

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHO DE SANTANA SETOR DE CONTRATAÇÃO

EDITAL - Licitação

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 250519PE00098 LICITAÇÃO N°. 00013/2025

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO - REGISTRO DE PREÇOS

CRITÉRIO: MENOR PREÇO POR ITEM LEGISLAÇÃO: LEI 14.133/2021

Órgão Realizador do Certame:

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHO DE SANTANA

RUA MANOEL DE SOUZA LIMA, 350 - CENTRO - RIACHO DE SANTANA - RN.

CEP: 59987-000 - E-mail: cplriacho2021@gmail.com - Tel.: (84) 33870055.

Observação:

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

O Órgão Realizador do Certame acima qualificado, inscrito no CNPJ 08.357.634/0001-08, doravante denominado simplesmente ORC e que neste ato é também o Órgão Gerenciador responsável pela condução do conjunto de procedimentos do presente registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços dele decorrente, torna público para conhecimento de quantos possam interessar que fará realizar através do Pregoeiro, assessorado por sua Equipe de Apoio, sediado no endereço acima, às 08:00 horas do dia 06 de Junho de 2025, por meio do site abaixo indicado, licitação na modalidade Pregão n° 00013/2025, na forma eletrônica, com critério de julgamento menor preço por item; tudo de acordo com este instrumento e em observância a Lei Federal n° 14.133, de 1° de Abril de 2021; Lei Complementar n° 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal n° 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa n° 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos, almejando obter a melhor proposta visando o Registro de Preços para: Fornecimento de gêneros alimentícios destinados a Merenda Escolar deste Município de Riacho de Santana-RN.

Data de abertura da sessão pública: 06/06/2025. Horário: 08:00 - horário de Brasília. Data para início da fase de lances: prevista para ocorrer nessa mesma sessão pública. Local: https://bbmnetlicitacoes.com.br

1.0.DO OBJETO

- 1.1.Constitui objeto da presente licitação: Registro de Preços para futuro e eventual Fornecimento de gêneros alimentícios destinados a Merenda Escolar deste Município de Riacho de Santana-RN.
- 1.2.As especificações do objeto ora licitado quantitativo e condições -, encontram-se devidamente detalhadas no correspondente Termo de Referência Anexo I deste instrumento, onde consta, inclusive, a estimativa consolidada de quantidades máximas a serem eventualmente contratadas pelo ORC.
- 1.3.0 certame visa selecionar a proposta mais vantajosa objetivando formar Sistema de Registro de Preços para contratações futuras, conforme a norma vigente.
- 1.4.0 Registro de Preços será formalizado por intermédio da Ata de Registro de Preços, nos termos do Anexo IV e nas condições previstas neste instrumento.
- 1.5.0 prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de um ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP, e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso.
- 1.6.A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.
- 1.7.0 critério de julgamento adotado será o menor preço, observadas as exigências contidas neste instrumento e seus anexos quanto às especificações do objeto.
- 1.8.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica Fornecimento de gêneros alimentícios destinados a Merenda Escolar deste Município de Riacho de Santana-RN -, considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

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

2.0.DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 2.1. Informações ou esclarecimentos sobre esta licitação, serão prestados nos horários normais de expediente: das 08:00 as 12:00 horas.
- 2.2.Qualquer pessoa cidadão ou licitante é parte legítima para impugnar o Edital deste certame por irregularidade ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo encaminhar o respectivo pedido, dirigido ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão pública, por meio eletrônico, exclusivamente, da seguinte forma:
- 2.2.1.No endereço: https://bbmnetlicitacoes.com.br.
- 2.3.0 Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos ou impugnação no prazo de até três dias úteis, contado da data de seu recebimento, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração deste Edital e dos seus anexos.
- 2.4.A impugnação não possui efeito suspensivo, sendo a sua concessão medida excepcional que deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 2.5.Acolhida a impugnação contra o Edital, será definida e publicada nova data para realização do certame, observados os prazos fixados na norma vigente.
- 2.6.As respostas aos pedidos de esclarecimentos e impugnações serão divulgadas em sítio eletrônico oficial do ORC e no sistema, dentro do prazo estabelecido no item 2.3, e vincularão os participantes e a Administração.

