimento parcelado, de acordo com as necessidades da administração, sendo dele decorrentes as seguintes obrigações:

#### I - da CONTRATADA:

- a) Manter durante a execução do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;
- b) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do contrato a ser firmado.
- c) Entregar o objeto do contrato conforme especificado e dentro do prazo de entrega estipulado no Termo de Referência;
- d) Entregar materiais novos, de primeiro uso, em conformidade com as especificações estabelecidas no instrumento convocatório, em quantidade e qualidade, nos prazos e forma estabelecidos;
- e) atender à solicitação de fornecimento dentro do prazo máximo de 15 (dez) dias úteis, devendo ainda informar ciência do pedido no prazo de 2 (duas) horas a contar do seu recebimento;
- f) Substituir, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis os materiais/produtos:
  - f.1) que não estiverem em conformidade com as especificações;
  - f.2) em que forem detectados defeitos de fabricação ou de má qualidade
- g) Ressarcir os danos causados, direta ou indiretamente, ao Município de São Sebastião do Passé ou a terceiros, decorrentes de:
  - g.1) culpa ou dolo, durante a entrega do material;
- g.2) defeito ou má qualidade dos materiais, verificada durante sua utilização, independentemente da ocorrência do recebimento definitivo.

60



- h) aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões ao objeto contratado objeto da presente licitação, em até 50% (cinquenta) por cento do valor inicial atualizado do Contrato;
- i) indicar nome e telefone para comunicação e notificação para atendimento das demandas, bem como esclarecimento de dúvidas de quaisquer naturezas quanto aos materiais/produtos a serem fornecidos;
- j) receber o preço estipulado conforme constante da Cláusula Quarta;
- l) assumir, por sua conta exclusiva, todos os encargos resultantes da execução do contrato, inclusive impostos, taxas, emolumentos e suas majorações incidentes ou que vierem a incidir sobre o referido objeto, bem como encargos técnicos e trabalhistas, previdenciários e securitários do seu pessoal.

#### **II - do CONTRATANTE:**

Corrente no

- a) pagar as despesas inerentes ao Contrato no valor, condições e situações estipuladas na cláusula quarta;
- **b)** receber o(s) bem(s) descritos na Cláusula Segunda.
- § 1º. É obrigação comum o cumprimento dos prazos avençados neste instrumento.
- § 2º. Fica assegurado ao CONTRATANTE o direito de devolver, sem qualquer ônus, o produto que não corresponda às características descritas na proposta apresentada pela CONTRATADA.

# 

- § 1°. A falta do pagamento do valor a que se refere esta cláusula implicará em multa na ordem de 2% (dois por cento) sobre o valor do mesmo, além da incidência de 1% (hum por cento) por mês de atraso a título de juros.
- § 2°. O valor pactuado poderá ser revisto mediante solicitação da CONTRATADA, acompanhada de comprovação de superveniência do fato imprevisível ou previsível, porém de consequências incalculáveis, bem como de demonstração analítica se seu impacto nos custos do CONTRATO, com vistas a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do CONTRATO, na forma do art. 65 da Lei Federal 8.666/93 e observadas as Cláusulas deste instrumento.

## CLÁUSULA QUINTA - DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

As despesas decorrentes deste instrumento de Contrato correrão por conta da Lei Orçamentária do Município de São Sebastião do Passé, à conta da seguinte programação:

ÓRGÃO: 06 – SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

**U.O: 06.06** – FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

PROJETO ATIVIDADE: 10.302.0007.2033 – GESTÃO DOS SERVIÇOS DE MÉDIA COMPLEXIDADE

ELEMENTO DE DESPESA: 33.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

**FONTE** - 15001002 **FONTE** - 16000000

Parágrafo único - A dotação ocorrerá no exercício de 2023 e correspondente nos exercícios subsequentes.

#### CLÁUSULA SEXTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

**6.1 -** Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as sequintes sanções:

I - advertência;

II - multa;

**III -** suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

**IV** - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.



- **6.2 -** Ficará impedido de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, o licitante que:
- I ensejar o retardamento da execução do certame,
- II não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato,
- III comportar-se de modo inidôneo,
- IV fizer declaração falsa; ou
- **V** cometer fraude fiscal.
- **6.3.** Sem prejuízo das sanções previstas no art. 87 da Lei Federal n.º 8.666/93, o licitante adjudicatário ficará sujeito às seguintes penalidades:
- **6.3.1.** no caso de recusa injustificada do adjudicatário em entregar os materiais, dentro do prazo estipulado, caracterizará inexecução total do objeto, sujeitando ao pagamento de multa compensatória, limitada a 25% (vinte e cinco por cento) do valor total do pedido;
- **6.2.2.** multa de mora de 0,05% (cinco centésimos por cento) ao dia de atraso até o 5º (quinto) dia após a data fixada para entrega dos materiais e 0,07% (sete centésimo por cento) ao dia de atraso, a partir do 6º (sexto) dia, calculada sobre o valor total do pedido;
- **6.3.** Não será aplicada multa se, comprovadamente, o atraso na entrega do fornecimento advier de caso fortuito ou motivo de força maior.
- **6.4.** Para fins de aplicação das sanções previstas neste capítulo, será garantido ao licitante o direito ao contraditório e à ampla defesa.
- **6.5.** As penalidades aplicadas serão obrigatoriamente registradas no cadastro da Prefeitura, e no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste edital e no contrato e das demais cominações legais.

