



#### **EDITAL**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 024/2022 - CPL SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

**TIPO**: Menor Preço por Item.

PROCESSO ADMINISTRATIVO: 158/2022 - SEMUS ÓRGÃO INTERESSADO: Secretaria Municipal de Saúde

**DATA DE RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES:** Dia 10 de janeiro de 2023 às 08:00 hs (oito horas) – Caso ocorra ponto facultativo ou outro impedimento legal, a presente licitação será realizada no primeiro dia útil subseqüente.

A Prefeitura Municipal de São Francisco do Brejão - MA, por seu Pregoeiro Oficial e Equipe de Apoio, designados por Portaria, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará e julgará a licitação acima indicada e receberá os envelopes de **PROPOSTA DE PREÇOS e HABILITAÇÃO** na sede da Prefeitura Municipal sito na Rua Padre Cícero nº 51 Centro, São Francisco do Brejão - MA.

#### 1 - DO OBJETO

- 1.1 O objeto da presente licitação é a aquisição eventual e futura de gêneros alimentícios para a Administração Pública Municipal.
- 1.2 O valor estimado da contratação é de R\$ 1.125.582,60 (um milhão, cento e vinte e cinco mil, quinhentos e oitenta e dois reais e sessenta centavos)

#### 2 - DOS ANEXOS

a) Anexo I - Proposta de Preços e Termo de Referência;

b) Anexo II - Modelo de Carta Credencial;

c) Anexo III - Minuta do Contrato;

d) Anexo IV - Declaração a que alude o art. 27°, V da Lei n.º 8.666/93;

e) Anexo V - Modelo de declaração de ciência de cumprimento dos requisitos de

habilitação;

f) Anexo VI -- Modelo de declaração de enquadramento como ME, EPP ou MEI.

g) Anexo VII - Minuta da Ata de Registro de Preços

#### 3 – DO SUPORTE LEGAL

3.1- Esta licitação reger-se-á pela Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Complementar nº 123/2006, Decreto Municipal nº 004/2021, Decreto Municipal nº 005/2021 e por este Edital e seus anexos, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei nº 8.666/93 e demais normas regulamentares aplicáveis.

### 4 – DA DOTAÇÃO

Na licitação para registro de preços não é necessário indicar dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil, nos termos do art. 8°, § 2°, do Decreto Municipal 005/2021.

### 5 – DA PARTICIPAÇÃO

**5.1** – Poderão participar deste pregão os interessados que tenham ramo de atividade compatível com o objeto e que atendam a todas as exigências deste edital, inclusive quanto à documentação e requisitos mínimos de classificação das propostas e seus anexos, e se apresentarem ao pregoeiro no dia, hora e local definidos no preâmbulo deste Edital.





#### 5.2 – Não poderão participar desta licitação:

- **5.2.1** Empresas cuja falência tenha sido decretada em concurso de credores, em dissolução, em liquidação e em consórcios de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição, ou ainda empresas estrangeiras que não funcionem no país;
- **5.2.2** Empresas que estejam cumprindo pena de suspensão de licitar com a Administração Pública ou qualquer de seus entes da administração indireta ou tenham sido por estes declaradas inidôneas, ainda que tal fato se dê após o início do certame;
- **5.2.3** Empresas apresentadas na qualidade de subcontratadas.
- **5.2.4** Empresas que tenham sócio-gerente, diretor ou responsável que seja servidor ou dirigente de órgão ou entidade da Administração Pública Municipal.
- **5.2.5** Empresas que se apresentem em forma de consórcios.
- **5.2.6** Empresas das quais participem, seja a que título for, servidor público municipal de São Francisco do Brejão MA.

#### 6. - DO CREDENCIAMENTO

- **6.1** As licitantes deverão se apresentar junto a(o) Pregoeira(o) por meio de um representante, portando seu documento de identidade original e devidamente munido de Carta Credencial, podendo ser utilizado o modelo do Anexo II do Edital, ou procuração que o nomeie a participar deste procedimento licitatório em nome da licitante, respondendo por sua representada, **comprovando os necessários poderes para formular verbalmente lances de preços, firmar declarações, desistir ou apresentar razões de recurso, assinar a ata e praticar todos os demais atos pertinentes ao presente certame.**
- **6.1.1** No caso de titular, diretor ou sócio da empresa, apresentar documento de identidade juntamente com Contrato Social ou Registro que comprove sua capacidade de representar a mesma.
- **6.1.2** As participantes deverão apresentar também ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleições de seus administradores, quando o licitante for representado por pessoa que estatutariamente tenha poder para tal, comprovando esta capacidade jurídica;
- **6.1.3** As participantes deverão ainda apresentar, por intermédio de seus representantes, **Declaração de Ciência e Cumprimento dos Requisitos de Habilitação**, podendo ser utilizado o modelo do Anexo V do Edital.
- **6.1.4** As licitantes que se enquadrem na condição de ME, EPP ou MEI <u>deverão apresentar</u> <u>Certidão Simplificada da Junta Comercial do Estado onde está sediada</u> e <u>declaração que comprove sua condição de ME, EPP ou MEI</u>, atestando ainda que inexistem fatos supervenientes que conduzam ao seu desenquadramento dessa situação, podendo ser utilizado o modelo do Anexo VI do Edital.





- **6.1.4.1.** Na hipótese do item **6.1.4**, <u>não serão considerados os documentos que estejam dentro de envelopes lacrados de habilitação</u>, que não serão abertos no início da respectiva sessão.
- **6.1.4.2.** A declaração da condição de microempresa e de empresa de pequeno porte de que trata o item **6.1.4.** deverá ser subscrita por quem detém poderes de representação da licitante, e deverá ser prestada com plena veracidade, sob pena de infringência ao artigo 299 do Código Penal.
- **6.1.4.3.** A falsidade das declarações prestadas, objetivando os benefícios da Lei Complementar nº 123/2006, poderá caracterizar o crime de que trata o artigo 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e da aplicação das sanções administrativas previstas na legislação pertinente, observado o devido processo legal, e implicará, também, **no afastamento da licitante, se o fato vier a ser constatado durante o trâmite da licitação.**
- **6.1.4.4.** No caso de microempreendedor individual MEI, a declaração da condição de que trata o item **6.1.4.** <u>poderá</u> ser substituída pelo Certificado de Condição de Microempreendedor Individual CCMEI, emitido pelo Portal do Empreendedor.
- **6.1.4.5.** A falta da Certidão Simplificada da Junta Comercial e da declaração de enquadramento da licitante como microempresa ou empresa de pequeno porte ou sua imperfeição <u>não conduzirá ao seu afastamento da licitação, mas tão somente dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006, salvo no tocante as cotas exclusivamente destinadas a esse tipo de empresa.</u>
- **6.1.5** Os documentos necessários ao credenciamento **deverão ser apresentados** a(o) Pregoeiro(a) **fora dos envelopes**, em sua versão original, **os quais farão parte do processo licitatório**, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou publicação em órgão da imprensa oficial, observados sempre os respectivos prazos de validade;
- **6.2** Caso **as licitantes** não se façam representar durante a sessão de lances verbais ou sejam **descredenciadas, ficarão impossibilitadas de praticar os atos descrito no item 6.1**.
- **6.3** A cada licitante que participar do certame será permitido somente um representante para se manifestar em nome do representado, vedada a participação de qualquer interessado representando mais de um licitante.
- **6.4** As licitantes que desejem enviar seus envelopes via postal (com AR Aviso de Recebimento) deverão remetê-los ao endereço constante do preâmbulo desse edital, aos cuidados do Pregoeiro municipal.
- **6.5** Somente serão aceitos como válidos os envelopes enviados pelo correio, que comprovadamente forem recebidos antes do inicio da sessão.
- **6.6** Poderá haver substituição do representante legal a qualquer tempo, bastando, para tal, comunicação escrita da licitante, que deverá ser apresentada pelo novo representante em tempo hábil.





#### 7. – DAS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS

- **7.1** Por força da Lei Complementar nº 123/06 e do Decreto Municipal nº 006/21, as microempresas MEs, as empresas de pequeno porte EPPs e os microempreendedores individuais MEIs que tenham interesse em participar deste pregão deverão observar os procedimentos a seguir dispostos:
  - a) as licitantes que se enquadrem na condição de ME, EPP ou MEI e que eventualmente possuam alguma restrição no tocante à documentação relativa à regularidade fiscal, deverão consignar tal informação expressamente na declaração prevista no item 6.1.3
  - b) no momento da oportuna fase de habilitação, caso a licitante detentora da melhor proposta seja uma ME, EPP ou MEI, deverá ser apresentada, no respectivo envelope, toda a documentação exigida neste edital, ainda que os documentos pertinentes à regularidade fiscal apresentem alguma restrição;
  - c) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento da divulgação do resultado da fase de habilitação, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
  - d) A prorrogação do prazo previsto na alínea "c" deverá ser concedida pelo pregoeiro quando requerida pelo licitante, <u>a não ser que exista urgência na contratação ou prazo insuficiente para o empenho</u>, devidamente justificados.
  - e) A abertura da fase recursal em relação ao resultado do certame ocorrerá após os prazos de regularização fiscal de que tratam as alíneas "c" e "d".
  - f) A não regularização da documentação no prazo previsto nas alíneas "c" e "d" implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 87 da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à administração pública convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.
  - g) como critério de desempate, será assegurada preferência de contratação para MEs, EPPs ou MEIs, entendendo-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas por MEs, EPPs ou MEIs sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores a melhor proposta classificada.
  - h) como critério de desempate, será assegurada preferência de contratação para MEs, EPPs ou MEIs <u>sediadas no âmbito local (limites geográficos do município de São Francisco do Brejão MA)</u>, entendendo-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas por MEs, EPPs ou MEIs locais sejam iguais ou até 10% (dez por cento) superiores a melhor proposta classificada.
  - i) O licitante é responsável por solicitar seu desenquadramento da condição de microempresa ou empresa de pequeno porte quando houver ultrapassado o limite de faturamento estabelecido no art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, no ano fiscal anterior, sob pena de ser declarado inidôneo para licitar e contratar com a administração pública, sem prejuízo das demais sanções, caso usufrua ou tente usufruir indevidamente dos benefícios previstos no Decreto Municipal nº 006/2021.
  - **7.2** Para efeito do disposto no item acima, caracterizando o empate, proceder-se-á do seguinte modo:
    - a) a ME, EPP ou MEI mais bem classificada terá a oportunidade de apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão;





- b) a nova proposta de preço mencionada na alínea anterior <u>deverá ser inferior àquela considerada vencedora do certame</u>, situação em que o objeto licitado será adjudicado em favor da detentora desta nova proposta (ME, EPP ou MEI) no caso da alínea "g" e (ME, EPP ou MEI <u>sediadas no âmbito local</u>) no caso da alínea "h", desde que seu preço seja aceitável e a licitante atenda às exigências habilitatórias;
- c) não ocorrendo a contratação da ME, EPP ou MEI, na forma da alínea anterior, serão convocadas as MEs, EPPs ou MEIs remanescentes, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
- d) no caso de equivalência de valores apresentados pelas MEs, EPPs ou MEIs que se encontrem enquadradas no item 7.2., alínea c, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar a melhor oferta;
- e) na hipótese da não-contratação nos termos previstos no item 7.2, alínea c, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame;
- f) o procedimento acima somente será aplicado quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por ME, EPP ou MEI.

#### 8 – DA PROPOSTA DE PREÇOS

**8.1** – A proposta de preços deverá ser apresentada em envelope lacrado, trazendo em sua parte externa as seguintes informações:

Ao Pregoeiro da Prefeitura Municipal de São Francisco do Brejão - MA

PREGÃO N° 024/2022 - CPL

ENVELOPE 1 – PROPOSTA DE PREÇOS

Rua Padre Cícero nº 51, Centro, São Francisco do Brejão - MA CEP 65.929-000 (razão social ou nome comercial do licitante e endereço)

#### (A PROPOSTA PODERÁ SER APRESENTADA ENCADERNADA E NUMERADA)

- **8.2** Preencher, necessariamente, os seguintes requisitos:
- a) Ser digitada ou impressa em uma via, redigida com clareza em língua portuguesa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, devidamente datada e assinada na última folha e rubricada nas demais por pessoa **juridicamente habilitada pela empresa**;
- b) Conter descrição detalhada e especificações necessárias à identificação do objeto, inclusive marca e/ou modelo do produto cotado, quando for o caso, conforme Anexo I, e respectivo preço por item, em moeda corrente nacional, expresso em algarismos e o valor total da proposta em algarismo e por extenso. Só serão aceitas até 02 (duas) casas decimais após a vírgula na descrição dos valores. Em caso de divergência entre os valores unitários e totais, serão considerados os primeiros, e entre o valor expresso em algarismo e por extenso, será considerado este último.
- b.1) PARA A FORMULAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS DEVERÁ SER UTILIZADA A DESCRIÇÃO DOS ITENS CONSTANTES NA PLANILHA DO ANEXO I DESTE EDITAL, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO DA PROPOSTA.
- c) Atender às especificações mínimas estabelecidas na Proposta de Preços e Termo de Referencia (Anexo I) correspondente aos itens a serem adquiridos e estar datada e assinada por pessoa juridicamente habilitada pela empresa.
- d) Os preços apresentados na proposta devem incluir todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, treinamento, lucro, transporte e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos.





### 9 - DA ACEITAÇÃO TÁCITA

- **9.1** Os preços apresentados devem:
  - a) Refletir os de mercado no momento, observado o prazo de prestação do serviço/entrega do produto;
  - b) Compreender todas as despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, treinamento, lucro, transporte e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos.
  - c) Serem irreajustáveis durante a vigência do contrato, excetuadas as hipóteses expressamente previstas em lei;
- **9.2** A CONTRATADA deverá planejar o fornecimento/serviço à medida que for solicitado pelo gestor do contrato;
- **9.2.1** O objeto será entregue/executado imediatamente nos dias, locais e horários designados pelo gestor do contrato. A entrega será promovida pela contratada sem nenhum custo para a contratante;
- 9.3 O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de entrega da mesma;
- 9.4 Uma vez abertas as propostas, não serão admitidos cancelamentos, retificações de preços, alterações ou alternativas nas condições/especificações estipuladas. <u>Não serão consideradas as propostas que contenham entrelinhas, emendas, rasuras ou borrões;</u>
- **9.5** Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos na proposta ou incorretamente cotados serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos a qualquer título.
- 9.7 O não atendimento de qualquer exigência ou condição deste Edital implicará na **desclassificação** do licitante;
- **9.8** Caso os prazos de validade da proposta e da execução do objeto sejam omitidos na Proposta de Preços, o(a) Pregoeiro(a) entenderá como sendo iguais aos previstos no **item 9.2** e **9.3**, respectivamente.

### 10 – DA HABILITAÇÃO

**10.1** – A documentação de habilitação deverá ser apresentada em envelope lacrado, trazendo em sua parte externa os dizeres abaixo e a seguinte documentação:

Ao Pregoeiro da Prefeitura Municipal de São Francisco do Brejão - MA

PREGÃO N° 024/2022 - CPL

#### ENVELOPE 2 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Rua Padre Cícero nº 51, Centro, São Francisco do Brejão - MA CEP 65.929-000 (razão social ou nome comercial do licitante e endereço)

(OS DOCUMENTOS PODERÃO SER APRESENTADOS ENCADERNADOS E NUMERADOS)

10.2 - Os documentos necessários à habilitação, abaixo relacionados, poderão ser





apresentados em original, os quais farão parte do processo licitatório, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou publicação em órgão da imprensa oficial, observados sempre os respectivos prazos de validade;

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- **b**) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleições de seus administradores.
- c) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- **d**) prova de regularidade para com a Fazenda Federal e Seguridade Social (Tributos e Contribuições Federais e Dívida Ativa);
- e) prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante (Tributos e Contribuições Estaduais e Dívida Ativa);
- f) prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;
- **g**) prova de regularidade relativa ao FGTS, representada pelo CRF Certificado de Regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal;
- h) Certidão negativa de falência e recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica emitida a menos de 60 dias da data fixada para abertura da Licitação;
- i) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, com o devido registro na Junta Comercial, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, em cópia autenticada, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;
- **i.1**) A boa situação financeira da empresa será avaliada pelos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), os quais devem ser maior que 1,00, resultante da aplicação das seguintes fórmulas:

LG = ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO
PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO

 $SG = \frac{ATIVO TOTAL}{PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}$ 

### $LC = \frac{ATIVO CIRCULANTE}{PASSIVO CIRCULANTE}$

- **i.2)** As fórmulas dos índices contábeis referidos deverão estar devidamente aplicadas em memorial de cálculos juntado ao balanço.
- i.3.) Caso o memorial não seja apresentado, a Comissão de Licitação efetuará os cálculos.
- **i.4)** Se necessária a atualização do balanço e do capital social, deverá ser apresentado, juntamente com os documentos em apreço, o memorial de cálculo correspondente.
- **i.5**) Serão considerados aceitos como na forma da Lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:
- i.5.1) sociedades regidas pela Lei nº 6.404/76 (sociedade anônima):
- publicados em Diário Oficial; ou
- publicados em jornal de grande circulação; ou
- por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante.
- i.5.2) sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA):
- por fotocópia do Livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante ou em outro órgão equivalente; ou
- por fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante.
- i.5.3) sociedade criada no exercício em curso:





- fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante.
- **i.5.4**) o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.
- j) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual:
- l) Comprovante de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, através da apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.
- **m**) Declaração, firmada por representante legal da empresa, de que não emprega menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e de qualquer trabalho a menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, podendo ser utilizado o modelo do Anexo IV do Edital.
- n) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.
- **10.3** Se o licitante for **matriz**, todos os documentos deverão estar com o número do CNPJ da **matriz**, ou;
- 10.3.1— Se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar com o número do CNPJ da filial, exceto quanto à Certidão de Tributos Federais e Dívida Ativa da União, por constar no próprio documento que é válido para matriz e filiais, bem assim quanto ao Certificado de Regularidade do FGTS, quando o licitante tenha o recolhimento dos encargos centralizado, devendo apresentar, neste caso, o documento comprobatório de autorização para a centralização;
- **10.3.2** Serão dispensados da apresentação com o número do CNPJ da **filial** aqueles documentos que, pela própria natureza, forem emitidos somente em nome da **matriz**;
- **10.4.** As certidões e documentos emitidos eletronicamente pela Internet, somente produzirão efeitos após a confirmação da autenticidade no endereço eletrônico do órgão emissor.
- **10.5.** O não atendimento de qualquer exigência ou condição deste item implicará na **inabilitação** do licitante.

#### 11 - DO PROCEDIMENTO

- **11.1** No dia, hora e local designados neste instrumento, na presença dos interessados ou seus representantes legais, o pregoeiro receberá os documentos de credenciamento, os envelopes contendo as propostas de preços (envelope 01) e os documentos de habilitação (envelope 02);
- **11.1.1** O pregoeiro **poderá** estabelecer prazo de tolerância de até 15 (quinze) minutos para a abertura dos trabalhos;
- **11.2** Iniciada a sessão, nenhum documento e/ou proposta serão recebidos pelo pregoeiro, pelo que se recomenda que todos os interessados em participar da licitação estejam no local designado pelo menos **15** (quinze) minutos <u>antes</u> do referido horário;





- 11.3 Após a verificação dos documentos de credenciamento dos representantes dos licitantes e uma vez apresentada pelos últimos a declaração constante do ANEXO V, serão recebidas as propostas comerciais, ocasião em que será procedida a verificação da conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos neste edital, com exceção do preço, desclassificando-se as incompatíveis;
- **11.3.1.** Por ocasião da participação de ME, EPP ou MEI, uma vez apresentados o documento e a declaração de que trata o item nº **6.1.4** (ANEXO VI), o pregoeiro comunicará aos presentes quais são as microempresas e empresas de pequeno porte participantes do certame que poderão se valer dos benefícios da Lei Complementar Federal nº 123/2006.
- **11.4** No curso da sessão, dentre as propostas que atenderem aos requisitos do item anterior, o autor da oferta de valor mais baixo por item e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela, poderão ofertar lances verbais e sucessivos, em valores distintos e decrescentes, até a proclamação do vencedor, **observado o disposto no item nº 7.1 "g", "h" e item nº 7.2**.
- **11.4.1** A oferta dos lances deverá ser efetuada no momento em que for conferida a palavra ao licitante, na ordem decrescente dos preços;

#### 11.4.2. DAS COTAS RESERVADAS PARA ME, EPP e MEI (LC nº 123/06)

- a) As propostas para ambas as cotas (cotas de ampla concorrência e cotas reservadas para ME, EPP e MEI) serão abertas e negociadas simultaneamente, se possível, sendo apurado o melhor preço, em primeiro lugar, em relação à cota reservada;
- b) Não havendo vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota de ampla concorrência, ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado;
- c) se a mesma pessoa jurídica vencer a cota reservada e a cota de ampla concorrência, a contratação do objeto será pelo menor valor obtido na licitação.