3.0.DOS ELEMENTOS PARA LICITAÇÃO

- 3.1. Aos participantes serão fornecidos os seguintes elementos que integram este Edital para todos os fins e efeitos:
- 3.1.1.ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA ESPECIFICAÇÕES;
- 3.1.2.ANEXO II MODELO DE DECLARAÇÃO de não empregar menor;
- 3.1.3.ANEXO III MODELO DE DECLARAÇÃO que a proposta compreende a integralidade dos custos;
- 3.1.4.ANEXO IV MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO;
- 3.1.5.ANEXO V MINUTA DO CONTRATO;
- 3.1.6.ANEXO VI MODELOS DE DECLARAÇÕES cumprimento de requisitos normativos;
- 3.1.7.ANEXO VII ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR ETP.
- 3.2.A obtenção do Edital será feita da seguinte forma:
- 3.2.1.Pelos endereços eletrônicos:
- 3.2.1.1.http://licitafacil.tce.rn.gov.br/;
- 3.2.1.2.https://bbmnetlicitacoes.com.br; e
- 3.2.1.3.www.gov.br/pncp.
- 3.3. Salienta-se que é parte integrante do presente instrumento convocatório, na forma de anexo, o correspondente Estudo Técnico Preliminar - ETP, documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução; em atendimento ao requisito de publicidade determinado na norma vigente, que exige a publicação conjunta desses estudos com o respectivo Edital para garantir plena transparência e competitividade.

4.0.DO SUPORTE LEGAL

4.1.Esta licitação reger-se-á pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; que ficam fazendo partes integrantes deste Edital, independente de transcrição.

5.0.DO PRAZO E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

- 5.1.0 prazo máximo para a execução do objeto ora licitado, conforme suas características e as necessidades do ORC, e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado a partir da emissão do Pedido de Compra: Entrega: 5 (cinco) dias.
- 5.2.0 fornecimento será executado de acordo com as especificações definidas no correspondente Termo de Referência - Anexo I. Na hipótese do referido termo não estabelecer o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, essa será feita na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.
- 5.3.0 prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: até o final do exercício financeiro de 2025, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.
- 5.4.As despesas decorrentes do objeto deste certame, correrão por conta da seguinte dotação: Recursos PNAE e Predeitura Municipal - Recursos não Vinculados de Impostos:
- 12.122.4000.2.37 MANUTENÇÃO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR INFANTIL
- 12.122.4000.2.34 MANUTENÇÃO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR FUNDAMENTAL 12.122.4000.2.35 MANUTENÇÃO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EJA
- 12.122.4000.2.36 MANUTENÇÃO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ESPECIAL
- 3.3.90.30.00 Material de Consumo

- 5.5.Quando a validade da Ata de Registro de Preços ultrapassar o exercício financeiro atual, as despesas decorrentes de eventuais contratações futuras, correrão por conta das respectivas dotações previstas no orçamento do exercício financeiro posterior.
- 5.6.A dotação relativa a exercícios financeiros subsequentes, quando for o caso, será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação do crédito correspondente, podendo ser realizada mediante apostilamento.