### CLÁUSULA SETIMA - DA RESCISÃO E DA ALTERAÇÃO

Reconhecidos os direitos da Administração, previstos nos arts. 77 a 80 da Lei Federal n.º 8.666/93, este Contrato poderá ser rescindido ainda:

- **I -** a inadimplência de uma das partes ao pactuado neste termo, de tal forma que não subsista condições para a continuidade do mesmo;
- II a superveniência de eventos que impeçam ou tornem inconveniente o prossequimento de sua execução.

**Parágrafo único.** As partes poderão, também, alterar esse instrumento de Contrato, através de Termo Aditivo a ele, onde se observem as regras previstas na legislação contratual específica sobre o assunto, assim como prorrogá-lo quando do seu vencimento.

#### CLÁUSULA OITAVA – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

No curso da execução do fornecimento, caberá ao **CONTRATANTE**, o direito de fiscalizar a fiel observância das disposições contratuais, promovendo a aferição qualitativa dos produtos entregues, sem prejuízo da fiscalização exercida pela **CONTRATADA.** 

**§ 1º.** A execução do presente contrato será acompanhada e fiscalizada por Servidor designado e devidamente autorizado pela Secretaria competente.

Matrícula nº XXXXXXXXXX

Fica designado o servidor:

## XXXXXXXXXXXXXXX –

§ 2°. A fiscalização exercida pelo **CONTRATANTE** não implica em corresponsabilidade sua ou do responsável pelo acompanhamento do contrato, não excluindo nem reduzindo a responsabilidade da **CONTRATADA**, inclusive por danos que possam ser causados ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, por qualquer irregularidade decorrente de culpa ou dolo da **CONTRATADA** na execução do contrato.



**§ 3º.** O servidor referido anotará, em registro, todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

#### CLÁUSULA NONA – DO REAJUSTAMENTO

A concessão de reajustamento fica condicionada ao transcurso do prazo de 12 meses da data de apresentação da proposta, mediante a aplicação do Índice Geral de Preços - IGPM da Fundação Getúlio Vargas ou, na sua falta, de acordo com o índice legalmente vier a lhe substituir, e será procedida independentemente da solicitação do interessado.

**§ 1º.** A revisão de preços dependerá de requerimento do interessado quando visar recompor o preço que se tornou *insuficiente*, instruído com a documentação que comprove o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, devendo ser instaurada pela própria administração quando colimar recompor o preço que se tornou *excessivo*.

## CLÁUSULA DÉCIMA – DO EQUILIBRIO ECONOMICO E FINANCEIRO

A recomposição dos preços dos itens objeto do contrato reger-se-ão de forma a manter o equilíbrio econômico financeiro da CONTRATADA, ou seja, mantendo-se o mesmo percentual entre o preço dos itens adquiridos por ela no distribuidor e o ofertado ao CONTRATANTE em sua proposta na época da licitação.

- **§ 1º.** O restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro será solicitado expressamente pela CONTRATADA quando da entrega da fatura de fornecimento e das notas fiscais de aquisição dos produtos junto ao fornecedor, que será analisado pelo Setor Financeiro do CONTRATANTE.
- § 2º. Não serão considerados pedidos de reequilíbrio de preços relativamente a faturas anteriormente entregues, mesmo que essas ainda não tenham sido quitadas.
- **§ 3º.** O preço cobrado não poderá, em hipótese alguma, ser superior ao praticado pela CONTRATADA ao público em geral, devendo ser repassados ao CONTRATANTE os descontos promocionais praticados pela CONTRATADA.

## CLÁUSULA DECIMA PRIMEIRA - DA VIGÊNCIA

O contrato decorrente da presente licitação a ser assinado com o licitante vencedor terá o seu prazo de vigência contado da data da assinatura do instrumento contratual por **12 (doze) meses**, ou ao término do fornecimento total dos itens cotados, prevalecendo o que ocorrer primeiro, podendo, ainda, ser prorrogado ou aditivado, nos termos da Lei nº 8.666/93, por interesse público, ou até conclusão de novo procedimento licitatório.

## CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA FORÇA MAIOR

Caso o CONTRATADO, por motivo de força maior, fique temporariamente impedido de cumprir, total ou parcialmente, as suas obrigações, deverá comunicar o fato imediatamente à fiscalização, ainda que verbalmente, ratificando por escrito.

- **§ 1º.** Na ocorrência de motivo de força maior, o contrato será suspenso enquanto perdurarem os seus efeitos, podendo qualquer das partes propor o distrato, ficando o CONTRATANTE obrigado ao pagamento da importância correspondente ao valor dos materiais/produtos já fornecidos.
- § 2°. O CONTRATANTE e o CONTRATADO não responderão entre si por atraso decorrente de força maior.

## CLÁUSULA DECIMA TERCEIRA - DO FORO

Fica eleito o foro do Município de São Sebastião do Passé, em detrimento de qualquer outro por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas relativas ao presente Contrato.

Assim,	por	estarem	justas	e acertad	as, sı	ubscrevem	as parte	s o pre	esente	Termo	de	Contrato,	em	3 (	(três)	vias	de
igual te	eor e	forma,	dando-	o como bo	m e v	valioso, na	presença	a de du	uas tes	temunh	as.						

São	Sphastian	do Passé,	de	de 2023.
Sau	Sebastiau	uu rasse,	uc	ue 2023.



P/ MUNICÍPIO DE SÃO SEBASTI	P/ Empresa		
CONTRATANTE  Testemunha 01:	CONTRATADA <b>Testemunha 02:</b>		
Nome:	Nome: RG:		