#### **11.4.3** – Poderá a(o) Pregoeira(o):

- a) Advertir os licitantes;
- b) Definir parâmetros ou percentagens sobre os quais os lances verbais devem ser reduzidos;
- c) Definir tempo para os lances verbais;
- d) Permitir ou não a utilização de aparelhos celulares;
- e) Suspender e recomeçar o Pregão
- f) Convidar a retirar-se do local qualquer pessoa que atrapalhe ou perturbe a sessão, assim como, qualquer um que desobedeça ou desacate o pregoeiro, sem prejuízo das penas legais aplicáveis em cada caso.
- 11.4.4 Dos lances ofertados não caberá retratação;
- **11.4.5** Depois de definido o lance de menor preço e na hipótese de restarem dois ou mais licitantes, retoma-se o curso da sessão a fim de definir a ordem de classificação dos licitantes remanescentes;
- **11.6** Quando não forem verificadas, no mínimo, três propostas escritas de preços nas condições definidas no item 11.4, o Pregoeiro classificará as melhores propostas subseqüentes, até o máximo de três, para que seus autores participem dos lances verbais,





quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas. (Havendo empate nesta condição todos participarão da etapa de lances verbais);

- **11.7** A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo pregoeiro, implicará na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas;
- **11.8** Caso não sejam ofertados lances verbais por todos os licitantes, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação;
- **11.9** O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagados pelo pregoeiro, os licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances;
- **11.9.1**. Após o encerramento da etapa competitiva, os demais licitantes poderão igualar suas ofertas ao valor da menor proposta do licitante mais bem classificado.
- **11.9.2.** A apresentação de novas propostas na forma do item **11.9.1** não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
- **11.9.3.** Serão registrados na **ata de registro de preços** os preços e quantitativos do licitante mais bem classificado durante a fase competitiva.
- **11.9.4.** Será incluído, na respectiva **ata da sessão pública do pregão** na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na seqüência de classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos no previsto no art. 3°, da Lei nº 8.666/93.
- **11.9.5.** Se houver mais de um licitante na situação de que trata o item anterior, serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva.
- **11.9.6** Encerrada a etapa competitiva relativa ao primeiro item, quando for o caso, dar-se-á o início da competição relativa aos demais itens objeto desta licitação.
- **11.10** Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas de acordo com o menor preço ofertado, o pregoeiro imediatamente dará início à abertura do envelope contendo os documentos de habilitação da proponente cuja proposta tenha sido classificada em primeiro lugar;
- **11.10.1.** O pregoeiro dará continuidade a abertura dos envelopes de habilitação dos demais licitantes que aceitarem registrar seus preços, igualando suas ofertas ao valor da menor proposta do licitante mais bem classificado.
- 11.11 Sendo inabilitada a proponente cuja proposta tenha sido classificada em primeiro lugar, o pregoeiro prosseguirá com a abertura do envelope de documentação da proponente classificada em segundo lugar, e assim sucessivamente, até que um licitante atenda às condições fixadas neste edital;
- 11.12 Nas situações previstas nos subitens 11.7, 11.8 e 11.10, o pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor;





- **11.13** Verificado o atendimento das exigências fixadas neste edital, será classificada a ordem dos licitantes, declarado vencedor aquele que ocupar o primeiro lugar, lavrada a ata da sessão e encaminhados os autos a autoridade competente para homologação;
- **11.14** O pregoeiro manterá em seu poder os envelopes dos demais licitantes contendo os "Documentos de Habilitação". Após 5 (cinco) dias úteis da contratação, as empresas poderão retirá-los no prazo de até 30 (trinta) dias, sob pena de inutilização dos mesmos;
- **11.15** A ata da sessão pública será circunstanciada e assinada pelo pregoeiro e por todos os licitantes presentes.

#### 12 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- **12.1** Esta licitação é do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, em consonância com o que estabelece a legislação pertinente;
- 12.2 Serão desclassificadas as propostas que não atendam as exigências e condições deste edital, notadamente às especificações mínimas contidas na Proposta de Preços;
- **12.3** Será considerada mais vantajosa para a Administração e, conseqüentemente, classificada em primeiro lugar, a proposta que, satisfazendo a todas as exigências e condições deste edital, apresente o **MENOR PREÇO POR ITEM**;
- **12.4** Havendo absoluta igualdade de valores entre duas ou mais propostas classificadas, após os lances verbais, se for o caso, o Pregoeiro procederá ao desempate, na mesma sessão e na presença de todas as demais licitantes presentes, através de sorteio, na forma do disposto no § 2º do artigo 45 da Lei nº 8.666/93;
- **12.5** No caso de divergência entre o valor numérico e o por extenso informado pelo licitante, prevalecerá este último, e entre o valor unitário e o global, se for o caso, prevalecerá o valor unitário;

#### 13 - DO DIREITO DE RECURSO

- 13.1 Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, com registro em ata da síntese das suas razões, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias para a apresentação das razões do recurso, podendo juntar memoriais, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;
- 13.2 O recurso poderá ser feito na própria sessão de recebimento, e, se oral, será reduzido a termo em ata. Não serão considerados os recursos interpostos ou enviados por fax-símile ou cujos respectivos prazos legais estejam expirados.
- **13.3** O(s) recurso(s) não terá(ão) efeito suspensivo, será(ão) dirigido(s) à autoridade superior, por intermédio do pregoeiro, o qual poderá reconsiderar sua decisão ou encaminhálo(s) à autoridade superior, devidamente informado, para apreciação e decisão, obedecidos os prazos legais;
- **13.4** O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;





- 13.5 Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudica e homologa a presente licitação para determinar a contratação;
- **13.6** A falta de manifestação <u>imediata e motivada</u> do(s) licitante(s) na sessão importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo pregoeiro ao vencedor.

#### 14- DO REGISTRO DE PREÇOS

- **14.1.** O Sistema de Registro de Preços (SRP) é o conjunto de procedimentos para o registro formal de preços, relativo a aquisição de bens e serviços, visando a eventuais e futuras aquisições da Administração Pública.
- **14.2.** A Ata de Registro de Preços é um documento vinculativo, obrigacional, com as condições de compromisso para a futura contratação/aquisição, inclusive com preços, especificações técnicas, fornecedores e órgão participantes, conforme especificações contidas neste instrumento convocatório e nas respectivas propostas apresentadas pelos licitantes, conforme exigências editalícias.
- **14.3.** A descrição e quantidades constantes no Termo de Referência contém a estimativa máxima para fornecimento em um (01) ano e em conformidade com a legislação, não obrigando a Administração Pública a contratar/adquirir a quantidade total estimada, possibilitando a aquisição integral, parcial ou mesmo a não aquisição.
- **14.4.** O presente Registro de Preços terá validade de um (01) ano, a contar da data de assinatura da respectiva ARP.
- **14.5.** A existência de Registro de Preço não obriga a Administração Pública a firmar as contratações que delas poderão advir, facultando-lhe a realização de procedimento específico para a execução do objeto pretendido, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento/execução em igualdade de condições.
- **14.6.** Homologado o resultado do certame, a Comissão Permanente de Licitação convocará os interessados para assinatura da ARP, no prazo de até 02 (dois) dias, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, a qual se constitui em compromisso formal de fornecimento nas condições estabelecidas, observados os requisitos de publicidade e economicidade.
- **14.7.** A aquisição dos produtos/prestação do serviço junto ao fornecedor registrado será formalizada pelos Órgãos Integrantes da ARP, conforme consta do Termo de Referência, através de requisição formal, ou similar, no que couber.
- **14.8.** Caso o proponente vencedor não atenda á convocação, nos termos referidos no item anterior, é facultado á Administração, dentro do prazo e condições estabelecidas, convocar os remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nos termos de sua proposta, revogar o item/lote ou licitá-lo.

#### 15 - DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES E NÃO PARTICIPANTES

15.1. Órgãos Participantes - Integram a Ata de Registro de Preços a Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Planejamento, Administração e Finanças, Secretaria





Municipal Educação e Secretaria Municipal de Assistência Social, tendo como Órgão Gerenciador do presente SRP o Presidente da Comissão Permanente de Licitações.

**15.2.** Órgãos não participantes - todos os demais órgãos da administração pública municipal direta, autárquica e fundacional, fundos especiais, conselhos escolares, empresas públicas, sociedades de economia mista, conselhos municipais e demais entidades controladas, direta ou indiretamente pelo Município.

#### 16. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- **16.1.** Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços os órgãos participantes ou qualquer outro órgão/entidade da Administração Pública Municipal que não tenha participado do certame objeto deste Edital, mediante prévia consulta ao Presidente da Comissão Permanente de Licitações, desde que devidamente comprovada a vantagem, respeitado o limite contido no Decreto Municipal nº 005 de 11 de Janeiro de 2021;
- **16.2.** Os órgãos e entidades que não participaram do Registro de Preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverão manifestar seu interesse junto ao Presidente da Comissão Permanente de Licitações para que este indique os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecida a ordem de classificação.
- **16.3.** O fornecedor registrado fica proibido de firmar contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços sem prévia autorização do Órgão Gerenciador.
- **16.4.** Caberá aos fornecedores beneficiários da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento aos não participantes que solicitem adesão à Ata de Registro de Preços, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ARP assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes, respeitado o disposto no Decreto Municipal nº 005 de 11 de Janeiro de 2021.
- **16.4.1.** As aquisições ou contratações adicionais a que se refere o item 16.4 não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.
- **16.4.2.** O quantitativo decorrente das adesões à ARP não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que aderirem.
- **16.4.3** Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo de vigência da ata.
- **16.4.4.** Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.





**16.5.** As solicitações de adesão, concessão de anuência pelo fornecedor e autorização do órgão gerenciador serão realizadas por meio de ofício emitido pela presidência do órgão gerenciador.

#### 17. DA EXCLUSÃO DO FORNECEDOR REGISTRADO

- **17.1.** O licitante registrado terá seu registro cancelado quando:
- **17.1.1.** Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- **17.1.2.** Não retirar a respectiva Nota de Empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- **17.1.3.** Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- **17.1.4.** Tiver presentes razões de interesse público.
- **17.1.5.** O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas nos incisos I, II e IV do caput do art. 21 do Decreto Municipal nº 005 de 11 de Janeiro de 2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da Presidência da CPL.
- **17.1.6.** O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço, na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou força maior devidamente comprovado.

#### 18. DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR

- **18.1.** Compete ao Órgão Gerenciador:
- **18.1.1.** Praticar todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços SRP:
- **18.1.2.** Efetuar o registro do licitante fornecedor e firmar a correspondente Ata de Registro de Preços;
- **18.1.3.** Gerenciar a Ata de Registro de Preços, providenciando a indicação, sempre que solicitado, dos fornecedores, para atendimento às necessidades da Administração, obedecendo a ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos.
- **18.1.4.** Conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados;
- **18.1.5.** Aplicar as sanções, garantida a ampla defesa e o contraditório, decorrentes de descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços;
- **18.1.6.** Realizar, periodicamente, pesquisa de mercado para comprovação da vantajosidade dos preços registrados;
- **18.1.7.** Registrar no Portal do Município a ata de registro de preços;
- **18.1.8.** Respeitar a ordem de classificação dos licitantes registrados na ata nas contratações dela decorrentes:





- 18.2. Compete aos órgãos interessados e não participantes:
- **18.2.1.** Manifestar intenção de compra por meio de oficio endereçado ao Órgão Gerenciador;
- **18.2.2.** Contratar os serviços obedecendo ao quantitativo registrado, por meio de instrumento contratual, conforme minuta anexa ao edital, em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata;
- 18.3. Compete aos órgãos participantes e não participantes, na qualidade de Contratante:
- **18.3.1.** Efetuar o pagamento na forma estabelecida neste edital, após o recebimento definitivo do objeto e verificação do cumprimento de todas as obrigações legais, fiscais, previdenciárias, trabalhistas e as demais disposições do Termo de Referência.
- **18.3.2.** Designar um profissional, se necessário, para, na qualidade de fiscal, acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato.
- **18.3.3.** Promover o acompanhamento e a fiscalização do Contrato, sob o aspecto quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas.
- **18.3.4.** Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constantes da execução do objeto do termo de Referência, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias.
- **18.3.5.** Informar a Contratada eventuais defeitos, identificados mesmo após a execução do objeto e exigir a sua substituição ou reparação, conforme o caso.
- **18.3.6.** Verificar se a execução do objeto foi realizada com observação às disposições pertinentes neste Termo de Referência, implicando em caso negativo no cancelamento do pagamento.
- **18.3.7.** Convocar regularmente o interessado para assinar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo e condições estabelecidos, sob pena.de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei 8.666/93 e suas alterações.
- **18.3.8.** Verificar a regularidade fiscal e trabalhista da Contratada antes dos atos relativos à firmatura e gestão contratual, devendo o resultado dessa consulta ser impresso, sob a forma de extrato, e juntado aos autos, com a instrução processual necessária.
- **18.3.9.** Prestar aos funcionários da Contratada todas as informações e esclarecimentos necessários à execução do objeto do contrato e indicar os locais onde o mesmo será entregue/prestado.
- **18.3.10.** Permitir o livre acesso dos empregados da Contratada, desde que estejam devidamente trajados com uniformes em nome da empresa e/ou crachá de identificação, para a execução do objeto.





- **18.3.11.** Proporcionar todas as condições para que a Contratada possa executar o objeto de acordo com as determinações do Contrato, do Edital e seus Anexos, especialmente do Termo de Referência.
- **18.3.12.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.
- **18.3.13.** Prestar esclarecimentos que se fizerem necessários à Contratada.
- **18.3.14.** Notificar previamente a Contratada, quando da aplicação de penalidades.
- **18.3.15.** Aplicar à (s) licitante (s) vencedora (s) as sanções administrativas previstas na legislação.

#### 19- DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

- **19.1.** Após a homologação da licitação, o Órgão Gerenciador, respeitada a ordem de classificação, convocará, no prazo de 02 (dois) dias, o (s) declarado (s) vencedor (es) para assinatura da Ata de Registro de Preços.
- **19.2.** Sempre que o beneficiário não atender à convocação para contratar, sem prejuízo da sanção que a ele possa ser imposta, é facultado à Administração, dentro do prazo e das condições estabelecidos, convocar os remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições, ou revogar a licitação.
- **19.3.** A Ata de Registro de Preços, publicada no portal do município, aperfeiçoará o compromisso de execução nas condições estabelecidas no Edital e terá a validade de 12 (doze) meses, a partir da sua assinatura.
- **19.4.** A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar, facultando-se a realização de licitação especifica para a contratação pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições, nos termos do Decreto Municipal nº 005 de 11 de Janeiro de 2021;

#### 20. DAS CONDIÇÕES DA ENTREGA

- **20.1.** A CONTRATADA deverá planejar o fornecimento/serviço à medida que for solicitado pelo gestor do contrato;
- **20.2.** O objeto será entregue/executado imediatamente nos dias, locais e horários designados pelo gestor do contrato e, ainda, promovida pela contratada sem nenhum custo para a contratante;
- **20.3.** O recebimento somente será considerado efetuado após a análise minuciosa pelo servidor responsável, o qual verificará e atestará se o objeto executado/entregue atende às especificações exigidas pelo edital.
- **20.4.** No caso de o objeto não atender às especificações, a Contratada providenciará a substituição/correção dos mesmos, no prazo máximo de 12 (doze) horas.





### 21. DA ACEITAÇÃO DO OBJETO

- **21.1.** Entregues os produtos/executados os serviços, se estiverem em perfeitas condições, atestado pela CONTRATANTE, será recebido por servidor especialmente designado, que assinará o termo de recebimento.
- **21.2.** O termo de recebimento somente será assinado se a licitante vencedora tiver atendido todas as condições especificadas no termo de referência, bem como as especificações apresentadas na Proposta.
- **21.3.** Os produtos/serviços objeto deste Pregão serão considerados aceitos somente após terem sido conferidos pela respectiva área solicitante e atendidas as especificações e condições exigidas neste edital.
- **21.4.** Em hipótese alguma será aceito objeto em desacordo com as condições pactuadas, ficando ao encargo da Contratada o controle de qualidade do fornecimento/execução de sua responsabilidade, bem como a repetição de procedimentos as suas próprias custas para correção de falhas, visando a apresentação da qualidade dos produtos/serviços.

#### 22. VIGÊNCIA

- **22.1.** O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, sendo vedada sua prorrogação.
- **22.2.** A vigência do contrato não ultrapassará 31 de Dezembro do exercício corrente, a contar da data de sua assinatura, tendo início e vencimento em dia útil de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último.

### 23 – DAS CONDIÇÕES DO PAGAMENTO

- **23.1.** O pagamento à contratada será efetuado pela Secretaria Municipal de Planejamento, Administração e Finanças, mediante empenho, por meio de transferência eletrônica ou ordem bancária, em até 30 (trinta) dias após a aceitação definitiva dos produtos/serviços, com apresentação das notas fiscais do(a) fornecimento/Execução dos Serviços devidamente certificadas pelo Agente Público.
- **23.2.** O pagamento deverá ser efetuado em PARCELAS proporcionais mediante o(a) fornecimento/prestação dos serviços, à medida que forem entregues os mesmos, não devendo estar vinculado a liquidação total do empenho.
- **23.3.** Para fazer jus ao pagamento, a Contratada deverá apresentar junto às notas fiscais, comprovação de sua adimplência com as Fazendas Nacional, Estadual e Municipal, regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS, com a Justiça do Trabalho (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT), bem como a quitação de impostos e taxas que porventura incidam sobre os produtos contratados, inclusive quanto o Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza ISSQN.
- **23.4.** A periodicidade dos pagamentos será mensal.
- **23.5.** Para fins de pagamento, a contratante responsabilizar-se-á apenas pelos produtos/serviços devidamente autorizados e certificados pelos gestores do contrato.





- **23.6.** A atestação da fatura correspondente ao fornecimento/execução caberá ao fiscal do contrato ou outro servidor designado para esse fim.
- **23.7.** Caso sejam verificadas divergências na Nota Fiscal/Fatura, a contratante devolverá o documento fiscal à contratada, interrompendo-se o prazo de pagamento até que esta providencie as medidas saneadoras ou comprove a correção dos dados contestados pela Contratante.
- **23.8.** No caso de faturas emitidas com erro, a contagem de novo prazo iniciar-se-á a partir da data de recebimento do documento corrigido.
- **23.9.** A contratante reserva-se, ainda, o direito de somente efetuar o pagamento após a atestação de que os produtos foram entregues/executados em conformidade com as especificações do contrato.
- **23.10.** A contratante poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela contratada.

#### 24. DO CRITÉRIO DE REAJUSTE

- **24.1.** Os preços serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses decorrentes e devidamente comprovadas das situações previstas na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/1993 ou do artigo 18 do Decreto Municipal nº 005 de 11 de Janeiro de 2021.
- **24.2.** Para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da Contratada e a retribuição da Administração para a justa remuneração, será efetuada a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na forma da alínea "d" do Art. 65 da Lei n.º 8.666/93.

#### 25 - DAS PENALIDADES

- **25.1** No caso de inadimplemento na execução total ou parcial do avençado, bem como no atraso na execução contratual, o adjudicatário ficará sujeito às penalidades abaixo relacionadas, garantida prévia defesa em regular processo administrativo:
  - a) Advertência;
  - b) multa;
  - c) suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com a Prefeitura Municipal de São Francisco do Brejão -MA;
  - d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.
- **25.2** O atraso na execução dos serviços objeto da presente licitação, implicará na incidência de multa de 1% (um por cento) por dia, calculada sobre o valor total do contrato, até o limite de 30% (trinta por cento) do respectivo valor;
- **25.2.1** Caso o atraso seja superior a dois dias úteis restará caracterizado o descumprimento total da obrigação contratual, cabendo à Administração Pública promover as medidas cabíveis;
- 25.3 O descumprimento total da obrigação assumida, bem assim a recusa em assinar o instrumento contratual e ainda a recusa em executar o objeto licitado implicará na incidência





de multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total do Contrato/proposta, bem como a aplicação das demais sanções estabelecidas;

- **25.4** A aplicação das penalidades será precedida da concessão da oportunidade de ampla defesa por parte do adjudicatário, na forma da Lei;
- **25.5** Os valores resultantes da aplicação das multas previstas serão cobrados pela via administrativa, devendo ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data de recebimento da comunicação, ou, se não atendido, judicialmente, pelo rito e com os encargos da execução fiscal, assegurado o contraditório e ampla defesa;
- **25.6** O licitante que ensejar o retardamento da execução da licitação, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o devido processo legal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas neste edital e das demais cominações legais;

#### 26 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- **26.1** Reparar, corrigir, remover, substituir, desfazer e refazer, prioritária e exclusivamente, às suas custas e riscos, num prazo de no máximo de 12 (doze) horas, quaisquer vícios, defeitos, incorreções, erros, falhas e imperfeições, decorrentes de culpa da empresa fornecedora ou fabricante.
- **26.2** Responsabilizar-se por todo e qualquer dano ou prejuízo causados por seus empregados ou representantes, direta e indiretamente, ao adquirente ou a terceiros, inclusive os decorrentes de serviços ou aquisições com vícios ou defeitos, constatáveis nos prazos da garantia, mesmo expirado o prazo.
- **26.3** Garantir que a ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização do setor competente, não eximirá o fornecedor de total responsabilidade quanto ao cumprimento das obrigações pactuadas entre as partes;
- **26.4** Efetuar a imediata correção das deficiências apontadas pela Contratante, com relação a execução do objeto;
- **26.5** Manter, durante a vigência do Contrato, todas as condições de habilitação descritas no presente Edital;
- **26.6** Comunicar à fiscalização da Contratante, por escrito, quando verificar quaisquer condições inadequadas à execução do contrato ou a iminência de fatos que possam prejudicar a perfeita execução do objeto;
- **26.7-** Obter todas as licenças, autorizações e franquias necessárias a execução do objeto contratado, pagando os emolumentos prescritos em lei.
- **26.8** Acatar as exigências dos Poderes Públicos e pagar, às suas expensas, as multas que lhes sejam impostas pelas autoridades.