6.0.DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 6.1.A licitação será realizada à distância e em sessão pública, por meio do sistema disponível no endereço eletrônico: https://bbmnetlicitacoes.com.br.
- 6.2. Deverão ser observadas as normas e procedimentos estabelecidos pelo provedor do sistema, disponíveis no referido sítio eletrônico para acesso ao sistema e operacionalização.
- 6.3. Caberá ao licitante interessado em participar deste certame, acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão; e comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.
- 6.4.A participação neste certame é restrita, destinada, exclusivamente, às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos da legislação vigente.
- 6.5. Não poderão participar os interessados:
- 6.5.1.Que não atendam às condições deste Edital e seus anexos;
- 6.5.2. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 6.5.3.Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
- 6.5.4. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
- 6.5.5.Cujo estatuto ou contrato social não incluir o objeto desta licitação; e
- 6.5.6.Que se enquadrem nas vedações previstas no Art. 14°, da Lei 14.133/21.
- 6.6.0 presente Edital não possibilitará a participação das pessoas físicas.
- **6.7.É vedada a participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio:** As regulares dimensão e complexidade do objeto desta contratação bem como as circunstâncias concretas do mercado correspondente, não requerem a associação entre proponentes, haja vista a existência de inúmeras empresas aptas a preencherem as condições específicas exigidas no presente certame. Nesse contexto, entende-se que a formação de consórcios acarretaria risco da dominação de mercado, através de pactos para eliminar a competição, reduzindo o universo da disputa, podendo retratar na composição entre eventuais interessados, que em vez de estabelecerem disputa entre si, formalizariam acordo, na figura do consócio, para suprimir a concorrência no processo, prejudicando, em última análise, a obtenção de proposta mais vantajosa.
- 6.8. Não será permitida a participação de sociedades cooperativas.
- **6.9.CONDIÇÃO ESPECÍFICA:** O licitante deverá atender ao requisito abaixo e o respectivo comprovante, obrigatoriamente, integrará a documentação para fins de habilitação:
- 6.9.1. Comprovação de capacidade técnico-operacional, através de certidão ou atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado **em favor do Licitante**, que demonstre a sua capacidade de desempenho anterior satisfatório, de atividade igual ou assemelhada ao objeto da licitação. Serão admitidas as certidões ou os atestados referentes à execução de fornecimentos similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto do presente certame.
- 6.9.1.1.0 licitante poderá apresentar mais de uma certidão ou atestado para comprovação da sua capacidade técnico-operacional.

7.0.DO CREDENCIAMENTO

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

8.0.DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

8.1.Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

- 8.2.No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, relativamente às declarações necessárias e obrigatórias, sem prejuízo da exigência de outras declarações previstas em legislação específica e na Lei 14.133/21; tais como:
- 8.2.1. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório.
- 8.2.2.Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do Art. 7° , XXXIII, da Constituição Federal.
- 8.2.3.Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos Incisos III e IV, do Art. 1° e no Inciso III, do Art. 5° da Constituição Federal.
- 8.2.4.Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em Lei e em outras normas específicas.
- 8.3.0 licitante enquadrado como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 3°, da Lei 123/06, estando apto a usufruir do tratamento favorecido previsto em seus Arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1° ao 3°, do Art. 4°, da Lei 14.133/21:
- 8.3.1.No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item; e
- 8.3.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei 123/06, mesmo que microempresa ou empresa de pequeno porte.
- 8.4.Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 8.5. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 8.6.Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas finais, após a fase de envio de lances.
- 8.7. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- 8.7.1.A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 8.7.2.0s lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o subitem anterior.
- 8.8.0 valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado por ele no sistema.
- 8.9.0 valor final mínimo parametrizado possuirá caráter sigiloso para os demais licitantes e para o ORC, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 8.10.Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 8.11.0 licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.
- 8.12.A falsidade de declaração relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei 14.133/21, e neste Edital. O Pregoeiro poderá promover diligência destinada a esclarecer as informações declaradas.