- **26.9 -** Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar à Administração Pública Municipal ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.
- **26.10** Arcar com todos os ônus e obrigações concernentes a custos de mão de obra, transportes, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;
- **26.11** Outras obrigações constantes neste Edital e no contrato administrativo decorrente.
- **26.12 -** A CONTRATADA não será responsável:
- **26.12.1** Por quaisquer trabalhos, serviços ou responsabilidades não previstos neste Edital.
- **26.13** A Prefeitura Municipal de São Francisco do Brejão MA não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros, sendo expressamente vedada a subcontratação.

#### 27. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 27.1 A Contratante, durante a vigência deste contrato, se compromete a:
- **27.2** Verificar se o objeto foi executado com observação às disposições pertinentes no Termo de Referência, implicando em caso negativo no cancelamento do pagamento do objeto executado:
- **27.3** Rejeitar o objeto cujas especificações não atendam, em quaisquer dos itens, aos requisitos mínimos constantes do Termo de Referência.
- **27.4** Designar servidores municipais para, na qualidade de fiscal, acompanhar a execução do objeto do contrato;
- **27.5** As decisões e providências que ultrapassarem a competência do servidor ou comissão de recebimento deverão ser adotadas por seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes a administração.
- **27.6** Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constantes de cada um dos itens que compõem o objeto deste termo, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;
- **27.7** Comunicar à Contratada, através do executor designado, qualquer problema que ocorra durante a execução do objeto;
- 27.8 Promover os pagamentos dentro do prazo estipulado neste contrato;
- **27.9** Fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas as Obrigações Contratuais;





#### 28 - DA RESCISÃO DO CONTRATO

**28.1.** A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, se houver uma das ocorrências prescritas nos artigos 77 a 81 da Lei nº 8.666/93.

#### **28.1.1.** Constituem motivo para rescisão do Contrato:

- a) O não-cumprimento de cláusulas contratuais, especificações e prazos.
- b) O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações e lentidão do seu cumprimento, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão dos serviços ou fornecimento nos prazos estipulados.
- c) A paralisação da execução do serviço, sem justa causa e prévia comunicação á Administração.
- d) O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores.
- e) O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do parágrafo primeiro do artigo 67 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
- f) A decretação da falência ou instauração da insolvência civil.
- g) A dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado.
- h) A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que prejudique a execução do contrato.
- i) Razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento justificadas e determinadas pela máxima autoridade Administrativa a que está subordinado o contratante e exaradas no processo Administrativo a que se refere o contrato.
- j) A supressão, por parte da Administração, dos serviços, acarretando modificações do valor inicial do contrato além do limite permitido no parágrafo primeiro do artigo 65 da lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
- k) A suspensão de sua execução por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado ao contratado, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação.
- 1) O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração decorrentes dos serviços ou parcelas destes, já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação.
- m) A não-liberação, por parte da Administração, de área, local ou objeto para execução de serviços, nos prazos contratuais, bem como das fontes de alimentos naturais especificadas nos projetos.
- n) A ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.
- o) O descumprimento do disposto no inciso V do art. 27, sem prejuízo das sanções penais cabíveis.
- p) A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial da posição contratual, bem como a fusão execução do contrato.





#### 29 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- **29.1** Após a declaração do vencedor da licitação, não havendo manifestação dos licitantes quanto à intenção de interposição de recurso, o pregoeiro lavrará a ata da sessão e submeterá o processo à homologação da autoridade competente;
- **29.1.1** No caso de interposição de recurso(s), após proferida a decisão quanto ao mesmo, a autoridade incumbida da decisão homologará o objeto licitado;
- **29.2** O vencedor obriga-se a aceitar, nas mesmas condições da proposta, os acréscimos ou supressões do valor inicial atualizado do objeto da presente licitação, nos termos do art. 65, § 1°, da Lei n° 8.666/93;
- **29.3** A Prefeitura Municipal de São Francisco do Brejão MA poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado;
- **29.4.** Decairá do direito de impugnar os termos deste edital o interessado que tendo aceitado sem objeção, venha, após julgamento desfavorável, apresentar falhas ou irregularidades que o viciem.
- **29.5.** A participação nesta licitação implica na aceitação plena e irrevogável das respectivas exigências e condições.
- **29.6.** O(A) pregoeiro(a) ou a Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, poderá promover diligências objetivando esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.
- **29.7.** Não serão considerados motivos para desclassificação simples omissões ou erros formais da proposta ou da documentação, desde que sejam irrelevantes e não prejudiquem o processamento da licitação e o entendimento da proposta, e que não firam os direitos dos demais licitantes.
- **29.8.** As normas disciplinadoras desta licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação/fornecimento.
- **29.9.** Em caso de discrepância entre os anexos e o Edital, prevalecerá a redação deste instrumento convocatório.
- **29.10.** Caso a licitante vencedora ainda não esteja cadastrada junto a Administração Pública Municipal, deverá fazê-lo tão logo seja contratado o objeto do presente certame.
- **29.11.** Os autos do respectivo processo administrativo que originou este edital estão com vista franqueada aos interessados na licitação.
- **29.12.** As decisões do(a) Pregoeiro(a), bem como os demais atos de interesse dos licitantes serão publicados na Imprensa Oficial, caso não possam ser feitas diretamente aos seus representantes.





- **29.13.** Na hipótese de o processo licitatório vir a ser interrompido, o prazo de validade das propostas fica automaticamente prorrogado por igual número de dias em que o feito estiver suspenso.
- **29.14.** Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- 29.15. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- **29.16.** Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes da legislação vigente.
- **29.17.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o dia do vencimento.
- **29.18** O Edital e seus anexos poderão ser consultados gratuitamente por meio do site <a href="https://www.saofranciscodobrejao.ma.gov.br">www.saofranciscodobrejao.ma.gov.br</a> ou obtidos mediante solicitação ao Pregoeiro e o pagamento no valor de R\$ 20,00 (vinte reais), a ser recolhido através de Documento de Arrecadação Municipal DAM, estando disponível para atendimento em dias úteis, das 08:00 às 12:00 horas, na sede da Comissão Permanente de Licitações sito na Rua Padre Cícero nº 51 Centro.

São Francisco do Brejão (MA), 20 de dezembro de 2022

Lucas Silva Alencar
Pregoeiro Municipal





### PREGÃO PRESENCIAL Nº 024/2022 - CPL

### ANEXO I (Proposta de Preços e Termo de Referência)

								de _	de	
Prezados Senh	nores,									
	(empresa),	com	sede	na	cidade	de				à
Rua	, n.°	, ins	scrita no	CNP	J/MF sob					
neste ato repre	esentada por _				, p	ortad	or do	CPF n.º _		e
R.G. n.°	, abai	xo assin	ado proj	oõe à	Prefeitura	Mun	icipal	de São F	rancisc	o do
Brejão - MA,	, os preços inf	ra discri	iminados	para	a aquisiç	ão ev	entua	l e futura	de gêr	ieros
alimentícios, o	objeto do PRE	GÃO PI	RESEN(	CIAL	Nº 024/20	22 - (	CPL:			
ITEM	T	ESCRIC	ÃO	<u> </u>		UND	OTD	V. LINIT	V. TO	ΓΑΙ

<b>ITEM</b>	DESCRIÇÃO	UND	QTD	V. UNIT	V. TOTAL
1	ABÓBORA IN NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃ, COMPACTA, FIRME E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO, FARDO COM 30 KG.	KG	700		
2	ADOÇANTE LIQUÍDO, FRASCO DE 80 ML	UND	520		
3	ACHOCOLATADO EM PÓ VITAMINADO. DEVERÁ SER OBTIDO DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, DE PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS, CASCAS DE SEMENTE DE CACAU E OUTROS DETRITOS VEGETAIS. ASPECTO: PÓ HOMOGÊNEO, COR PRÓPRIO DO TIPO, CHEIRO CARACTERÍSTICO E SABOR DOCE, PRÓPRIO. COM UMIDADE MÁXIMA DE 3%. INGREDIENTES: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ SOLÚVEL E SAL REFINADO, NÃO CONTÉM GLÚTEN. – EMBALAGEM DE 200 A 400G	KG	900		
4	AÇÚCAR CRISTAL DE 1ª CONTENDO NO MÍNIMO 99,3% DE CARBOIDRATO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER FABRICADO DE CANA DE AÇÚCAR LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS - EMB. 1 OU 2 KG	KG	1700		
5	AÇAFRÃO	KG	90		
6	ÁGUA MINERAL COPO, CAIXA COM 200 ML CAIXA COM 48 UNIDADES (COTA DE AMPLA CONCORRÊNCIA)	CX	1688		
7	ÁGUA MINERAL COPO, CAIXA COM 200 ML CAIXA COM 48 UNIDADES (COTA EXCLUSIVA ME, EPP, MEI)	CX	562		
8	ALFACE VERDE NATURAL, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM	MÇ	500		





	ALIGÊNOLA DE GLIHDADEG DADAGIMOG ETADIZAG			
9	AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.  ALHO NACIONAL - GRAÚDO DO TIPO COMUM, COM BOA APARÊNCIA, CABEÇA INTEIRA, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, COM BULBOS CURADOS, SEM DANOS MECÂNICOS OU CAUSADOS POR PRAGAS, COM CHEIRO E ASPECTO CARACTERISTICOS.	KG	550	
10	ARROZ AGULHINHA LONGO FINO POLIDO TIPO 1, SEM GLÚTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS COM NO MÁXIMO DE 14% DE UMIDADE E COM VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 50 G CONTENDO NO MÍNIMO DE 37 G DE CARBOIDRATOS, 4 G DE PROTEÍNAS E 0 DE GORDURAS TOTAIS. COM RENDIMENTO APÓS O COZIMENTO DE NO MÍNIMO 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO, DEVENDO TAMBÉM APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, GRÃOS ÍNTEGROS E SOLTOS APÓS COZIMENTO. – EMB. 1 OU 5 KG.	KG	4000	
11	AVEIA EM FLOCOS FINOS – PRODUTO RESULTANTE DA MOAGEM DE GRÃOS DE AVEIA APÓS LIMPEZA E CLASSIFICAÇÃO. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL: 12 G DE PROTEÍNAS, 8 G DE LIPÍDIO E 63 G DE CARBOIDRATO - EMBALAGEM 200 G.	UND	750	
12	AZEITE DE OLIVIA EXTRA VIRGEM, FRASCO DE 500 ML	UND	100	
13	BANANA PRATA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO.	KG	850	
14	BATATA INGLESA DE ÓTIMA QUALIDADE SÃ, COMPACTO FIRME E COM COLORAÇÃO UNIFORME, COR, ODOR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE, CASCAS INTEGRAS SEM MACHUCADOS, MANCHAS ES CURAS OU AMOLECIDAS, COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA DE ALIMENTOS, FARDO COM 50 KG.	KG	1000	
15	BETERRABA IN NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃ, COMPACTA, FIRME E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO, FARDO COM 30 KG.	KG	500	





16	BISCOITO DOCE TIPO MARIA EMBALAGEM: INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM ACIDO FÓLICO, AÇAU, GORDURA VEGETAL HIDROGINADA, AÇÚCAR INVESTIDO, SAL REFINADO, EXTRATO DE MALTE, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS: EMBALAGEM: PACOTE IMPERMEÁVEL, LACRADO, CONTENDO 400 G (3X1), INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	UND	3100	
17	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, EXTRATO DE MALTE, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE SÓDIO, AMIDO DE MILHO. VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 100 G: MÍNIMO 70 G DE CARBOIDRATO, 10 G DE PROTEÍNA E 12,5G GORDURAS TOTAIS. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO – EMBALAGEM PRIMARIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LÍQUIDO DE 400 A 500 G COM DUPLA EMBALAGEM E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXA DE PAPELÃO. – EMB. 350 A 500 G.	KG	2300	
18	CAFÉ EM PÓ - 100% PURO, TORRADO E MOÍDO, ACONDICIONADO À VÁCUO - NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, RENDIMENTO, MISTURAS E PESO INSATISFATÓRIOS, SABO NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM INTACTA, ACONDICIONADAS EM PACOTES COM SELO DA ABIC.	KG	1700	
19	CANJICA DE MILHO BRANCO TIPO 1, CONTENDO 80% DE GRÃOS INTEIROS, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM NO MÁXIMO DE 15% DE UMIDADE - EMB. 500 G.	KG	600	
20	CARNE BOVINA MOÍDA DE 1° QUALIDADE, SEM CONCENTRAÇÃO DE GORDURAS	KG	1400	
21	CARNE BOVINA MACIÇA DE 1° QUALIDADE, 0% DE GORDURAS (COTA DE AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	2325	
22	CARNE BOVINA MACIÇA DE 1° QUALIDADE, 0% DE GORDURAS (COTA EXCLUSIVA ME, EPP, MEI)	KG	775	
23	CARNE BOVINA COM OSSO, TIPO COSTELA, CARNE PESCOÇO, COM 0% DE GORDURAS	KG	2300	
24	CARNE DE FRANGO TIPO INTEIRO CONGELADO COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO DE 6%. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM	KG	2000	





	AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. EMBALAGEM DE 10 A 20 KG COM REGISTRO NO SIF			
25	OU SISP.  CEBOLA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO, FARDO COM 30 KG.	KG	850	
26	CENOURA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃ, COMPACTA, FIRME E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO, FARDO COM 30 KG 5.	KG	900	
27	CHEIRO VERDE NATURAL, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	MÇ	400	
28	CHOCOLATE EM BARRA MEIO AMARGO (BRANCO E PRETO)	KG	251	
29	CHUCHU IN NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃ, COMPACTA, FIRME E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO, FARDO COM 30 KG.	KG	550	
30	COUVE NATURAL, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	MÇ	450	
31	COLORAL EM PÓ	KG	130	
32	COCO RALADO TIPO FLOCOS SEM AÇUCAR GRANDE, PACOTE DE 100 G	UND	300	
33	CREME DE LEITE, CAIXA DE 200 G	UND	600	
34	ERVILHAS EM LATA, PRODUTO PREPARADO COM AS ERVILHAS PREVIAMENTE DEBULHADAS, ENVAZADAS PRATICAMENTE CRUAS, REIDRATADAS OU PRÉ-COZIDAS IMERSAS OU NÃO EM LÍQUIDO DE COBERTURA APROPRIADA SUBMETIDA A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO ANTES OU DEPOIS DE HERMETICAMENTE FECHADOS, OS RECIPIENTES UTILIZADOS A FIM DE EVITAR A SUA ALTERAÇÃO. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DE 5,2G DE PROTEÍNA, 0,5G DE LIPÍDIOS E 13 G DE CARBOIDRATOS – EMBALAGEM 32 X 200 G.	UND	350	





35	EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO COM NO MÍNIMO 1% DE CARBOIDRATO E 5% DE SÓDIO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO, CONTENDO 350 G.	UND	2800	
36	FARINHA DE MANDIOCA COR BRANCA, GRUPO SECA, SUBGRUPO FINA, TIPO 1 DA SAFRA CORRENTE, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ISENTO DE FERMENTAÇÃO, MOFO, ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTANCIA NOCIVAS A SAÚDE, ISENTA DO RADICAL CIANETO, AUSÊNCIAS DE SUJIDADE INSETOS E PARASITAS. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO ATÓXICO DE 1 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E NUMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, OBSERVADAS A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA DE ALIMENTOS, FARDO COM 30 KG.	KG	600	
37	FERMENTO EM PÓ PARA BOLO, SACHÊ DE 10 G	UND	250	
38	FERMENTO EM PÓ BIOLOGICO PARA PÃO, SACHÊ DE 100 G	UND	100	
39	FÉCULA DE MANDIOCA EMBALAGEM 1KG.	KG	750	
40	FLOCÃO DE ARROZ, APRESENTAÇÃO FLOCOS DE ARROZ, TIPO BRANCO, PACOTE 500G, FARDO COM 20 UND.	KG	1150	
41	FLOCÃO DE MILHO, APRESENTAÇÃO FLOCOS DE MILHO, TIPO AMARELO, PACOTE 500G, FARDO COM 20 UND.	KG	1700	
42	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO DESGERMINADO, SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA, CHEIRO PRÓPRIO E SABOR PRÓPRIO. COM UMA EXTRAÇÃO MÁX. DE 20% E COM TEOR MÁX. DE CINZAS DE 0,68%. COM NO MÍNIMO DE GLÚTEN SECO DE 6%P/P EMBALAGEM 1 KG.	KG	500	
43	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO DESGERMINADO, SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA, CHEIRO PRÓPRIO E SABOR PRÓPRIO. COM UMA EXTRAÇÃO MÁX. DE 20% E COM TEOR MÁX. DE CINZAS DE 0,68%. COM NO MÍNIMO DE GLÚTEN SECO DE 6%P/P EMBALAGEM 1 KG.	KG	450	
44	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, DE 1ª QUALIDADE CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO DE 90% A 98% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATOS	KG	750	





	NATURAIS MADUROS, LIMPOS E SECOS, NA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE 22 G DE PROTEÍNA, 1,6G DE LIPÍDIOS E 60,8G DE CARBOIDRATOS – EMB. 1 KG.			
45	IORGUTE SABORES VARIADOS	LT	160	
46	LARANJA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO	KG	400	
47	LEITE CONDENSADO, DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. O LEITE EMPREGADO DEVERÁ APRESENTAR-SE NORMAL E FRESCO. NO PREPARO DO PRODUTO, O LEITE DEVE ENTRAR NA PROPORÇÃO MÍNIMA DE TRÊS PARTES DE LEITE PARA UMA DE AÇÚCAR. NÃO PODERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, ALÉM DAS PREVISTAS NA NTA 56. COMO COADJUVANTE DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE AMIDO NA DOSAGEM MÁXIMA DE 2%. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE AROMATIZANTES NATURAIS. SERÁ PROIBIDO ADICIONAR AO LEITE CONDENSADO GORDURAS ESTRANHAS, GELEIFICANTES OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS, EMBORA INÓCUAS, EXCETO O BICARBONATO DE SÓDIO EM QUANTIDADES ESTRITAMENTE NECESSÁRIO PARA A REDUÇÃO PARCIAL DA ACIDEZ DO LEITE. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA DE 60% CARBOIDRATO, 2% DE LIPÍDIO E 6% R\$ PROTEÍNA. COM REGISTRO NO SIF OU SISP – EMBALAGEM DE 395 GR.	UND	750	
48	LEITE EM PÓ INTEGRAL OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA, MEDIANTE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS ADICIONADO DE LECITINA DE SOJA COMO EMULSIONANTE E COM A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE 26 G DE PROTEÍNA, 38 G DE CARBOIDRATOS E 26 G DE LIPÍDIOS. DEVENDO TER BOA SOLUBILIDADE – EMB. 200 G. (COTA DE AMPLA CONCORRÊNCIA)	KG	1313	
49	LEITE EM PÓ INTEGRAL OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA, MEDIANTE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS ADICIONADO DE LECITINA DE SOJA COMO EMULSIONANTE E COM A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE 26 G DE PROTEÍNA, 38 G DE CARBOIDRATOS E 26 G DE LIPÍDIOS. DEVENDO TER BOA SOLUBILIDADE — EMB. 200 G. (COTA EXCLUSIVA ME, EPP, MEI)	KG	437	





	VEITHER DE GO GO ELVES ES VI CENTE ES CONTRACTOR	* * * * -	<b>5</b> 00	I
50	LEITE DE COCO EM EMBALAGEM DE 200 ML	UND	700	
51	LEITE DESNATADO ZERO LACTOSE, PACOTE DE 400 G	PCT	350	
52	LINGUIÇA MISTA TIPO TOSCANA – EMBALAGEM 5 KG COM REGISTRO NO SIF OU SISP. COM ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA OU GELO NO MÁXIMO 3%.	KG	700	
53	MAÇA NACIONAL IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO.	KG	750	
54	MACARRÃO ESPAGUETE, DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS, COM O MÍNIMO CORRESPONDENTE A 0,045G DE COLESTEROL POR QUILO. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LAS ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO. – EMB. 500 G.	KG	1350	
55	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS, COM O MÍNIMO CORRESPONDENTE A 0,045G DE COLESTEROL POR QUILO. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LAS ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO. – EMB. 500 G.	KG	510	
56	MAMÃO PAPAIA PRATA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO.	KG	280	
57	MARGARINA C/ SAL COM 60% A 80% DE LIPÍDIOS. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS - EMBALAGEM DE 250 OU 500G CAIXA COM 6 KG.	KG	900	
58	MELANCIA PRATA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO	KG	800	





	UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO.			
59	MELÃO DE CASCA DE COLORAÇÃO AMARELA, SEM PRESENÇA DE MANCHAS, DE TAMANHOS MÉDIOS	KG	600	
60	MILHO PARA PIPOCA TIPO 1, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM NO MÁXIMO DE 15% DE UMIDADE - EMB. 500 G.	KG	370	
61	MILHO VERDE EM LATA, PRODUTO PREPARADO COM AS MILHO PREVIAMENTE DEBULHADAS, ENVAZADAS PRATICAMENTE CRUAS, REIDRATADAS OU PRÉ-COZIDAS IMERSAS OU NÃO EM LÍQUIDO DE COBERTURA APROPRIADA SUBMETIDA A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO ANTES OU DEPOIS DE HERMETICAMENTE FECHADOS, OS RECIPIENTES UTILIZADOS A FIM DE EVITAR A SUA ALTERAÇÃO. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DE 5,2G DE PROTEÍNA, 0,5G DE LIPÍDIOS E 13 G DE CARBOIDRATOS – EMBALAGEM 24 X 170 G.	UND	750	
62	MISTURA PARA BOLO DE CHOCOLATE, EMBALAGEM CONTENDO 450 GRAMAS.	PCT	900	
63	MISTURA PARA BOLO DE COCO, EMBALAGEM CONTENDO 450 GRAMAS.	PCT	700	
64	MISTURA PARA BOLO DE LARANJA, EMBALAGEM CONTENDO 450 GRAMAS.	PCT	800	
65	MUCILON SABORES VARIADOS , PACOTE DE 400 G	PCT	1700	
66	ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1, QUE SOFREU PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO DEGOMAGEM, NEUTRALIZAÇÃO, CLARIFICAÇÃO, FRIGORIFICAÇÃO OU NÃO DE DESODORIZAÇÃO – EMB. PET 20 X 900 ML.	UND	1350	
67	OVOS BRANCOS DE GALINHA FRESCO, TIPO 03, GRANDE CLASSE A: COM PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE 50 G, LIMPOS, CASCA LISA INTEGRA, POUCO POROSA. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	СТ	750	
68	PÃO FRANCÊS 50 G.	KG	600	
69	PEIXE TAMBAQUI TRATADO	KG	950	
70	POLPA DE FRUTAS PARA REFRESCO DE FRUTAS COM 100% DE POLPA DA FRUTA, SEM CONCENTRAÇÃO DE ÁGUA, SABORES: GOIABA, CAJÁ E ACEROLA – EMB. 500 GR.	KG	1100	
71	PRESUNTO COM REGISTRO NO SIF OU SISP, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58%P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28%P/P.	KG	180	





72	PIMENTÃO	KG	110		
73	QUEIJO TIPO MUSSARELA COM REGISTRO NO SIF OU SISP, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA,	KG	250		
	CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58%P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28%P/P. REPOLHO NATURAL, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO				
74	AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	300		
75	SAL REFINADO, IODADO, COM GRANULAÇÃO UNIFORME E COM CRISTAIS BRANCOS, COM NO MÍNIMO DE 98,5% DE CLORETO DE SÓDIO E COM DOSAGEM DE SAIS DE IODO DE NO MÍNIMO 10 MG E MÁXIMO DE 15 MG DE IODO POR QUILO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO FEDERAL ESPECÍFICA – EMB. 1 KG.	KG	250		
76	SALSICHA DE CARNE BOVINA / SUÍNA TIPO HOTDOG COM NO MÁXIMO DE 2% DE AMIDO. COM ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA OU GELO NO MÁXIMO DE 10%. COM REGISTRO NO SIF OU SISP– EMBALAGEM DE 3 KG.	KG	550		
77	SARDINHA EMLATADA AO MOLHO DE TOMATE. CAIXA C/ 50 LATAS DE 130G. COM EMBALAGEM ABRE FÁCIL, ÍNTEGRAS SEM VESTÍGIO DE FERRUGENS.	KG	380		
78	TEMPERO COMPLETO. VALOR NUTRICIONAL EM 5 G: 1 G DE CARBOIDRATO, MÁXIMO DE 5 MG COLESTEROL, 1685 MG DE SÓDIO - EMB. 1 KG.	KG	600		
79	TOMATE IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO, FARDO COM 30 KG.	KG	1050		
80	VINAGRE BRANCO FERMENTADO DE VINHO COM A ACIDEZ MÍNIMA DE 4,0% – EMB. 750 ML	UND	630		
				TOTAL	

- a) Prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua abertura;
- b) O objeto será entregue/executado imediatamente nos dias, locais e horários designados pelo gestor do contrato. A entrega será promovida pela contratada sem nenhum custo para a contratante;

c) O preço total da pro	posta é de R\$()
	Nome, Assinatura do Responsável da Empresa





### PREGÃO PRESENCIAL Nº 024/2022 - CPL

### TERMO DE REFERÊNCIA

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	V.UNIT	V.TOTAL
1	ABÓBORA IN NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃ, COMPACTA, FIRME E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO, FARDO COM 30 KG.	KG	700	7,43	5.203,33
2	ADOÇANTE LIQUÍDO, FRASCO DE 80 ML	UND	520	8,82	4.584,67
3	ACHOCOLATADO EM PÓ VITAMINADO. DEVERÁ SER OBTIDO DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, DE PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS, CASCAS DE SEMENTE DE CACAU E OUTROS DETRITOS VEGETAIS. ASPECTO: PÓ HOMOGÊNEO, COR PRÓPRIO DO TIPO, CHEIRO CARACTERÍSTICO E SABOR DOCE, PRÓPRIO. COM UMIDADE MÁXIMA DE 3%. INGREDIENTES: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ SOLÚVEL E SAL REFINADO, NÃO CONTÉM GLÚTEN. – EMBALAGEM DE 200 A 400G	KG	900	11,08	9.975,00
4	AÇÚCAR CRISTAL DE 1ª CONTENDO NO MÍNIMO 99,3% DE CARBOIDRATO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER FABRICADO DE CANA DE AÇÚCAR LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS - EMB. 1 OU 2 KG	KG	1700	5,29	8.993,00
5	AÇAFRÃO	KG	90	44,40	3.996,00
6	ÁGUA MINERAL COPO, CAIXA COM 200 ML CAIXA COM 48 UNIDADES	CX	2250	49,67	111.750,00
7	ALFACE VERDE NATURAL, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	MÇ	500	6,23	3.116,67
8	ALHO NACIONAL - GRAÚDO DO TIPO COMUM, COM BOA APARÊNCIA, CABEÇA INTEIRA, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, COM BULBOS CURADOS, SEM DANOS MECÂNICOS OU CAUSADOS POR PRAGAS, COM CHEIRO E ASPECTO CARACTERISTICOS.	KG	550	31,50	17.325,00
9	ARROZ AGULHINHA LONGO FINO POLIDO TIPO 1, SEM GLÚTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS COM NO MÁXIMO DE 14% DE UMIDADE E COM VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 50 G CONTENDO NO MÍNIMO DE 37 G DE CARBOIDRATOS, 4 G DE PROTEÍNAS E 0 DE GORDURAS TOTAIS. COM RENDIMENTO APÓS O COZIMENTO DE NO MÍNIMO 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO, DEVENDO TAMBÉM APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, GRÃOS ÍNTEGROS E SOLTOS APÓS COZIMENTO. – EMB. 1 OU 5 KG.	KG	4000	4,96	19.826,67





10	AVEIA EM FLOCOS FINOS – PRODUTO RESULTANTE DA MOAGEM DE GRÃOS DE AVEIA APÓS LIMPEZA E CLASSIFICAÇÃO. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL: 12 G DE PROTEÍNAS, 8 G DE LIPÍDIO E 63 G DE CARBOIDRATO - EMBALAGEM 200 G.	UND	750	3,65	2.737,50
11	AZEITE DE OLIVIA EXTRA VIRGEM, FRASCO DE 500 ML	UND	100	34,68	3.467,67
12	BANANA PRATA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO.	KG	850	8,28	7.040,83
13	BATATA INGLESA DE ÓTIMA QUALIDADE SÃ, COMPACTO FIRME E COM COLORAÇÃO UNIFORME, COR, ODOR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE, CASCAS INTEGRAS SEM MACHUCADOS, MANCHAS ES CURAS OU AMOLECIDAS, COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA DE ALIMENTOS, FARDO COM 50 KG.	KG	1000	9,17	9.166,67
14	BETERRABA IN NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃ, COMPACTA, FIRME E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO, FARDO COM 30 KG.	KG	500	6,85	3.425,00
15	BISCOITO DOCE TIPO MARIA EMBALAGEM: INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM ACIDO FÓLICO, AÇAU, GORDURA VEGETAL HIDROGINADA, AÇÚCAR INVESTIDO, SAL REFINADO, EXTRATO DE MALTE, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS: EMBALAGEM: PACOTE IMPERMEÁVEL, LACRADO, CONTENDO 400 G (3X1), INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	UND	3100	6,07	18.806,67
16	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, EXTRATO DE MALTE, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE SÓDIO, AMIDO DE MILHO. VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 100 G: MÍNIMO 70 G DE CARBOIDRATO, 10 G DE PROTEÍNA E 12,5G GORDURAS TOTAIS. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO	KG	2300	16,70	38.410,00





PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO – EMBALAGEM PRIMARIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LÍQUIDO DE 400 A 500 G COM DUPLA EMBALAGEM E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXA DE PAPELÃO. – EMB. 350 A 500 G.		
CAFÉ EM PÓ - 100% PURO, TORRADO E MOÍDO, ACONDICIONADO À VÁCUO - NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, RENDIMENTO, MISTURAS E PESO INSATISFATÓRIOS, SABO NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM INTACTA, ACONDICIONADAS EM PACOTES COM SELO DA ABIC.	41,05	69.779,33
CANJICA DE MILHO BRANCO TIPO 1, CONTENDO 80% DE GRÃOS INTEIROS, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM NO MÁXIMO DE 15% DE UMIDADE - EMB. 500 G.  KG 600	12,93	7.756,00
19 CARNE BOVINA MOÍDA DE 1° QUALIDADE, SEM CONCENTRAÇÃO DE GORDURAS KG 1400	36,50	51.100,00
20 CARNE BOVINA MACIÇA DE 1° QUALIDADE, 0% DE KG 3100	40,00	124.000,00
21 CARNE BOVINA COM OSSO, TIPO COSTELA, CARNE PESCOÇO, COM 0% DE GORDURAS KG 2300	27,50	63.250,00
CARNE DE FRANGO TIPO INTEIRO CONGELADO COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO DE 6%. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. EMBALAGEM DE 10 A 20 KG COM REGISTRO NO SIF OU SISP.	13,99	27.986,67
CEBOLA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO, FARDO COM 30 KG.	10,40	8.840,00
CENOURA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃ, COMPACTA, FIRME E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO, FARDO COM 30 KG 5.	7,63	6.870,00
25 CHEIRO VERDE NATURAL, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	4,37	1.746,67
26 CHOCOLATE EM BARRA MEIO AMARGO (BRANCO E KG 251	35,57	8.927,23





27	CHUCHU IN NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃ, COMPACTA, FIRME E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO, FARDO COM 30 KG.	KG	550	12,17	6.691,67
28	COUVE NATURAL, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	MÇ	450	6,03	2.715,00
29	COLORAL EM PÓ	KG	130	10,93	1.421,33
30	COCO RALADO TIPO FLOCOS SEM AÇUCAR GRANDE, PACOTE DE 100 G	UND	300	5,61	1.682,00
31	CREME DE LEITE, CAIXA DE 200 G	UND	600	4,81	2.884,00
32	ERVILHAS EM LATA, PRODUTO PREPARADO COM AS ERVILHAS PREVIAMENTE DEBULHADAS, ENVAZADAS PRATICAMENTE CRUAS, REIDRATADAS OU PRÉCOZIDAS IMERSAS OU NÃO EM LÍQUIDO DE COBERTURA APROPRIADA SUBMETIDA A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO ANTES OU DEPOIS DE HERMETICAMENTE FECHADOS, OS RECIPIENTES UTILIZADOS A FIM DE EVITAR A SUA ALTERAÇÃO. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DE 5,2G DE PROTEÍNA, 0,5G DE LIPÍDIOS E 13 G DE CARBOIDRATOS – EMBALAGEM 32 X 200 G.	UND	350	4,33	1.516,67
33	EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO COM NO MÍNIMO 1% DE CARBOIDRATO E 5% DE SÓDIO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO, CONTENDO 350 G.	UND	2800	4,24	11.881,33
34	FARINHA DE MANDIOCA COR BRANCA, GRUPO SECA, SUBGRUPO FINA, TIPO 1 DA SAFRA CORRENTE, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ISENTO DE FERMENTAÇÃO, MOFO, ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTANCIA NOCIVAS A SAÚDE, ISENTA DO RADICAL CIANETO, AUSÊNCIAS DE SUJIDADE INSETOS E PARASITAS. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO ATÓXICO DE 1 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E NUMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, OBSERVADAS A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA DE ALIMENTOS, FARDO COM 30 KG.	KG	600	8,70	5.220,00
35	FERMENTO EM PÓ PARA BOLO, SACHÊ DE 10 G	UND	250	1,53	383,33
36	FERMENTO EM PÓ BIOLOGICO PARA PÃO, SACHÊ DE 100 G	UND	100	16,59	1.659,33
37	FÉCULA DE MANDIOCA EMBALAGEM 1KG.	KG	750	9,51	7.132,50
38	FLOCÃO DE ARROZ, APRESENTAÇÃO FLOCOS DE ARROZ, TIPO BRANCO, PACOTE 500G, FARDO COM 20 UND.	KG	1150	7,43	8.548,33
	FLOCÃO DE MILHO, APRESENTAÇÃO FLOCOS DE				





40	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO DESGERMINADO, SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA, CHEIRO PRÓPRIO E SABOR PRÓPRIO. COM UMA EXTRAÇÃO MÁX. DE 20% E COM TEOR MÁX. DE CINZAS DE 0,68%. COM NO MÍNIMO DE GLÚTEN SECO DE 6% P/P EMBALAGEM 1 KG.	KG	500	8,29	4.145,00
41	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO DESGERMINADO, SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA, CHEIRO PRÓPRIO E SABOR PRÓPRIO. COM UMA EXTRAÇÃO MÁX. DE 20% E COM TEOR MÁX. DE CINZAS DE 0,68%. COM NO MÍNIMO DE GLÚTEN SECO DE 6% P/P EMBALAGEM 1 KG.	KG	450	8,12	3.655,50
42	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, DE 1ª QUALIDADE CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO DE 90% A 98% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS MADUROS, LIMPOS E SECOS, NA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE 22 G DE PROTEÍNA, 1,6G DE LIPÍDIOS E 60,8G DE CARBOIDRATOS – EMB. 1 KG.	KG	750	11,75	8.812,50
43	IORGUTE SABORES VARIADOS	LT	160	17,67	2.826,67
44	LARANJA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO	KG	400	87,17	34.866,67
45	LEITE CONDENSADO, DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. O LEITE EMPREGADO DEVERÁ APRESENTAR-SE NORMAL E FRESCO. NO PREPARO DO PRODUTO, O LEITE DEVE ENTRAR NA PROPORÇÃO MÍNIMA DE TRÊS PARTES DE LEITE PARA UMA DE AÇÚCAR. NÃO PODERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, ALÉM DAS PREVISTAS NA NTA 56. COMO COADJUVANTE DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE AMIDO NA DOSAGEM MÁXIMA DE 2%. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE AROMATIZANTES NATURAIS. SERÁ PROIBIDO ADICIONAR AO LEITE CONDENSADO GORDURAS ESTRANHAS, GELEIFICANTES OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS, EMBORA INÓCUAS, EXCETO O BICARBONATO DE SÓDIO EM QUANTIDADES ESTRITAMENTE NECESSÁRIO PARA A REDUÇÃO	UND	750	8,32	6.237,50





	PARCIAL DA ACIDEZ DO LEITE. COMPOSIÇÃO				
	NUTRICIONAL MÍNIMA DE 60% CARBOIDRATO, 2% DE				
	LIPÍDIO E 6% R\$ PROTEÍNA. COM REGISTRO NO SIF OU				
	SISP – EMBALAGEM DE 395 GR.				
	LEITE EM PÓ INTEGRAL OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO				
	DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO PARA A				
	ALIMENTAÇÃO HUMANA, MEDIANTE PROCESSOS				
46	TECNOLÓGICOS ADEQUADOS ADICIONADO DE	KG	1750	51,42	89.979,17
	LECITINA DE SOJA COMO EMULSIONANTE E COM A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE 26 G DE PROTEÍNA, 38 G				
	DE CARBOIDRATOS E 26 G DE LIPÍDIOS. DEVENDO TER				
	BOA SOLUBILIDADE – EMB. 200 G.				
47	LEITE DE COCO EM EMBALAGEM DE 200 ML	UND	700	2,37	1.656,67
48	LEITE DESNATADO ZERO LACTOSE, PACOTE DE 400 G	PCT	350	24,57	8.598,33
	LINGUIÇA MISTA TIPO TOSCANA – EMBALAGEM 5 KG			1,0 /	
	COM REGISTRO NO SIF OU SISP. COM ASPECTO				
49	CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS	VC	700	20.00	14 (05 22
49	PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR	KG	700	20,99	14.695,33
	PRÓPRIO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA OU GELO NO				
	MÁXIMO 3%.				
	MAÇA NACIONAL IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE:				
	SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR,				
	ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA				
	INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO				
50	CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE	KG	750	18,33	13.750,00
	DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A				
	LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS				
	TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS				
	DE ALIMENTO.				
	MACARRÃO ESPAGUETE, DEVERÃO SER FABRICADOS				
	A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS				
	ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E				
	LARVAS, COM O MÍNIMO CORRESPONDENTE A 0,045G				
51	DE COLESTEROL POR QUILO. AS MASSAS AO SEREM	KG	1350	7,85	10.597,50
	POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LAS ANTES			.,	
	DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU				
	RANÇOSAS. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO. – EMB.				
	500 G.				
	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, DEVERÃO SER				
	FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E				
	LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS				
	E LARVAS, COM O MÍNIMO CORRESPONDENTE A 0,045G				
52	DE COLESTEROL POR QUILO. AS MASSAS AO SEREM	KG	510	10,80	5.508,00
34	POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LAS ANTES	IZO	510	10,00	3.300,00
	DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU				
	RANÇOSAS. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER				
	MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO. – EMB.				
	500 G.				
	MAMÃO PAPAIA PRATA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO				
	UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA				
	ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO				
53	ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E	KG	280	6,13	1.717,33
	APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO			-,	,
	DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A				
	LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS				
	TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS				