9.0.DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 9.1.0 licitante deverá enviar sua **PROPOSTA** mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, de todos os campos necessários e obrigatórios para o exame de forma objetiva da sua real adequação e exequibilidade, tais como:
- 9.1.1. Valor unitário do item: expresso em moeda corrente nacional;
- 9.1.2.Quantidade: conforme fixada no Termo de Referência Anexo I;
- 9.1.3. Marca: se for da própria empresa deverá ser informado "própria";
- 9.1.4.Descrição do objeto: contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência Anexo I.
- 9.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.
- 9.3. Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais.
- 9.4.A quantidade de unidade a ser cotada está fixada no Termo de Referência Anexo I:
- 9.4.1.0 Licitante não poderá ofertar proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação, indicado na coluna "quantidade" do referido termo de referência.
- 9.5.A indicação de "própria" em campo especifico, como por exemplo "marca", para o caso de bens produzidos pela própria empresa, é condição para a não identificação do licitante.
- 9.6.A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe este Edital e seus anexos, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

- 9.7.No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
- 9.8.Não será admitida a previsão de preços diferentes em decorrência do local de entrega do objeto da presente contração, mesmo quando distintos; ou em razão da forma e do local de acondicionamento; ou por qualquer outro motivo.
- 9.9.0 preço ofertado, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, será de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 9.10.Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 9.11. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 9.12.Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.
- 9.13.As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico e **qualquer elemento que possa** identificar o licitante importa desclassificação da proposta correspondente, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

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

- 10.1.A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 10.2.Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública:
- 10.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante;
- 10.2.2.A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes;
- 10.2.3.A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 10.3.0 sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 10.4.0 sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 10.5. Iniciada a fase competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro:
- 10.5.1.0 lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 10.6.Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.
- 10.7.0 licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema:
- 10.7.1.0 intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo).
- 10.8. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema:
- 10.8.1.0 licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível;
- 10.8.2.0 Pregoeiro poderá, durante a disputa, como medida excepcional, excluir a proposta ou o lance que possa comprometer, restringir ou frustrar o caráter competitivo desse processo licitatório, mediante comunicação eletrônica automática via sistema. Eventual exclusão de proposta do licitante implica a retirada do licitante do certame, sem prejuízo do direito de defesa.
- 10.9. Será adotado para o envio de lances neste certame o modo de disputa "aberto e fechado", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final fechado.
- 10.10.A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 10.11. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas subsequentes com valores até 10% (dez por cento) superiores àquela, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo:
- 10.11.1.No procedimento de que trata o item acima, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance;
- 10.11.2.Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo, observado o disposto no subitem anterior.
- 10.12. Encerrados os prazos estabelecidos nos item anterior, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente.
- 10.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 10.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do melhor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

- 10.15.No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 10.16.Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 10.17.Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 10.18.Só poderá haver empate entre propostas iguais, não seguidas de lances, ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 10.19.Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no Art. 60, da Lei 14.133/21, nesta ordem:
- 10.19.1.Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 10.19.2. Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei 14.133/21;
- 10.19.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 10.19.4.Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 10.20.Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens produzidos por:
- 10.20.1. Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do ORC;
- 10.20.2. Empresas brasileiras;
- 10.20.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 10.20.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/09.
- 10.21. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento:
- 10.21.1.A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;
- 10.21.2.A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;
- 10.21.3.Concluída a negociação, se houver, o resultado será divulgado a todos os licitantes e registrado na ata da sessão pública, devendo esta ser anexada aos autos do processo;
- 10.21.4.O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, envie a sua **proposta atualizada**, adequada ao último lance ofertado e após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados;
- 10.21.5.É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente.
- 10.22.Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no sistema a nova data e horário para a sua continuidade, observado o intervalo mínimo de vinte e quatro horas.
- 10.23.Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de julgamento da proposta.