	DE ALIMENTO.				
54	MARGARINA C/ SAL COM 60% A 80% DE LIPÍDIOS. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS - EMBALAGEM DE 250 OU 500G CAIXA COM 6 KG.	KG	900	16,22	14.595,00
55	MELANCIA PRATA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO.	KG	800	1,55	1.240,00
56	MELÃO DE CASCA DE COLORAÇÃO AMARELA, SEM PRESENÇA DE MANCHAS, DE TAMANHOS MÉDIOS	KG	600	7,83	4.700,00
57	MILHO PARA PIPOCA TIPO 1, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM NO MÁXIMO DE 15% DE UMIDADE - EMB. 500 G.	KG	370	7,63	2.824,33
58	MILHO VERDE EM LATA, PRODUTO PREPARADO COM AS MILHO PREVIAMENTE DEBULHADAS, ENVAZADAS PRATICAMENTE CRUAS, REIDRATADAS OU PRÉCOZIDAS IMERSAS OU NÃO EM LÍQUIDO DE COBERTURA APROPRIADA SUBMETIDA A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO ANTES OU DEPOIS DE HERMETICAMENTE FECHADOS, OS RECIPIENTES UTILIZADOS A FIM DE EVITAR A SUA ALTERAÇÃO. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DE 5,2G DE PROTEÍNA, 0,5G DE LIPÍDIOS E 13 G DE CARBOIDRATOS – EMBALAGEM 24 X 170 G.	UND	750	5,78	4.337,50
59	MISTURA PARA BOLO DE CHOCOLATE, EMBALAGEM CONTENDO 450 GRAMAS.	PCT	900	7,50	6.747,00
60	MISTURA PARA BOLO DE COCO, EMBALAGEM CONTENDO 450 GRAMAS.	PCT	700	7,50	5.247,67
61	MISTURA PARA BOLO DE LARANJA, EMBALAGEM CONTENDO 450 GRAMAS.	PCT	800	7,50	5.997,33
62	MUCILON SABORES VARIADOS , PACOTE DE 400 G	PCT	1700	17,03	28.956,67
63	ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1, QUE SOFREU PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO DEGOMAGEM, NEUTRALIZAÇÃO, CLARIFICAÇÃO, FRIGORIFICAÇÃO OU NÃO DE DESODORIZAÇÃO – EMB. PET 20 X 900 ML.	UND	1350	12,00	16.200,00
64	OVOS BRANCOS DE GALINHA FRESCO, TIPO 03, GRANDE CLASSE A: COM PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE 50 G, LIMPOS, CASCA LISA INTEGRA, POUCO POROSA. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	СТ	750	24,67	18.500,00
65	PÃO FRANCÊS 50 G.	KG	600	11,18	6.710,00
66	PEIXE TAMBAQUI TRATADO	KG	950	26,17	24.858,33
67	POLPA DE FRUTAS PARA REFRESCO DE FRUTAS COM 100% DE POLPA DA FRUTA, SEM CONCENTRAÇÃO DE ÁGUA, SABORES: GOIABA, CAJÁ E ACEROLA – EMB. 500	KG	1100	10,52	11.568,33





	GR.				
68	PRESUNTO COM REGISTRO NO SIF OU SISP, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE	KG	180	34,67	6.240,00
69	MÁX. 58%P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28%P/P. PIMENTÃO	KG	110	17,20	1.892,00
02	QUEIJO TIPO MUSSARELA COM REGISTRO NO SIF OU SISP, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE	KO	110	17,20	1.072,00
70	DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58%P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28%P/P.	KG	250	52,17	13.041,67
71	REPOLHO NATURAL, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	300	7,53	2.260,00
72	SAL REFINADO, IODADO, COM GRANULAÇÃO UNIFORME E COM CRISTAIS BRANCOS, COM NO MÍNIMO DE 98,5% DE CLORETO DE SÓDIO E COM DOSAGEM DE SAIS DE IODO DE NO MÍNIMO 10 MG E MÁXIMO DE 15 MG DE IODO POR QUILO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO FEDERAL ESPECÍFICA – EMB. 1 KG.	KG	250	1,29	322,50
73	SALSICHA DE CARNE BOVINA / SUÍNA TIPO HOT-DOG COM NO MÁXIMO DE 2% DE AMIDO. COM ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA OU GELO NO MÁXIMO DE 10%. COM REGISTRO NO SIF OU SISPEMBALAGEM DE 3 KG.	KG	550	17,23	9.478,33
74	SARDINHA EMLATADA AO MOLHO DE TOMATE. CAIXA C/ 50 LATAS DE 130G. COM EMBALAGEM ABRE FÁCIL, ÍNTEGRAS SEM VESTÍGIO DE FERRUGENS.	KG	380	47,71	18.128,53
75	TEMPERO COMPLETO. VALOR NUTRICIONAL EM 5 G: 1 G DE CARBOIDRATO, MÁXIMO DE 5 MG COLESTEROL, 1685 MG DE SÓDIO - EMB. 1 KG.	KG	600	7,55	4.530,00
76	TOMATE IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO, FARDO COM 30 KG.	KG	1050	9,03	9.478,00
77	VINAGRE BRANCO FERMENTADO DE VINHO COM A ACIDEZ MÍNIMA DE 4,0% – EMB. 750 ML	UND	630	2,18	1.375,50
				TOTAL	1.125.582,60

As interessadas em contratar com a Administração Pública Municipal deverão observar as seguintes exigências:

## 1. DA HABILITAÇÃO

1.1 - As licitantes deverão apresentar os seguintes documentos de habilitação nos autos do





certame:

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- **b**) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleições de seus administradores.
- c) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- **d**) prova de regularidade para com a Fazenda Federal e Seguridade Social (Tributos e Contribuições Federais e Dívida Ativa);
- e) prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante (Tributos e Contribuições Estaduais e Dívida Ativa);
- f) prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;
- **g**) prova de regularidade relativa ao FGTS, representada pelo CRF Certificado de Regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal
- h) Certidão negativa de falência e recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica emitida a menos de 60 dias da data fixada para abertura da Licitação;
- i) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, com o devido registro na Junta Comercial, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, em cópia autenticada, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;
- **i.1**) A boa situação financeira da empresa será avaliada pelos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), os quais devem ser maior que 1,00, resultante da aplicação das seguintes fórmulas:

LG = ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO
PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO

 $SG = \frac{ATIVO \ TOTAL}{PASSIVO \ CIRCULANTE + EXIGÍVEL \ A \ LONGO \ PRAZO}$ 

## $LC = \frac{ATIVO \ CIRCULANTE}{PASSIVO \ CIRCULANTE}$

- **i.2)** As fórmulas dos índices contábeis referidos deverão estar devidamente aplicadas em memorial de cálculos juntado ao balanço.
- i.3.) Caso o memorial não seja apresentado, a Comissão de Licitação efetuará os cálculos.
- **i.4)** Se necessária a atualização do balanço e do capital social, deverá ser apresentado, juntamente com os documentos em apreço, o memorial de cálculo correspondente.
- **i.5**) Serão considerados aceitos como na forma da Lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:
- i.5.1) sociedades regidas pela Lei nº 6.404/76 (sociedade anônima):
- publicados em Diário Oficial; ou
- publicados em jornal de grande circulação; ou
- por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante.
- i.5.2) sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA):
- por fotocópia do Livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante ou em outro órgão equivalente; ou
- por fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante.
- i.5.3) sociedade criada no exercício em curso:
- fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante.





- **i.5.4**) o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.
- j) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual:
- l) Comprovante de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação, através da apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.
- **m**) Declaração, firmada por representante legal da empresa, de que não emprega menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e de qualquer trabalho a menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.
- n) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão 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.

### 2. DA ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS

- 2.1 Os preços apresentados devem:
  - a) Refletir os de mercado no momento, observado o prazo de prestação do serviço/entrega do produto;
  - **b)** Compreender todas as despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, treinamento, lucro, transporte e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos.
  - c) Serem irreajustáveis durante a vigência do contrato, excetuadas as hipóteses expressamente previstas em lei;
- **2.2** A CONTRATADA deverá planejar o fornecimento/serviço à medida que for solicitado pelo gestor do contrato;
- **2.2.1** O objeto será entregue/executado imediatamente nos dias, locais e horários designados pelo gestor do contrato. A entrega será promovida pela contratada sem nenhum custo para a contratante;
- 2.3 O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de entrega da mesma;
- **2.4** Uma vez abertas as propostas, não serão admitidos cancelamentos, retificações de preços, alterações ou alternativas nas condições/especificações estipuladas. <u>Não serão</u> consideradas as propostas que contenham entrelinhas, emendas, rasuras ou borrões;
- **2.5** Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos na proposta ou incorretamente cotados serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos a qualquer título.

### 3 - DAS PENALIDADES

**3.1** - No caso de inadimplemento na execução total ou parcial do avençado, bem como no atraso na execução contratual, o adjudicatário ficará sujeito às penalidades abaixo relacionadas, garantida prévia defesa em regular processo administrativo:





- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com a Prefeitura Municipal de São Francisco do Brejão MA;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.
- **3.2** O atraso na execução do objeto implicará na incidência de multa de 1% (um por cento) por dia, calculada sobre o valor total do contrato, até o limite de 30% (trinta por cento) do respectivo valor;
- **3.3** Caso o atraso seja superior a dois dias úteis restará caracterizado o descumprimento total da obrigação contratual, cabendo à Administração Pública promover as medidas cabíveis;
- **3.4** O descumprimento total da obrigação assumida, bem assim a recusa em assinar o instrumento contratual e ainda a recusa em executar o objeto licitado implicará na incidência de multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total do Contrato/proposta, bem como a aplicação das demais sanções estabelecidas;
- **3.5** A aplicação das penalidades será precedida da concessão da oportunidade de ampla defesa por parte do adjudicatário, na forma da Lei;
- **3.6** Os valores resultantes da aplicação das multas previstas serão cobrados pela via administrativa, devendo ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data de recebimento da comunicação, ou, se não atendido, judicialmente, pelo rito e com os encargos da execução fiscal, assegurado o contraditório e ampla defesa;
- **3.7** O participante que ensejar o retardamento da execução da licitação, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o devido processo legal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas neste edital e das demais cominações legais;

## 4 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- **4.1** Executar o objeto somente após o recebimento da Ordem de Serviço/Fornecimento, emitida pelo gestor do contrato;
- **4.2** Reparar, corrigir, remover, substituir, desfazer e refazer, prioritária e exclusivamente, às suas custas e riscos, num prazo de no máximo de 12 (doze) horas, quaisquer vícios, defeitos, incorreções, erros, falhas e imperfeições, decorrentes de culpa da empresa fornecedora ou fabricante.
- **4.3** Responsabilizar-se por todo e qualquer dano ou prejuízo causados por seus empregados ou representantes, direta e indiretamente, ao adquirente ou a terceiros, inclusive os decorrentes de serviços ou aquisições com vícios ou defeitos, constatáveis nos prazos da garantia, mesmo expirado o prazo.





- **4.4** Garantir que a ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização do setor competente, não eximirá o fornecedor de total responsabilidade quanto ao cumprimento das obrigações pactuadas entre as partes;
- **4.5** Efetuar a imediata correção das deficiências apontadas pela Contratante, com relação a execução do objeto;
- **4.6** Manter, durante a vigência do Contrato, todas as condições de habilitação descritas no Edital:
- **4.7** Comunicar à fiscalização da Contratante, por escrito, quando verificar quaisquer condições inadequadas à execução do contrato ou a iminência de fatos que possam prejudicar a perfeita execução do objeto;
- **4.8** Obter todas as licenças, autorizações e franquias necessárias a execução do objeto contratado, pagando os emolumentos prescritos em lei.
- **4.9** Acatar as exigências dos Poderes Públicos e pagar, às suas expensas, as multas que lhes sejam impostas pelas autoridades.
- **4.10 -** Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar à Administração Pública Municipal ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.
- **4.11** Arcar com todos os ônus e obrigações concernentes a custos de mão de obra, transportes, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;
- **4.12 -** A CONTRATADA não será responsável:
- **4.12.1** Por quaisquer trabalhos, serviços ou responsabilidades não previstos no Edital.
- **4.13** A Prefeitura Municipal de São Francisco do Brejão MA não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros, sendo expressamente vedada a subcontratação.

## 5 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- **5.1** A Contratante, durante a vigência do contrato, se compromete a:
- **5.1.1** Verificar se o objeto foi executado com observação às disposições pertinentes no Termo de Referência, implicando em caso negativo no cancelamento do pagamento do objeto executado;
- **5.1.2** Rejeitar o objeto cujas especificações não atendam, em quaisquer dos itens, aos requisitos mínimos constantes do Termo de Referência.
- **5.1.3** Designar servidores municipais para, na qualidade de fiscal, acompanhar a execução do objeto do contrato;





- **5.2** As decisões e providências que ultrapassarem a competência do servidor ou comissão de recebimento deverão ser adotadas por seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes a administração.
- **5.3** Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constantes de cada um dos itens que compõem o objeto deste termo, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;
- **5.4** Comunicar à Contratada, através do executor designado, qualquer problema que ocorra durante a execução do objeto;
- **5.5** Promover os pagamentos dentro do prazo estipulado no contrato;
- **5.6** Fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas as Obrigações Contratuais;

### 6 – DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP)

- **6.1.** Requer-se seja o procedimento licitatório realizado pelo Sistema de Registro de Preços haja vista a possibilidade de seu objeto atender a mais de um órgão da administração, bem como diante da necessidade de utilização dos materiais em quantidades cuja definição exata não há como ser fixada, observando-se o disposto no art. 15, II, da Lei nº 8.666/93 e Decreto Municipal nº 005/2021.
- **6.2.** O objeto especificado neste Termo de Referência se enquadra na classificação de bens comuns, nos termos da Lei nº 10.520/2002 e Decreto Municipal nº 004/2021, que regulamenta a modalidade do Pregão, por possuir características gerais e específicas usualmente encontradas no mercado, podendo, portanto, ser licitado por meio da modalidade Pregão Presencial com vistas a obter a melhor proposta para a Administração Pública.

São Francisco do Brejão (MA), 15 de dezembro de 2022

JHON ELIS CRUZ DE LIMA Secretário Municipal de Saúde

**APROVO** o Termo de Referência nos moldes delineados, à vista do detalhamento descrito no referido documento.

EDINALVA BRANDÃO GONÇALVES Prefeita Municipal





## PREGÃO PRESENCIAL Nº 024/2022 - CPL

## ANEXO II (MODELO)

## (Papel timbrado do Concorrente) CARTA CREDENCIAL

			de			de
AO PREGOEI REF. PRE		NICIPAL RESENCIAL Nº 024/2	2022 - CPL			
	O	abaixo-assinado,	responsável	legal	pela	Empresa
				, vem pe	ela presente	e informar a
Vs. Sas. qu	ie o Sr		é	designado	para repres	sentar nossa
empresa na	a Licitaç	ão acima referida, pod	dendo assinar ata	s e demais	document	os, interpor
recursos e	impugna	ções, receber notificaç	ão, tomar ciência	de decisõ	es, assinar	propostas e
rubricar do	ocumento	os das demais licitante	es, recorrer, design	stir da inte	erposição d	de recursos,
		nces verbais, enfim, pr				
		Ate	nciosamente			
		Nome, Identidade e As	ssinatura do Respo	onsável Leg	 gal	





PREGÃO PRESENCIAL Nº 024/2022 - CPL

## ANEXO III (MINUTA DO CONTRATO)

CONTRATO N°\_\_\_/\_\_
CONTRATO DE AQUISIÇÃO EVENTUAL E

CONTRATO DE AQUISIÇAO EVENTUAL E FUTURA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DO BREJÃO (MA) E A EMPRESA \_\_\_\_\_\_, NA FORMA ABAIXO.

Aos dias do mês de do ano de, de um lado, o MUNICÍPIO DE SÃO
FRANCISCO DO BREJÃO (MA), pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no
CNPJ sob o nº 01.616.680/0001-35, com sede administrativa na Rua Padre Cícero nº 51,
Centro, neste ato representado pelo Secretário Sr, doravante denominado
simplesmente de CONTRATANTE e, do outro lado, a empresa,
pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ sob o nº, com sede na
, neste ato representada pelo, Sr portador da cédula de
identidade de nº e do CPF nº, doravante denominada
simplesmente de CONTRATADO, tendo em vista o que consta no Pregão Presencial nº
024/2022 - CPL, que passa a integrar este instrumento independentemente de transcrição, na
parte em que com este não conflitar, resolvem, de comum acordo, celebrar o presente
contrato, regido pela Lei nº 10.520/02 e Lei nº 8.666/93, mediante as cláusulas e condições
seguintes:

#### CLÁUSULA PRIMEIRA — DO OBJETO

Constitui objeto deste contrato a aquisição eventual e futura de gêneros alimentícios, em conformidade com o **Pregão Presencial nº 024/2022 - CPL** e seus anexos, que independente de transcrição integram este instrumento para todos os fins e efeitos legais. O presente contrato está consubstanciado no procedimento licitatório realizado na forma da Lei nº 10.520/2002.

## CLÁUSULA SEGUNDA — DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Na execução do objeto do presente Contrato, obriga-se a CONTRATADA a envidar todo o empenho e dedicação necessários ao fiel e adequado cumprimento dos encargos que lhes são confiados, obrigando-se ainda a:

- I) iniciar a execução somente após o recebimento da ordem de serviço/fornecimento, emitida pelo setor competente da Prefeitura Municipal de São Francisco do Brejão MA, cujas cópias deverão ser apresentadas em anexo às respectivas notas fiscais para efeito de pagamento;
- II) respeitar o prazo estipulado por este contrato para a execução do objeto;
- III) reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem incorreções ou defeitos decorrentes da execução;
- IV) comunicar à FISCALIZAÇÃO qualquer irregularidade e providências a serem tomadas na execução do objeto;
- V) facilitar à FISCALIZAÇÃO o acesso aos procedimentos e técnicas adotados;
- VI) responder integralmente por perdas e danos que vier a causar ao CONTRATANTE ou a terceiros, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;





VII) Manter durante o prazo de execução do Contrato as exigências de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

VIII) O licitante CONTRATADO(A) responderá, perante o usuário, por eventuais danos morais e materiais resultantes da utilização do objeto da licitação, independentemente de culpa;

**PARÁGRAFO ÚNICO** – O CONTRATANTE não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.

## CLÁUSULA TERCEIRA — DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Para garantir o fiel cumprimento do objeto deste Contrato, a CONTRATANTE se compromete a:

- I) Efetuar o pagamento na forma convencionada neste instrumento, desde que preenchidas as formalidades previstas neste Contrato;
- II) Designar o servidor \_\_\_\_\_ para, na qualidade de fiscal, acompanhar a execução do objeto deste Contrato;
- III) Comunicar à contratada, através do servidor designado, qualquer problema que ocorra na execução do objeto.

## CLÁUSULA QUARTA — DO PRAZO DA VIGÊNCIA E EXECUÇÃO DO CONTRATO

- I) O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, sendo vedada a sua prorrogação;
- II) A vigência do presente contrato será até 31 (trinta e um) de Dezembro de 2023, podendo ser prorrogada nos termos e condições previstas na Lei nº 8.666/93.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - O prazo para a execução do objeto deste contrato é imediato, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de \_\_\_\_\_.

## CLÁUSULA QUINTA - DAS CONDIÇÕES DA ENTREGA

- I) A CONTRATADA deverá planejar o fornecimento/serviço à medida que for solicitado pelo gestor do contrato;
- II) O objeto será entregue/executado imediatamente nos dias, locais e horários designados pelo gestor do contrato e, ainda, promovida pela contratada sem nenhum custo para a contratante;
- III) O recebimento somente será considerado efetuado após a análise minuciosa pelo servidor responsável, o qual verificará e atestará se o objeto executado/entregue atende às especificações exigidas pelo edital.
- IV) No caso de o objeto não atender às especificações, a Contratada providenciará a substituição/correção dos mesmos, no prazo máximo de 12 (doze) horas.

## CLÁUSULA SEXTA - DA ACEITAÇÃO DO OBJETO

- I) Entregues os produtos/executados os serviços, se estiverem em perfeitas condições, atestado pela CONTRATANTE, será recebido por servidor especialmente designado, que assinará o termo de recebimento.
- II) O termo de recebimento somente será assinado se a licitante vencedora tiver atendido todas as condições especificadas no termo de referência, bem como as especificações apresentadas na Proposta.





III) Os produtos/serviços objeto deste Pregão serão considerados aceitos somente após terem sido conferidos pela respectiva área solicitante e atendidas as especificações e condições exigidas neste edital.

IV) Em hipótese alguma será aceito objeto em desacordo com as condições pactuadas, ficando ao encargo da Contratada o controle de qualidade do fornecimento/execução de sua responsabilidade, bem como a repetição de procedimentos as suas próprias custas para correção de falhas, visando a apresentação da qualidade dos produtos/serviços.

### CLÁUSULA SÉTIMA – DAS CONDIÇÕES DO PAGAMENTO

- I) O pagamento à contratada será efetuado pela Secretaria Municipal de Planejamento, Administração e Finanças, mediante empenho, por meio de transferência eletrônica ou ordem bancária, em até 30 (trinta) dias após a aceitação definitiva dos produtos/serviços, com apresentação das notas fiscais do(a) fornecimento/Execução dos Serviços devidamente certificadas pelo Agente Público.
- II) O pagamento deverá ser efetuado em PARCELAS proporcionais mediante o(a) fornecimento/prestação dos serviços, à medida que forem entregues os mesmos, não devendo estar vinculado a liquidação total do empenho.
- III) Para fazer jus ao pagamento, a Contratada deverá apresentar junto às notas fiscais, comprovação de sua adimplência com as Fazendas Nacional, Estadual e Municipal, regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS, com a Justiça do Trabalho (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT), bem como a quitação de impostos e taxas que porventura incidam sobre os produtos contratados, inclusive quanto o Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza ISSQN.
- IV) A periodicidade dos pagamentos será mensal.
- V) Para fins de pagamento, a contratante responsabilizar-se-á apenas pelos produtos/serviços devidamente autorizados e certificados pelos gestores do contrato.
- VI) A atestação da fatura correspondente ao fornecimento/execução caberá ao fiscal do contrato ou outro servidor designado para esse fim.
- VII) Caso sejam verificadas divergências na Nota Fiscal/Fatura, a contratante devolverá o documento fiscal à contratada, interrompendo-se o prazo de pagamento até que esta providencie as medidas saneadoras ou comprove a correção dos dados contestados pela Contratante.
- VIII) No caso de faturas emitidas com erro, a contagem de novo prazo iniciar-se-á a partir da data de recebimento do documento corrigido.
- IX) A contratante reserva-se, ainda, o direito de somente efetuar o pagamento após a atestação de que os produtos foram entregues/executados em conformidade com as especificações do contrato.
- X) A contratante poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela contratada

CLÁUSULA OITAVA — DO VALOR CONTRATADO  O valor do presente contrato é de R\$ ()
CLÁUSULA NONA — DA CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E EMPENHO as despesas decorrentes da contratação correrão à conta dos seguintes recursos:





## CLAÚSULA DÉCIMA - DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

- I) O fornecimento dos produtos objeto do presente contrato será feita diretamente a SECRETARIA MUNICIPAL DE \_\_\_\_ e atestado por servidor desta instituição, designado para esse fim.
- II) O responsável pelo recebimento anotará em registro próprio todas as ocorrências.
- III) À Secretaria Municipal de \_\_\_\_ caberá a fiscalização da execução do objeto. Para tanto, serão nomeados fiscais que terão poderes para exigir da contratada o perfeito atendimento as cláusulas contratuais.

### CLAÚSULA DÉCIMA PRIMEIRA - CRITÉRIO DE REAJUSTE

- I) Os preços serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses decorrentes e devidamente comprovadas das situações previstas na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/1993.
- II) Para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da Contratada e a retribuição da Administração para a justa remuneração, será efetuada a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na forma da alínea "d" do Art. 65 da Lei n.º 8.666/93.

#### CLAÚSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA RESCISÃO DO CONTRATO

A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, se houver uma das ocorrências prescritas nos artigos 77 a 81 da Lei nº 8.666/93, de 21/06/93.

- I) Constituem motivo para rescisão do Contrato:
- a) O não-cumprimento de cláusulas contratuais, especificações e prazos.
- b) O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações e lentidão do seu cumprimento, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão dos serviços ou fornecimento nos prazos estipulados.
- c) A paralisação da execução do serviço, sem justa causa e prévia comunicação á Administração.
- d) O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores.
- e) O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do parágrafo primeiro do artigo 67 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
- f) A decretação da falência ou instauração da insolvência civil.
- g) A dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado.
- h) A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que prejudique a execução do contrato.
- i) Razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento justificadas e determinadas pela máxima autoridade Administrativa a que está subordinado o contratante e exaradas no processo Administrativo a que se refere o contrato.
- j) A supressão, por parte da Administração, dos serviços, acarretando modificações do valor inicial do contrato além do limite permitido no parágrafo primeiro do artigo 65 da lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
- k) A suspensão de sua execução por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado ao contratado, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação.





- l) O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração decorrentes dos serviços ou parcelas destes, já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública grave perturbação da ordem interna ou guerra assegurado ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação.
- m) A não-liberação, por parte da Administração, de área, local ou objeto para execução de serviços, nos prazos contratuais, bem como das fontes de materiais naturais especificadas nos projetos.
- n) A ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.
- o) O descumprimento do disposto no inciso V do art. 27, sem prejuízo das sanções penais cabíveis.
- p) A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial da posição contratual, bem como a fusão execução do contrato.

## CLAÚSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA SUBCONTRATAÇÃO

Não é permitida a subcontratação total ou parcial para a execução do contrato.

### CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA — DAS PENALIDADES

O descumprimento, total ou parcial, de qualquer das obrigações ora estabelecidas, sujeitará a contratada às sanções previstas na Lei nº 10.520/2002 e Lei nº 8.666/93, garantida prévia e ampla defesa em processo administrativo.

#### PARÁGRAFO PRIMEIRO

No caso de inadimplemento na execução total ou parcial do avençado, bem como no atraso na execução contratual, o adjudicatário ficará sujeito às penalidades abaixo relacionadas, garantida prévia defesa em regular processo administrativo:

- a) Advertência;
- b) multa;
- c) suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com a Prefeitura Municipal de São Francisco do Brejão -MA;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

#### PARÁGRAFO SEGUNDO

O atraso na execução do objeto da presente contratação implicará na incidência de multa de 1% (um por cento) por dia, calculada sobre o valor total do contrato, até o limite de 30% (trinta por cento) do respectivo valor;

#### PARÁGRAFO TERCEIRO

Caso o atraso seja superior a dois dias úteis restará caracterizado o descumprimento total da obrigação contratual, cabendo à Administração Pública promover as medidas cabíveis;

#### PARÁGRAFO OUARTO

O descumprimento total da obrigação assumida, bem assim a recusa em executar o objeto contratado implicará na incidência de multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total do Contrato/proposta, bem como a aplicação das demais sanções estabelecidas;





## PARÁGRAFO QUINTO

A aplicação das penalidades será precedida da concessão da oportunidade de ampla defesa por parte do adjudicatário, na forma da Lei;

### PARÁGRAFO SEXTO

Os valores resultantes da aplicação das multas previstas serão cobrados pela via administrativa, devendo ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data de recebimento da comunicação, ou, se não atendido, judicialmente, pelo rito e com os encargos da execução fiscal, assegurado o contraditório e ampla defesa.

**PARÁGRAFO SÉTIMO** – As multas porventura aplicadas como sanção não têm caráter compensatório e seu pagamento não eximirá a contratada da responsabilidade por perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

### CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA — DO FORO

Fica eleito o foro de Açailândia/MA, comarca da qual o município de São Francisco do Brejão – MA é termo judiciário, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente instrumento.

E, para firmeza e como prova de assim haverem, entre si, ajustado e contratado, é lavrado o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor que, depois de lido e achado conforme, é assinado pela contratada e pelas testemunhas abaixo nomeadas.

	São Francisco do Brejão (MA),	de	de
CONTRATANTE Secretário Municipal			
CONTRATADO Representante Legal			
TESTEMUNHAS:			
CPF/MF	_		
CPF/MF			





PREGÃO PRESENCIAL Nº 024/2022 - CPL

### **ANEXO IV**

## MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO INC. V DO ART. 27 DA LEI 8.666/93

## **DECLARAÇÃO**

(Nome da Empresa)	, inscrito no CNPJ nº
por intermédio do seu representante legal	o(a) Sr(a),
portador da Carteira de Identidade nº	
DECLARA, para fins do disposto no inc. V d 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de o dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou anos.	outubro de 1999, que não emprega menor de
Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze a	anos, na condição de aprendiz ( ).
(da	ta)
(representa	
(0)	
(Observação: em caso afirmati	vo. assinaiar a ressaiva acima)





PREGÃO PRESENCIAL Nº 024/2022 - CPL

### ANEXO V

## MODELO DE DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA E CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Declaramos, para efeito de participação no processo licitatório Pregão Presencial nº 024/2022 - CPL realizado pela Prefeitura Municipal de São Francisco do Brejão - MA e conforme exigências legais, que damos ciência de que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação.

A presente declaração é feita sob as penas da Lei.

São Francisco do Brejão - MA,	de	de
Representante Legal da Empresa	_	





## PREGÃO PRESENCIAL Nº 024/2022 - CPL

### ANEXO VI

## MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO À LC Nº 123/06

no art. 299, do Código Penal B	DECLARA, sob as penas da lei, especialmente o disposto rasileiro, que se encontra enquadrada na condição de
Cooperativa de Consumo) e qu	resa de Pequeno Porte, Microempreendedor Individual ou le inexiste fato superveniente que implique no seu
desenquadramento dessa situação.	
Por ser verdade, firmo a pres	sente declaração.
	São Francisco do Brejão - MA, de de
	Representante Legal da Empresa





PREGÃO PRESENCIAL Nº 024/2022 - CPL

## ANEXO VII (MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS)

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº \_\_/\_\_\_

A COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES - CPL, instituída por Lei Municipal,
com sede e foro na cidade de São Francisco do Brejão - MA na Rua Padre Cícero 51, Centro,
neste ato representada por seu Presidente/Pregoeiro, Sr. Lucas Silva Alencar, brasileiro,
solteiro, servidor público municipal, portador da cédula de identidade nº 039938712010-9
SSP-MA e do CPF nº 606.253.343-10, nomeado por meio da Portaria nº 096/2022, no uso da
atribuição que lhe confere o Decreto Municipal nº 005 de 11 de Janeiro de 2021, considerando
o julgamento da licitação na modalidade pregão, na forma presencial, para REGISTRO DE
PREÇOS nº/ publicado no Diário Oficial do Estado do Maranhão em,
Processo Administrativo nº 158/2022 - SEMUS, RESOLVE registrar os preços das empresas
indicadas e qualificadas nesta ATA, de acordo com a classificação por elas alcançadas e nas
quantidades cotadas, atendendo as condições previstas no Edital, sujeitando-se as partes às
normas constantes na Lei nº 8.666/93, Lei nº 10.520/02 e Decreto Municipal nº 056/2017, em
conformidade com as disposições a seguir:

### 1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto a aquisição eventual e futura de gêneros alimentícios para a Administração Pública Municipal, conforme Anexo I do Edital do **Pregão Presencial nº 024/2022 - CPL**, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

## 2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES, QUANTITATIVOS E FORNECEDORES

### 2.1. Do quantitativo

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD POR ÓRGÃOS PARTICIPANTES	QTD POR ÓRGÃOS NÃO PARTICIPANTES
1	ABÓBORA IN NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃ, COMPACTA, FIRME E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO, FARDO COM 30 KG.	700	1.400
2	ADOÇANTE LIQUÍDO, FRASCO DE 80 ML	520	1.040
3	ACHOCOLATADO EM PÓ VITAMINADO. DEVERÁ SER OBTIDO DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, DE PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS, CASCAS DE SEMENTE DE CACAU E OUTROS DETRITOS VEGETAIS. ASPECTO: PÓ HOMOGÊNEO, COR PRÓPRIO DO TIPO, CHEIRO CARACTERÍSTICO E SABOR DOCE, PRÓPRIO. COM	900	1.800





	UMIDADE MÁXIMA DE 3%. INGREDIENTES:		
	AÇÚCAR, CACAU EM PÓ SOLÚVEL E SAL		
	REFINADO, NÃO CONTÉM GLÚTEN. – EMBALAGEM		
	DE 200 A 400G		
	AÇÚCAR CRISTAL DE 1ª CONTENDO NO MÍNIMO		
	99,3% DE CARBOIDRATO POR PORÇÃO, DEVERÁ		
4	SER FABRICADO DE CANA DE AÇÚCAR LIVRE DE	1700	3.400
_	FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA	1700	2.100
	DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU		
	VEGETAIS - EMB. 1 OU 2 KG		
5	AÇAFRÃO	90	180
	ÁGUA MINERAL COPO, CAIXA COM 200 ML CAIXA	4.400	
6	COM 48 UNIDADES (COTA DE AMPLA	1688	3.376
	CONCORRÊNCIA)		
_	ÁGUA MINERAL COPO, CAIXA COM 200 ML CAIXA	T-0	1 101
7	COM 48 UNIDADES (COTA EXCLUSIVA ME, EPP,	562	1.124
	MEI)		
	ALFACE VERDE NATURAL, ASPECTO PRÓPRIO,		
8	NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA	500	1.000
	SEM MANCHAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM		
	AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.		
	ALHO NACIONAL - GRAÚDO DO TIPO COMUM,		
	COM BOA APARÊNCIA, CABEÇA INTEIRA, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, COM		
9		550	1.100
	BULBOS CURADOS, SEM DANOS MECÂNICOS OU		
	CAUSADOS POR PRAGAS, COM CHEIRO E ASPECTO CARACTERISTICOS.		
	ARROZ AGULHINHA LONGO FINO POLIDO TIPO 1,		
	SEM GLÚTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE		
	GRÃOS INTEIROS COM NO MÁXIMO DE 14% DE		
	UMIDADE E COM VALOR NUTRICIONAL NA		
	PORÇÃO DE 50 G CONTENDO NO MÍNIMO DE 37 G		
	DE CARBOIDRATOS, 4 G DE PROTEÍNAS E 0 DE		
10	GORDURAS TOTAIS. COM RENDIMENTO APÓS O	4000	8.000
	COZIMENTO DE NO MÍNIMO 2,5 VEZES A MAIS DO		
	PESO ANTES DA COCÇÃO, DEVENDO TAMBÉM		
	APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, GRÃOS		
	ÍNTEGROS E SOLTOS APÓS COZIMENTO. – EMB. 1		
	OU 5 KG.		
	AVEIA EM FLOCOS FINOS – PRODUTO		
	RESULTANTE DA MOAGEM DE GRÃOS DE AVEIA		
11	APÓS LIMPEZA E CLASSIFICAÇÃO. COMPOSIÇÃO	750	1.500
	CENTESIMAL: 12 G DE PROTEÍNAS, 8 G DE LIPÍDIO	-	
	E 63 G DE CARBOIDRATO - EMBALAGEM 200 G.		
10	AZEITE DE OLIVIA EXTRA VIRGEM, FRASCO DE	100	200
12	500 ML	100	200
	BANANA PRATA IN-NATURA DE ÓTIMA		
	QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO		
	UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA		
	ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS		
	AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E		
13	APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO	850	1.700
	ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO:		
	CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE		
	OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS		
	PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE		
	ALIMENTO.		
1.4	BATATA INGLESA DE ÓTIMA QUALIDADE SÃ,	1000	2,000
14	COMPACTO FIRME E COM COLORAÇÃO	1000	2.000
	1	1	





	UNIFORME, COR, ODOR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE, CASCAS INTEGRAS SEM MACHUCADOS, MANCHAS ES CURAS OU AMOLECIDAS, COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA DE ALIMENTOS, FARDO COM 50 KG.		
15	BETERRABA IN NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃ, COMPACTA, FIRME E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO, FARDO COM 30 KG.	500	1.000
16	BISCOITO DOCE TIPO MARIA EMBALAGEM: INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM ACIDO FÓLICO, AÇAU, GORDURA VEGETAL HIDROGINADA, AÇÚCAR INVESTIDO, SAL REFINADO, EXTRATO DE MALTE, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS: EMBALAGEM: PACOTE IMPERMEÁVEL, LACRADO, CONTENDO 400 G (3X1), INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	3100	6.200
17	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, EXTRATO DE MALTE, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE SÓDIO, AMIDO DE MILHO. VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 100 G: MÍNIMO 70 G DE CARBOIDRATO, 10 G DE PROTEÍNA E 12,5G GORDURAS TOTAIS. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO – EMBALAGEM PRIMARIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LÍQUIDO DE 400 A 500 G COM DUPLA EMBALAGEM E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXA DE PAPELÃO. – EMB. 350 A 500 G	2300	4.600
18	500 G.  CAFÉ EM PÓ - 100% PURO, TORRADO E MOÍDO, ACONDICIONADO À VÁCUO - NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, RENDIMENTO, MISTURAS E PESO INSATISFATÓRIOS, SABO NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM INTACTA,	1700	3.400





	ACONDICIONADAS EM PACOTES COM SELO DA ABIC.		
19	CANJICA DE MILHO BRANCO TIPO 1, CONTENDO 80% DE GRÃOS INTEIROS, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM NO MÁXIMO DE 15% DE UMIDADE - EMB. 500 G.	600	1.200
20	CARNE BOVINA MOÍDA DE 1° QUALIDADE, SEM CONCENTRAÇÃO DE GORDURAS	1400	2.800
21	CARNE BOVINA MACIÇA DE 1° QUALIDADE, 0% DE GORDURAS (COTA DE AMPLA CONCORRÊNCIA)	2325	4.650
22	CARNE BOVINA MACIÇA DE 1° QUALIDADE, 0% DE GORDURAS (COTA EXCLUSIVA ME, EPP, MEI)	775	1.550
23	CARNE BOVINA COM OSSO, TIPO COSTELA, CARNE PESCOÇO, COM 0% DE GORDURAS	2300	4.600
24	CARNE DE FRANGO TIPO INTEIRO CONGELADO COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO DE 6%. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. EMBALAGEM DE 10 A 20 KG COM REGISTRO NO SIF OU SISP.	2000 4.000	
25	CEBOLA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO, FARDO COM 30 KG.	850	1.700
26	CENOURA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃ, COMPACTA, FIRME E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO, FARDO COM 30 KG 5.	900	1.800
27	CHEIRO VERDE NATURAL, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	400	800
28	CHOCOLATE EM BARRA MEIO AMARGO (BRANCO E PRETO)	251	502
29	CHUCHU IN NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃ, COMPACTA, FIRME E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE	550	1.100





	OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO, FARDO COM 30 KG.		
30	COUVE NATURAL, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	450	900
31	COLORAL EM PÓ	130	260
32	COCO RALADO TIPO FLOCOS SEM AÇUCAR GRANDE, PACOTE DE 100 G	300	600
33	CREME DE LEITE, CAIXA DE 200 G	600	1.200
34	ERVILHAS EM LATA, PRODUTO PREPARADO COM AS ERVILHAS PREVIAMENTE DEBULHADAS, ENVAZADAS PRATICAMENTE CRUAS, REIDRATADAS OU PRÉ-COZIDAS IMERSAS OU NÃO EM LÍQUIDO DE COBERTURA APROPRIADA SUBMETIDA A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO ANTES OU DEPOIS DE HERMETICAMENTE FECHADOS, OS RECIPIENTES UTILIZADOS A FIM DE EVITAR A SUA ALTERAÇÃO. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DE 5,2G DE PROTEÍNA, 0,5G DE LIPÍDIOS E 13 G DE CARBOIDRATOS – EMBALAGEM 32 X 200 G.	350	700
35	EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO COM NO MÍNIMO 1% DE CARBOIDRATO E 5% DE SÓDIO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO, CONTENDO 350 G.	2800	5.600
36	FARINHA DE MANDIOCA COR BRANCA, GRUPO SECA, SUBGRUPO FINA, TIPO 1 DA SAFRA CORRENTE, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ISENTO DE FERMENTAÇÃO, MOFO, ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTANCIA NOCIVAS A SAÚDE, ISENTA DO RADICAL CIANETO, AUSÊNCIAS DE SUJIDADE INSETOS E PARASITAS. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO ATÓXICO DE 1 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E NUMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, OBSERVADAS A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA DE ALIMENTOS, FARDO COM 30 KG.	600	1.200
37	FERMENTO EM PÓ PARA BOLO, SACHÊ DE 10 G	250	500
38	FERMENTO EM PÓ BIOLOGICO PARA PÃO, SACHÊ DE 100 G	100	200
39	FÉCULA DE MANDIOCA EMBALAGEM 1KG.	750	1.500
40	FLOCÃO DE ARROZ, APRESENTAÇÃO FLOCOS DE ARROZ, TIPO BRANCO, PACOTE 500G, FARDO COM 20 UND.	1150	2.300
41	FLOCÃO DE MILHO, APRESENTAÇÃO FLOCOS DE MILHO, TIPO AMARELO, PACOTE 500G, FARDO COM 20 UND.	1700	3.400
42	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO DESGERMINADO, SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE	500	1.000





	CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA, CHEIRO PRÓPRIO E SABOR PRÓPRIO. COM UMA EXTRAÇÃO MÁX. DE 20% E COM TEOR MÁX. DE CINZAS DE 0,68%. COM NO MÍNIMO DE GLÚTEN SECO DE 6%P/P EMBALAGEM 1 KG.		
43	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO DESGERMINADO, SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA, CHEIRO PRÓPRIO E SABOR PRÓPRIO. COM UMA EXTRAÇÃO MÁX. DE 20% E COM TEOR MÁX. DE CINZAS DE 0,68%. COM NO MÍNIMO DE GLÚTEN SECO DE 6%P/P EMBALAGEM 1 KG.	450	900
44	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, DE 1ª QUALIDADE CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO DE 90% A 98% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS MADUROS, LIMPOS E SECOS, NA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE 22 G DE PROTEÍNA, 1,6G DE LIPÍDIOS E 60,8G DE CARBOIDRATOS – EMB. 1 KG.	750	1.500
45	IORGUTE SABORES VARIADOS	160	320
46	LARANJA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO	400	800
47	LEITE CONDENSADO, DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. O LEITE EMPREGADO DEVERÁ APRESENTAR-SE NORMAL E FRESCO. NO PREPARO DO PRODUTO, O LEITE DEVE ENTRAR NA PROPORÇÃO MÍNIMA DE TRÊS PARTES DE LEITE PARA UMA DE AÇÚCAR. NÃO PODERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, ALÉM DAS PREVISTAS NA NTA 56. COMO COADJUVANTE DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE AMIDO NA DOSAGEM MÁXIMA DE 2%. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE AROMATIZANTES NATURAIS. SERÁ PROIBIDO ADICIONAR AO LEITE CONDENSADO GORDURAS ESTRANHAS, GELEIFICANTES OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS, EMBORA INÓCUAS, EXCETO O BICARBONATO DE SÓDIO EM QUANTIDADES ESTRITAMENTE NECESSÁRIO PARA A REDUÇÃO	750	1.500





	AI I		
	PARCIAL DA ACIDEZ DO LEITE. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA DE 60% CARBOIDRATO, 2% DE LIPÍDIO E 6% R\$ PROTEÍNA. COM REGISTRO NO SIF OU SISP – EMBALAGEM DE 395 GR.		
48	LEITE EM PÓ INTEGRAL OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA, MEDIANTE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS ADICIONADO DE LECITINA DE SOJA COMO EMULSIONANTE E COM A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE 26 G DE PROTEÍNA, 38 G DE CARBOIDRATOS E 26 G DE LIPÍDIOS. DEVENDO TER BOA SOLUBILIDADE – EMB. 200 G. (COTA DE AMPLA CONCORRÊNCIA)	1313	2.626
LEITE EM PÓ INTEGRAL OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA, MEDIANTE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS ADICIONADO DE LECITINA DE SOJA COMO EMULSIONANTE E COM A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE 26 G DE PROTEÍNA, 38 G DE CARBOIDRATOS E 26 G DE LIPÍDIOS. DEVENDO TER BOA SOLUBILIDADE – EMB. 200 G. (COTA EXCLUSIVA ME, EPP, MEI)		437	874
50	LEITE DE COCO EM EMBALAGEM DE 200 ML	700	1.400
51	LEITE DESNATADO ZERO LACTOSE, PACOTE DE 400 G	350	700
52	LINGUIÇA MISTA TIPO TOSCANA – EMBALAGEM 5 KG COM REGISTRO NO SIF OU SISP. COM ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA OU GELO NO MÁXIMO 3%.	700	1.400
53	MAÇA NACIONAL IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO.	750	1.500
54	MACARRÃO ESPAGUETE, DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS, COM O MÍNIMO CORRESPONDENTE A 0,045G DE COLESTEROL POR QUILO. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LAS ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO. – EMB. 500 G.	1350	2.700
55	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS, COM O MÍNIMO	510	1.020





NÃO DEVERÃO TURVÁ-LAS ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO. – EMB. 500 G.  MAMÃO PAPAIA PRATA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO.  MARGARINA C/ SAL COM 60% A 80% DE LIPÍDIOS. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS - EMBALAGEM DE 250 OU 500G CAIXA COM 6 KG.  MELANCIA PRATA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA
RANÇOSAS. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO. – EMB. 500 G.  MAMÃO PAPAIA PRATA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO.  MARGARINA C/ SAL COM 60% A 80% DE LIPÍDIOS. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS - EMBALAGEM DE 250 OU 500G CAIXA COM 6 KG.  MELANCIA PRATA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO
MACARRÃO. – EMB. 500 G.  MAMÃO PAPAIA PRATA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E  56 APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO.  MARGARINA C/ SAL COM 60% A 80% DE LIPÍDIOS. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS - EMBALAGEM DE 250 OU 500G CAIXA COM 6 KG.  MELANCIA PRATA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO
MAMÃO PAPAIA PRATA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E  56 APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO.  MARGARINA C/ SAL COM 60% A 80% DE LIPÍDIOS. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS - EMBALAGEM DE 250 OU 500G CAIXA COM 6 KG.  MELANCIA PRATA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO
ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E  56 APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO.  MARGARINA C/ SAL COM 60% A 80% DE LIPÍDIOS. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS - EMBALAGEM DE 250 OU 500G CAIXA COM 6 KG.  MELANCIA PRATA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO
56 APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO.  MARGARINA C/ SAL COM 60% A 80% DE LIPÍDIOS. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS - EMBALAGEM DE 250 OU 500G CAIXA COM 6 KG.  MELANCIA PRATA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO
CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO.  MARGARINA C/ SAL COM 60% A 80% DE LIPÍDIOS. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS - EMBALAGEM DE 250 OU 500G CAIXA COM 6 KG.  MELANCIA PRATA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO
OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO.  MARGARINA C/ SAL COM 60% A 80% DE LIPÍDIOS. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS - EMBALAGEM DE 250 OU 500G CAIXA COM 6 KG.  MELANCIA PRATA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO
ALIMENTO.  MARGARINA C/ SAL COM 60% A 80% DE LIPÍDIOS. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS - EMBALAGEM DE 250 OU 500G CAIXA COM 6 KG.  MELANCIA PRATA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO
MARGARINA C/ SAL COM 60% A 80% DE LIPÍDIOS. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS - EMBALAGEM DE 250 OU 500G CAIXA COM 6 KG.  MELANCIA PRATA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO
PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS - EMBALAGEM DE 250 OU 500G CAIXA COM 6 KG.  MELANCIA PRATA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO
ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS - EMBALAGEM DE 250 OU 500G CAIXA COM 6 KG.  MELANCIA PRATA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO
DE 250 OU 500G CAIXA COM 6 KG.  MELANCIA PRATA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO
MELANCIA PRATA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO
ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS
AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E  58 APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO 800 1.600
ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO:
CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS
PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE
ALIMENTO.  MELÃO DE CASCA DE COLORAÇÃO AMARELA,
59 SEM PRESENÇA DE MANCHAS, DE TAMANHOS 600 1.200
MÉDIOS MILHO PARA PIPOCA TIPO 1, PREPARADOS COM
MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE 60 MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS E DE 370 740
DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM NO
MÁXIMO DE 15% DE UMIDADE - EMB. 500 G. MILHO VERDE EM LATA, PRODUTO PREPARADO
COM AS MILHO PREVIAMENTE DEBULHADAS,
ENVAZADAS PRATICAMENTE CRUAS, REIDRATADAS OU PRÉ-COZIDAS IMERSAS OU NÃO
EM LÍQUIDO DE COBERTURA APROPRIADA
61 SUBMETIDA A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO ANTES OU DEPOIS DE 750
HERMETICAMENTE FECHADOS, OS RECIPIENTES
UTILIZADOS A FIM DE EVITAR A SUA ALTERAÇÃO. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DE 5,2G
DE PROTEÍNA, 0,5G DE LIPÍDIOS E 13 G DE
CARBOIDRATOS – EMBALAGEM 24 X 170 G.  MISTURA PARA BOLO DE CHOCOLATE,
EMBALAGEM CONTENDO 450 GRAMAS.
63 MISTURA PARA BOLO DE COCO, EMBALAGEM CONTENDO 450 GRAMAS. 700 1.400





	MISTURA PARA BOLO DE LARANJA, EMBALAGEM	0.00	4 400
64 CONTENDO 450 GRAMAS.		800	1.600
65	MUCILON SABORES VARIADOS , PACOTE DE 400 G	1700	3.400
	ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1, QUE SOFREU		
	PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO		
66	DEGOMAGEM, NEUTRALIZAÇÃO, CLARIFICAÇÃO,	1350	2.700
	FRIGORIFICAÇÃO OU NÃO DE DESODORIZAÇÃO –		
	EMB. PET 20 X 900 ML.		
	OVOS BRANCOS DE GALINHA FRESCO, TIPO 03,		
	GRANDE CLASSE A: COM PESO UNITÁRIO MÍNIMO		
	DE 50 G, LIMPOS, CASCA LISA INTEGRA, POUCO		
67	POROSA. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E	750	1.500
	NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS		
	ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM		
	AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.		
68	PÃO FRANCÊS 50 G.	600	1.200
69	PEIXE TAMBAQUI TRATADO	950	1.900
	POLPA DE FRUTAS PARA REFRESCO DE FRUTAS		
70	COM 100% DE POLPA DA FRUTA, SEM	1100	2.200
	CONCENTRAÇÃO DE ÁGUA, SABORES: GOIABA,		
	CAJÁ E ACEROLA – EMB. 500 GR.  PRESUNTO COM REGISTRO NO SIF OU SISP,		
	PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE		
	DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMEADURA,		
71	COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO	180	360
/1	PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO	100	300
	PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58%P/P E LIPÍDIO DE		
	LEITE MÍN. 28% P/P.		
72	PIMENTÃO	110	220
	QUEIJO TIPO MUSSARELA COM REGISTRO NO SIF		
	OU SISP, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE		
	COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA		
73	SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA,	250	500
	CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE		
	SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58%P/P E		
	LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28%P/P.		
	REPOLHO NATURAL, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO		
74	AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM	300	600
	MANCHAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.		
<u> </u>	SAL REFINADO, IODADO, COM GRANULAÇÃO		
	UNIFORME E COM CRISTAIS BRANCOS, COM NO		
	MÍNIMO DE 98,5% DE CLORETO DE SÓDIO E COM		
75	DOSAGEM DE SAIS DE IODO DE NO MÍNIMO 10 MG	250	500
	E MÁXIMO DE 15 MG DE IODO POR QUILO DE	-	
	ACORDO COM A LEGISLAÇÃO FEDERAL		
	ESPECÍFICA – EMB. 1 KG.		
	SALSICHA DE CARNE BOVINA / SUÍNA TIPO HOT-		
	DOG COM NO MÁXIMO DE 2% DE AMIDO. COM		
	ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA SEM	<b>7.5</b> 0	4.400
76	MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS,	550	1.100
	ODOR E SABOR PRÓPRIO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA		
	OU GELO NO MÁXIMO DE 10%. COM REGISTRO NO		
-	SIF OU SISP-EMBALAGEM DE 3 KG.		
	SARDINHA EMLATADA AO MOLHO DE TOMATE. CAIXA C/ 50 LATAS DE 130G. COM EMBALAGEM		
77	ABRE FÁCIL, ÍNTEGRAS SEM VESTÍGIO DE	380	760
	FERRUGENS.		
78	TEMPERO COMPLETO. VALOR NUTRICIONAL EM 5	600	1.200
		~ ~ ~	





	G: 1 G DE CARBOIDRATO, MÁXIMO DE 5 MG COLESTEROL, 1685 MG DE SÓDIO - EMB. 1 KG.		
79	TOMATE IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO, FARDO COM 30 KG.	1050	2.100
80	VINAGRE BRANCO FERMENTADO DE VINHO COM A ACIDEZ MÍNIMA DE 4,0% – EMB. 750 ML	630	1.260

## 2.2. Do preço registrado, especificações do objeto, quantidade e demais condições ofertadas na proposta

Ī	XXXXXXX					
	Item	Descrição do Objeto	Unidade	Quant.	Preço Unitário Registrado (R\$)	Total (R\$)

### 2.3. Dados dos fornecedores classificados

CNPJ/MF n°:		Razão Social:
Endereço:		CEP:
Telefone: (99)		Fax:
Endereço Eletrônico:		Representante:
RG n°	Órgão Expedidor/UF:	CPF n°

## 2.4. Órgãos Participantes

Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Planejamento, Administração e Finanças, Secretaria Municipal de Educação e Secretaria Municipal de Assistência Social

### 2.5. Do quantitativo por órgão participante

ITEM	DESCRIÇÃO	SEMUS	SEPLAN	SEMED	SEMAS
1	ABÓBORA IN NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃ, COMPACTA, FIRME E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS	450			250





	PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO, FARDO COM 30 KG.				
2	ADOÇANTE LIQUÍDO, FRASCO DE 80 ML	100	120	100	200
3	ACHOCOLATADO EM PÓ VITAMINADO. DEVERÁ SER OBTIDO DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, DE PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS, CASCAS DE SEMENTE DE CACAU E OUTROS DETRITOS VEGETAIS. ASPECTO: PÓ HOMOGÊNEO, COR PRÓPRIO DO TIPO, CHEIRO CARACTERÍSTICO E SABOR DOCE, PRÓPRIO. COM UMIDADE MÁXIMA DE 3%. INGREDIENTES: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ SOLÚVEL E SAL REFINADO, NÃO CONTÉM	400	120	100	500
4	GLÚTEN. – EMBALAGEM DE 200 A 400G  AÇÚCAR CRISTAL DE 1ª CONTENDO NO MÍNIMO 99,3% DE CARBOIDRATO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER FABRICADO DE CANA DE AÇÚCAR LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS - EMB. 1 OU 2 KG	400	400	400	500
5	AÇAFRÃO	60			30
6	ÁGUA MINERAL COPO, CAIXA COM 200 ML CAIXA COM 48 UNIDADES	250	500	500	1000
7	ALFACE VERDE NATURAL, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	200			300
8	ALHO NACIONAL - GRAÚDO DO TIPO COMUM, COM BOA APARÊNCIA, CABEÇA INTEIRA, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, COM BULBOS CURADOS, SEM DANOS MECÂNICOS OU CAUSADOS POR PRAGAS, COM CHEIRO E ASPECTO CARACTERISTICOS.	300			250
9	ARROZ AGULHINHA LONGO FINO POLIDO TIPO 1, SEM GLÚTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS COM NO MÁXIMO DE 14% DE UMIDADE E COM VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 50 G CONTENDO NO MÍNIMO DE 37 G DE CARBOIDRATOS, 4 G DE PROTEÍNAS E 0 DE GORDURAS TOTAIS. COM RENDIMENTO APÓS O COZIMENTO DE NO MÍNIMO 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO, DEVENDO TAMBÉM APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, GRÃOS ÍNTEGROS E SOLTOS APÓS COZIMENTO. – EMB. 1 OU 5 KG.	2000			2000
10	AVEIA EM FLOCOS FINOS – PRODUTO RESULTANTE DA MOAGEM DE GRÃOS DE AVEIA APÓS LIMPEZA E CLASSIFICAÇÃO. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL: 12 G DE PROTEÍNAS, 8 G DE LIPÍDIO E 63 G DE CARBOIDRATO - EMBALAGEM 200 G.	250			500
11	AZEITE DE OLIVIA EXTRA VIRGEM, FRASCO DE	50			50
12	500 ML  BANANA PRATA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE	350			500





	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		1	1	
	EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO.				
13	BATATA INGLESA DE ÓTIMA QUALIDADE SÃ, COMPACTO FIRME E COM COLORAÇÃO UNIFORME, COR, ODOR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE, CASCAS INTEGRAS SEM MACHUCADOS, MANCHAS ES CURAS OU AMOLECIDAS, COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA DE ALIMENTOS, FARDO COM 50 KG.	500			500
14	BETERRABA IN NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃ, COMPACTA, FIRME E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO, FARDO COM 30 KG.	300			200
15	BISCOITO DOCE TIPO MARIA EMBALAGEM: INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM ACIDO FÓLICO, AÇAU, GORDURA VEGETAL HIDROGINADA, AÇÚCAR INVESTIDO, SAL REFINADO, EXTRATO DE MALTE, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS: EMBALAGEM: PACOTE IMPERMEÁVEL, LACRADO, CONTENDO 400 G (3X1), INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	700	200	200	2000
16	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, EXTRATO DE MALTE, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE SÓDIO, AMIDO DE MILHO. VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 100 G: MÍNIMO 70 G DE CARBOIDRATO, 10 G DE PROTEÍNA E 12,5G GORDURAS TOTAIS. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO — EMBALAGEM	700	300	300	1000





	PRIMARIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LÍQUIDO DE 400 A 500 G COM DUPLA EMBALAGEM E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXA DE PAPELÃO. – EMB. 350 A 500 G.				
17	CAFÉ EM PÓ - 100% PURO, TORRADO E MOÍDO, ACONDICIONADO À VÁCUO - NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, RENDIMENTO, MISTURAS E PESO INSATISFATÓRIOS, SABO NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM INTACTA, ACONDICIONADAS EM PACOTES COM SELO DA ABIC.	250	600	600	250
18	CANJICA DE MILHO BRANCO TIPO 1, CONTENDO 80% DE GRÃOS INTEIROS, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM NO MÁXIMO DE 15% DE UMIDADE - EMB. 500 G.	300			300
19	CARNE BOVINA MOÍDA DE 1° QUALIDADE, SEM CONCENTRAÇÃO DE GORDURAS	900			500
20	CARNE BOVINA MACIÇA DE 1° QUALIDADE, 0% DE GORDURAS	2600			500
21	CARNE BOVINA COM OSSO, TIPO COSTELA, CARNE PESCOÇO, COM 0% DE GORDURAS	1700			600
22	CARNE DE FRANGO TIPO INTEIRO CONGELADO COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO DE 6%. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. EMBALAGEM DE 10 A 20 KG COM REGISTRO NO SIF OU SISP.	1000			1000
23	CEBOLA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO, FARDO COM 30 KG.	500			350
24	CENOURA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃ, COMPACTA, FIRME E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO, FARDO COM 30 KG 5.	650			250
25	CHEIRO VERDE NATURAL, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	200			200





ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO, FARDO COM 30 KG.  COUVE NATURAL, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.  29 COLORAL EM PÓ  30 COCO RALADO TIPO FLOCOS SEM AÇUCAR GRANDE, PACOTE DE 100 G  31 CREME DE LEITE, CAIXA DE 200 G  ERVILHAS EM LATA, PRODUTO PREPARADO COM AS ERVILHAS PREVIAMENTE DEBULHADAS, ENVAZADAS PRATICAMENTE CRUAS, REIDRATADAS OU PRÉ-COZIDAS IMERSAS OU NÃO EM LÍQUIDO DE COBERTURA APROPRIADA SUBMETIDA A PROCESSO 32 TECNOLÓGICO ADEQUADO ANTES OU DEPOIS DE HERMETICAMENTE FECHADOS, OS RECIPIENTES UTILIZADOS A FIM DE EVITAR A SUA ALTERAÇÃO. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DE 5,2G DE PROTEÍNA, 0,5G DE LIPÍDIOS E 13 G DE CARBOIDRATOS — EMBALAGEM 32 X 200 G.  EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO COM NO MÍNIMO 1% DE CARBOIDRATO E 5% DE SÓDIO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES. O PRODUTO DEVERÁ	00 00 00 00 00	250 250 50 200 200
COUVE NATURAL, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.  29 COLORAL EM PÓ  30 COCO RALADO TIPO FLOCOS SEM AÇUCAR GRANDE, PACOTE DE 100 G  31 CREME DE LEITE, CAIXA DE 200 G  ERVILHAS EM LATA, PRODUTO PREPARADO COM AS ERVILHAS PREVIAMENTE DEBULHADAS, ENVAZADAS PRATICAMENTE CRUAS, REIDRATADAS OU PRÉ-COZIDAS IMERSAS OU NÃO EM LÍQUIDO DE COBERTURA APROPRIADA SUBMETIDA A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO ANTES OU DEPOIS DE HERMETICAMENTE FECHADOS, OS RECIPIENTES UTILIZADOS A FIM DE EVITAR A SUA ALTERAÇÃO. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DE 5,2G DE PROTEÍNA, 0,5G DE LIPÍDIOS E 13 G DE CARBOIDRATOS – EMBALAGEM 32 X 200 G.  EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO COM NO MÍNIMO 1% DE CARBOIDRATO E 5% DE SÓDIO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES. O PRODUTO DEVERÁ	00	50 200
30 COCO RALADO TIPO FLOCOS SEM AÇUCAR GRANDE, PACOTE DE 100 G  31 CREME DE LEITE, CAIXA DE 200 G  ERVILHAS EM LATA, PRODUTO PREPARADO COM AS ERVILHAS PREVIAMENTE DEBULHADAS, ENVAZADAS PRATICAMENTE CRUAS, REIDRATADAS OU PRÉ-COZIDAS IMERSAS OU NÃO EM LÍQUIDO DE COBERTURA APROPRIADA SUBMETIDA A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO ANTES OU DEPOIS DE HERMETICAMENTE FECHADOS, OS RECIPIENTES UTILIZADOS A FIM DE EVITAR A SUA ALTERAÇÃO. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DE 5,2G DE PROTEÍNA, 0,5G DE LIPÍDIOS E 13 G DE CARBOIDRATOS — EMBALAGEM 32 X 200 G.  EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO COM NO MÍNIMO 1% DE CARBOIDRATO E 5% DE SÓDIO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES. O PRODUTO DEVERÁ	00	200
GRANDE, PACOTE DE 100 G  1 CREME DE LEITE, CAIXA DE 200 G  ERVILHAS EM LATA, PRODUTO PREPARADO COM AS ERVILHAS PREVIAMENTE DEBULHADAS, ENVAZADAS PRATICAMENTE CRUAS, REIDRATADAS OU PRÉ-COZIDAS IMERSAS OU NÃO EM LÍQUIDO DE COBERTURA APROPRIADA SUBMETIDA A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO ANTES OU DEPOIS DE HERMETICAMENTE FECHADOS, OS RECIPIENTES UTILIZADOS A FIM DE EVITAR A SUA ALTERAÇÃO. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DE 5,2G DE PROTEÍNA, 0,5G DE LIPÍDIOS E 13 G DE CARBOIDRATOS — EMBALAGEM 32 X 200 G.  EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO COM NO MÍNIMO 1% DE CARBOIDRATO E 5% DE SÓDIO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES. O PRODUTO DEVERÁ	00	
ERVILHAS EM LATA, PRODUTO PREPARADO COM AS ERVILHAS PREVIAMENTE DEBULHADAS, ENVAZADAS PRATICAMENTE CRUAS, REIDRATADAS OU PRÉ-COZIDAS IMERSAS OU NÃO EM LÍQUIDO DE COBERTURA APROPRIADA SUBMETIDA A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO ANTES OU DEPOIS DE HERMETICAMENTE FECHADOS, OS RECIPIENTES UTILIZADOS A FIM DE EVITAR A SUA ALTERAÇÃO. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DE 5,2G DE PROTEÍNA, 0,5G DE LIPÍDIOS E 13 G DE CARBOIDRATOS — EMBALAGEM 32 X 200 G.  EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO COM NO MÍNIMO 1% DE CARBOIDRATO E 5% DE SÓDIO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES. O PRODUTO DEVERÁ		200
COM AS ERVILHAS PREVIAMENTE DEBULHADAS, ENVAZADAS PRATICAMENTE CRUAS, REIDRATADAS OU PRÉ-COZIDAS IMERSAS OU NÃO EM LÍQUIDO DE COBERTURA APROPRIADA SUBMETIDA A PROCESSO  TECNOLÓGICO ADEQUADO ANTES OU DEPOIS DE HERMETICAMENTE FECHADOS, OS RECIPIENTES UTILIZADOS A FIM DE EVITAR A SUA ALTERAÇÃO. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DE 5,2G DE PROTEÍNA, 0,5G DE LIPÍDIOS E 13 G DE CARBOIDRATOS — EMBALAGEM 32 X 200 G.  EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO COM NO MÍNIMO 1% DE CARBOIDRATO E 5% DE SÓDIO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES. O PRODUTO DEVERÁ	00	
COM NO MÍNIMO 1% DE CARBOIDRATO E 5% DE SÓDIO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES. O PRODUTO DEVERÁ		150
ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO, CONTENDO 350 G.	800	1000
FARINHA DE MANDIOCA COR BRANCA, GRUPO SECA, SUBGRUPO FINA, TIPO 1 DA SAFRA CORRENTE, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ISENTO DE FERMENTAÇÃO, MOFO, ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTANCIA NOCIVAS A SAÚDE, ISENTA DO RADICAL CIANETO, AUSÊNCIAS DE SUJIDADE INSETOS E PARASITAS. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO ATÓXICO DE 1 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E NUMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, OBSERVADAS A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA DE ALIMENTOS, FARDO COM 30 KG.  35 FERMENTO EM PÓ PARA BOLO, SACHÊ DE 10 G	00	300





36	FERMENTO EM PÓ BIOLOGICO PARA PÃO, SACHÊ DE 100 G	50			50
37	FÉCULA DE MANDIOCA EMBALAGEM 1KG.	250			500
38	FLOCÃO DE ARROZ, APRESENTAÇÃO FLOCOS DE ARROZ, TIPO BRANCO, PACOTE 500G, FARDO COM 20 UND.	350	250	250	300
39	FLOCÃO DE MILHO, APRESENTAÇÃO FLOCOS DE MILHO, TIPO AMARELO, PACOTE 500G, FARDO COM 20 UND.	500	250	250	700
40	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO DESGERMINADO, SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA, CHEIRO PRÓPRIO E SABOR PRÓPRIO. COM UMA EXTRAÇÃO MÁX. DE 20% E COM TEOR MÁX. DE CINZAS DE 0,68%. COM NO MÍNIMO DE GLÚTEN SECO DE 6%P/P EMBALAGEM 1 KG.	300			200
41	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO DESGERMINADO, SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA, CHEIRO PRÓPRIO E SABOR PRÓPRIO. COM UMA EXTRAÇÃO MÁX. DE 20% E COM TEOR MÁX. DE CINZAS DE 0,68%. COM NO MÍNIMO DE GLÚTEN SECO DE 6%P/P EMBALAGEM 1 KG.	300			150
42	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, DE 1ª QUALIDADE CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO DE 90% A 98% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS MADUROS, LIMPOS E SECOS, NA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE 22 G DE PROTEÍNA, 1,6G DE LIPÍDIOS E 60,8G DE CARBOIDRATOS – EMB. 1 KG.	450			300
43	IORGUTE SABORES VARIADOS	10			150
44	LARANJA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO	200			200





45	LEITE CONDENSADO, DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. O LEITE EMPREGADO DEVERÁ APRESENTAR-SE NORMAL E FRESCO. NO PREPARO DO PRODUTO, O LEITE DEVE ENTRAR NA PROPORÇÃO MÍNIMA DE TRÊS PARTES DE LEITE PARA UMA DE AÇÚCAR. NÃO PODERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, ALÉM DAS PREVISTAS NA NTA 56. COMO COADJUVANTE DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE AMIDO NA DOSAGEM MÁXIMA DE 2%. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE AROMATIZANTES NATURAIS. SERÁ PROIBIDO ADICIONAR AO LEITE CONDENSADO GORDURAS ESTRANHAS, GELEIFICANTES OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS, EMBORA INÓCUAS, EXCETO O BICARBONATO DE SÓDIO EM QUANTIDADES ESTRITAMENTE NECESSÁRIO PARA A REDUÇÃO PARCIAL DA ACIDEZ DO LEITE. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA DE 60% CARBOIDRATO, 2% DE LIPÍDIO E 6% R\$ PROTEÍNA. COM REGISTRO NO SIF OU SISP – EMBALAGEM DE 395 GR.	250			500
46	LEITE EM PÓ INTEGRAL OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA, MEDIANTE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS ADICIONADO DE LECITINA DE SOJA COMO EMULSIONANTE E COM A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE 26 G DE PROTEÍNA, 38 G DE CARBOIDRATOS E 26 G DE LIPÍDIOS. DEVENDO TER BOA SOLUBILIDADE – EMB. 200 G.	650	500	500	100
47	LEITE DE COCO EM EMBALAGEM DE 200 ML	200			500
48	LEITE DE COCO EM EMBALAGEM DE 200 ME LEITE DESNATADO ZERO LACTOSE, PACOTE DE 400 G	150			200
49	LINGUIÇA MISTA TIPO TOSCANA – EMBALAGEM 5 KG COM REGISTRO NO SIF OU SISP. COM ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA OU GELO NO MÁXIMO 3%.	200			500
50	MAÇA NACIONAL IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO.	250			500
51	MACARRÃO ESPAGUETE, DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS, COM O MÍNIMO CORRESPONDENTE A 0,045G DE COLESTEROL	750			600





	POR QUILO. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA				
	ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LAS ANTES DA				
	COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS				
	OU RANÇOSAS. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ				
	HAVER MISTURA DE OUTROS TIPOS DE				
	MACARRÃO. – EMB. 500 G.				
	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, DEVERÃO SER				
	FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS				
	SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS,				
	PARASITOS E LARVAS, COM O MÍNIMO				
	CORRESPONDENTE A 0,045G DE COLESTEROL				
52	POR QUILO. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA	10			500
	ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LAS ANTES DA				
	COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS				
	OU RANÇOSAS. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ				
	HAVER MISTURA DE OUTROS TIPOS DE				
	MACARRÃO. – EMB. 500 G.				
	MAMÃO PAPAIA PRATA IN-NATURA DE ÓTIMA				
	QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM				
	CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR				
	TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA:				
	COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE				
53	EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM	80			200
	PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO				
	TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE				
	OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS				
	PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE				
	ALIMENTO.		1	1	
	MARGARINA C/ SAL COM 60% A 80% DE LIPÍDIOS. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E				
	COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO				
54	ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS	300	150	150	300
	CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS - EMBALAGEM				
	DE 250 OU 500G CAIXA COM 6 KG.				
	MELANCIA PRATA IN-NATURA DE ÓTIMA			1	
	QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM				
	CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR				
	TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA:				
	COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE				
55	EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM	300			500
	PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO				
	TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE				
	OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS				
	PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE				
	ALIMENTO.				
	MELÃO DE CASCA DE COLORAÇÃO AMARELA,				
56	SEM PRESENÇA DE MANCHAS, DE TAMANHOS	300			300
	MÉDIOS			1	
	MILHO PARA PIPOCA TIPO 1, PREPARADOS COM				
	MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE	70			200
57	MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS E DE	70			300
	DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM NO				
	MÁXIMO DE 15% DE UMIDADE - EMB. 500 G.		1	1	
	MILHO VERDE EM LATA, PRODUTO PREPARADO COM AS MILHO PREVIAMENTE DEBULHADAS,				
	ENVAZADAS PRATICAMENTE CRUAS,				
58	REIDRATADAS OU PRÉ-COZIDAS IMERSAS OU	250			500
	NÃO EM LÍQUIDO DE COBERTURA APROPRIADA				
	SUBMETIDA A PROCESSO TECNOLÓGICO				
	DODMILITOR A TROCESSO TECHOLOGICO		I	1	J





	ADEQUADO ANTEC OU DEDOIC DE		
	ADEQUADO ANTES OU DEPOIS DE		
	HERMETICAMENTE FECHADOS, OS RECIPIENTES		
	UTILIZADOS A FIM DE EVITAR A SUA		
	ALTERAÇÃO. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL		
	APROXIMADA DE 5,2G DE PROTEÍNA, 0,5G DE		
	LIPÍDIOS E 13 G DE CARBOIDRATOS –		
	EMBALAGEM 24 X 170 G.		
59	MISTURA PARA BOLO DE CHOCOLATE,	400	500
	EMBALAGEM CONTENDO 450 GRAMAS.		
60	MISTURA PARA BOLO DE COCO, EMBALAGEM	200	500
00	CONTENDO 450 GRAMAS.	200	300
	MISTURA PARA BOLO DE LARANJA,	200	<b>7</b> 00
61	EMBALAGEM CONTENDO 450 GRAMAS.	300	500
	MUCILON SABORES VARIADOS , PACOTE DE 400		
62		1200	500
	G		
	ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1, QUE SOFREU		
	PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO		
63	DEGOMAGEM, NEUTRALIZAÇÃO,	850	500
	CLARIFICAÇÃO, FRIGORIFICAÇÃO OU NÃO DE		
	DESODORIZAÇÃO – EMB. PET 20 X 900 ML.		
	OVOS BRANCOS DE GALINHA FRESCO, TIPO 03,		
	GRANDE CLASSE A: COM PESO UNITÁRIO		
	1 .		
	MÍNIMO DE 50 G, LIMPOS, CASCA LISA INTEGRA,		
64	POUCO POROSA. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO	250	500
04	AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA	230	300
	SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR		
	PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES,		
	PARASITOS E LARVAS.		
65	PÃO FRANCÊS 50 G.	300	300
66	PEIXE TAMBAQUI TRATADO	950	0
00		930	- 0
	POLPA DE FRUTAS PARA REFRESCO DE FRUTAS		
67	COM 100% DE POLPA DA FRUTA, SEM	400	700
07	CONCENTRAÇÃO DE ÁGUA, SABORES: GOIABA,	700	700
	CAJÁ E ACEROLA – EMB. 500 GR.		
	PRESUNTO COM REGISTRO NO SIF OU SISP,		
	PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM		
68	LIFITE DE VACA COM ASDECTO DE MASSAL		
1 08	LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA	90	100
00	SEMEADURA, COR BRANCO CREME	80	100
00	SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE,	80	100
	SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE	80	100
	SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58% P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28% P/P.	80	100
69	SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58% P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28% P/P. PIMENTÃO	80	100
	SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58% P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28% P/P. PIMENTÃO		
	SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58%P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28%P/P. PIMENTÃO QUEIJO TIPO MUSSARELA COM REGISTRO NO SIF		
	SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58%P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28%P/P. PIMENTÃO  QUEIJO TIPO MUSSARELA COM REGISTRO NO SIF OU SISP, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE		
69	SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58% P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28% P/P. PIMENTÃO  QUEIJO TIPO MUSSARELA COM REGISTRO NO SIF OU SISP, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA	10	100
	SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58%P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28%P/P.  PIMENTÃO  QUEIJO TIPO MUSSARELA COM REGISTRO NO SIF OU SISP, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMEADURA, COR BRANCO CREME		
69	SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58% P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28% P/P. PIMENTÃO  QUEIJO TIPO MUSSARELA COM REGISTRO NO SIF OU SISP, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE,	10	100
69	SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58% P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28% P/P.  PIMENTÃO  QUEIJO TIPO MUSSARELA COM REGISTRO NO SIF OU SISP, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE	10	100
69	SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58% P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28% P/P.  PIMENTÃO  QUEIJO TIPO MUSSARELA COM REGISTRO NO SIF OU SISP, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58% P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28% P/P.	10	100
69	SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58% P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28% P/P.  PIMENTÃO  QUEIJO TIPO MUSSARELA COM REGISTRO NO SIF OU SISP, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58% P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28% P/P.  REPOLHO NATURAL, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO	10	100
70	SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58% P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28% P/P.  PIMENTÃO  QUEIJO TIPO MUSSARELA COM REGISTRO NO SIF OU SISP, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58% P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28% P/P.	100	150
69	SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58%P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28%P/P.  PIMENTÃO  QUEIJO TIPO MUSSARELA COM REGISTRO NO SIF OU SISP, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58%P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28%P/P.  REPOLHO NATURAL, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA	10	100
70	SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58%P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28%P/P.  PIMENTÃO  QUEIJO TIPO MUSSARELA COM REGISTRO NO SIF OU SISP, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58%P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28%P/P.  REPOLHO NATURAL, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM	100	150
70	SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58%P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28%P/P.  PIMENTÃO  QUEIJO TIPO MUSSARELA COM REGISTRO NO SIF OU SISP, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58%P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28%P/P.  REPOLHO NATURAL, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	100	150
70	SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58%P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28%P/P.  PIMENTÃO  QUEIJO TIPO MUSSARELA COM REGISTRO NO SIF OU SISP, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58%P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28%P/P.  REPOLHO NATURAL, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.  SAL REFINADO, IODADO, COM GRANULAÇÃO	100	150
70	SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58% P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28% P/P.  PIMENTÃO  QUEIJO TIPO MUSSARELA COM REGISTRO NO SIF OU SISP, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58% P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28% P/P.  REPOLHO NATURAL, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.  SAL REFINADO, IODADO, COM GRANULAÇÃO UNIFORME E COM CRISTAIS BRANCOS, COM NO	100	150
70	SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58% P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28% P/P.  PIMENTÃO  QUEIJO TIPO MUSSARELA COM REGISTRO NO SIF OU SISP, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58% P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28% P/P.  REPOLHO NATURAL, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.  SAL REFINADO, IODADO, COM GRANULAÇÃO UNIFORME E COM CRISTAIS BRANCOS, COM NO MÍNIMO DE 98,5% DE CLORETO DE SÓDIO E COM	100	150
70	SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58% P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28% P/P.  PIMENTÃO  QUEIJO TIPO MUSSARELA COM REGISTRO NO SIF OU SISP, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58% P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28% P/P.  REPOLHO NATURAL, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.  SAL REFINADO, IODADO, COM GRANULAÇÃO UNIFORME E COM CRISTAIS BRANCOS, COM NO MÍNIMO DE 98,5% DE CLORETO DE SÓDIO E COM DOSAGEM DE SAIS DE IODO DE NO MÍNIMO 10	100	150
70	SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58% P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28% P/P.  PIMENTÃO  QUEIJO TIPO MUSSARELA COM REGISTRO NO SIF OU SISP, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58% P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28% P/P.  REPOLHO NATURAL, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.  SAL REFINADO, IODADO, COM GRANULAÇÃO UNIFORME E COM CRISTAIS BRANCOS, COM NO MÍNIMO DE 98,5% DE CLORETO DE SÓDIO E COM	100	150
70	SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58% P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28% P/P.  PIMENTÃO  QUEIJO TIPO MUSSARELA COM REGISTRO NO SIF OU SISP, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58% P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28% P/P.  REPOLHO NATURAL, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.  SAL REFINADO, IODADO, COM GRANULAÇÃO UNIFORME E COM CRISTAIS BRANCOS, COM NO MÍNIMO DE 98,5% DE CLORETO DE SÓDIO E COM DOSAGEM DE SAIS DE IODO DE NO MÍNIMO 10	100	150





	ESPECÍFICA – EMB. 1 KG.		
73	SALSICHA DE CARNE BOVINA / SUÍNA TIPO HOTDOG COM NO MÁXIMO DE 2% DE AMIDO. COM ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA OU GELO NO MÁXIMO DE 10%. COM REGISTRO NO SIF OU SISP—EMBALAGEM DE 3 KG.	250	300
74	SARDINHA EMLATADA AO MOLHO DE TOMATE. CAIXA C/ 50 LATAS DE 130G. COM EMBALAGEM ABRE FÁCIL, ÍNTEGRAS SEM VESTÍGIO DE FERRUGENS.	80	300
75	TEMPERO COMPLETO. VALOR NUTRICIONAL EM 5 G: 1 G DE CARBOIDRATO, MÁXIMO DE 5 MG COLESTEROL, 1685 MG DE SÓDIO - EMB. 1 KG.	350	250
76	TOMATE IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO, FARDO COM 30 KG.	750	300
77	VINAGRE BRANCO FERMENTADO DE VINHO COM A ACIDEZ MÍNIMA DE 4,0% – EMB. 750 ML	380	250

### 3. DA VALIDADE DA ATA

3.1. A validade desta Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a partir de \_\_\_\_\_, não podendo ser prorrogada.

## 4. DA GERÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Caberá ao Presidente da Comissão Permanente de Licitações o gerenciamento desta Ata, no seu aspecto operacional e nas questões legais, em conformidade com as normas do Decreto Municipal nº 005 de 11 de Janeiro de 2021.

### 5. DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 5.1. Os preços registrados são os preços unitários ofertados pelos signatários desta Ata.
- 5.2. Os preços registrados, bem como o registro dos licitantes que aceitaram cotar os materiais com preços iguais aos do licitante vencedor, estão relacionados na ata de realização da sessão pública do Pregão Presencial nº 024/2022, que é parte integrante desta Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

## 6. DA UTILIZAÇÃO DO REGISTRO DE PREÇOS

- 6.1. A presente ata implica em compromisso de fornecimento, após cumprir os requisitos de publicidade, ficando o fornecedor obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante sua validade, dentro dos quantitativos estimados.
- 6.2. O ajuste com os fornecedores registrados será formalizado pelos interessados mediante assinatura de Contrato, observadas as disposições contidas no Edital do Pregão Presencial nº 024/2022.





- 6.3. Em decorrência da publicação desta Ata, o participante do SRP poderá firmar contrato com os fornecedores que tiveram os preços registrados, devendo comunicar ao órgão gestor a recusa daquele em fornecer os materiais no prazo estabelecido pelos órgãos participantes.
- 6.4. O fornecedor terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação, para a assinatura do contrato.
- 6.5. Caso o fornecedor classificado em primeiro lugar não cumpra o prazo estabelecido ou se recuse a executar o fornecimento, terá o seu registro de preço cancelado, sem prejuízo das sanções previstas em lei e no instrumento contratual. Neste caso, o órgão participante comunicará ao órgão gestor, competindo a este convocar sucessivamente, por ordem de classificação, os demais fornecedores.
- 6.6. O detentor do registro de preços, durante o prazo de validade desta Ata, fica obrigado a:
- 6.6.1. atender os pedidos efetuados pelos órgão participantes do SRP;
- 6.6.2. fornecer os materiais, por preço unitário registrado, nas quantidades indicadas pelo participante do SRP, não podendo ultrapassar o quantitativo registrado;
- 6.6.3. responder, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, à consultas do órgão gestor do registro de preços sobre a pretensão de órgão não participante em aderir à presente Ata (carona).

### 7. DAS CONDIÇÕES GERAIS

7.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e dos fornecedores registrados, sanções e demais condições do ajuste encontram-se definidos no Termo de Referência e no Edital do Pregão Presencial nº 024/2022.

## 8. DA DIVULGAÇÃO

- 8.1. A publicação resumida desta Ata de Registro de Preços no site do Município, que é condição indispensável para sua eficácia, será providenciada pelo Órgão Gerenciador até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de vinte dias daquela data.
- 8.2. Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada e depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Lucas Silva Alencar Presidente da CPL
Presidente da CPL