11.0.DA FASE DE JULGAMENTO

- 11.1.Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro realizará a verificação da conformidade da proposta provisoriamente classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e à compatibilidade do preço final em relação ao estipulado para contratação, conforme definido neste Edital.
- 11.2.0 Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio do sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de não aceitação da proposta: 11.2.1.É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação
- fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente;
- 11.2.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam os que contenham as características do produto ofertado, tais como marca, modelo, fabricante e procedência, encaminhados por meio do sistema eletrônico, ou, quando indicado pelo Pregoeiro, por outro meio eletrônico, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
- 11.3. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 11.3.1.Contiver vícios insanáveis;
- 11.3.2.Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência Anexo I;
- 11.3.3.Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 11.3.4.Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 11.3.5.Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 11.4.É indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pelo ORC; em tal situação, não sendo possível a imediata confirmação, será dada ao licitante a oportunidade de demonstrar a sua exequibilidade, sendo-lhe facultado o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para apresentar, por meio do sistema eletrônico, a documentação que comprove a viabilidade da proposta:

- 11.4.1.É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente;
- 11.4.2.A inexequibilidade, nessa hipótese, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:
- 11.4.2.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 11.4.2.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 11.4.3. Salienta-se que tais ocorrências não desclassificam automaticamente a proposta, apenas o item correspondente.
- 11.5.0 Pregoeiro poderá, no julgamento das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a sua substância e sua validade jurídica, atribuindo-lhes eficácia para fins de classificação.
- 11.6. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão pública inclusive para a realização de diligências com vistas ao saneamento de eventuais erros e falhas das propostas. Em qualquer hipótese, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência e a ocorrência será registrada em ata.
- 11.7.Encerrada a fase de julgamento, após verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e compatibilidade do preço final em relação ao estimado para a contração, o Pregoeiro verificará a documentação de habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

12.0.DA HABILITAÇÃO

- 12.1.0s documentos previstos neste instrumento, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, conforme as disposições dos Arts. 62 a 70, da Lei 14.133/21.
- 12.2.Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de **HABILITAÇÃO**:

12.3.PESSOA JURÍDICA:

- 12.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica CNPJ.
- 12.3.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- 12.3.3.No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede. Em se tratando de Microempreendedor Individual -MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br. No caso de sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores. No caso de filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde tem sede a matriz. Em se tratando de sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País: decreto de autorização para funcionamento no Brasil. Salienta-se que os documentos relacionados neste subitem deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- 12.3.4.Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais. Os referidos documentos limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de dois anos. As pessoas jurídicas criadas no exercício financeiro desta licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
- 12.3.5.Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional PGFN, referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União DAU por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 12.3.6.Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital da sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre, mediante apresentação de certidão negativa, ou outro equivalente, na forma da lei.
- 12.3.7.Comprovação de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS, apresentando o respectivo Certificado de Regularidade fornecido pela Caixa Econômica Federal.
- 12.3.8.Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.
- 12.3.9. Declaração do licitante atestando que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, insalubre ou perigoso e nem menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, podendo existir menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz, nos termos do Art. 7°, Inciso XXXIII, da Constituição Federal, conforme modelo Anexo II.
- 12.3.10.Declaração do licitante, sob pena de desclassificação, de que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, conforme modelo Anexo III.

- 12.3.11.Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas.
- 12.3.12.Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica expedida pelo Tribunal de Contas da União, no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas, no endereço eletrônico: www.tcu.gov.br.
- 12.3.13.Comprovação do cumprimento de requisitos normativos, conforme modelos Anexo VI:
- 12.3.13.1. Declaração de ciência dos termos do Edital;
- 12.3.13.2. Declaração de inexistir fato impeditivo;
- 12.3.13.3.Declaração de não possuir no quadro societário servidor da ativa do ORC;
- 12.3.13.4. Declaração de não utilizar trabalho degradante ou forçado;
- 12.3.13.5. Declaração de cumprimento da reserva de cargo para deficiente e de acessibilidade;
- 12.3.13.6.Declaração de cumprimento dos requisitos para a habilitação e da proposta; e
- 12.3.13.7. Declaração de observância do limite de contratação com a Administração Pública.

12.4.Documentação específica - pessoa jurídica:

- 12.4.1.Comprovação de capacidade técnico-operacional item 6.9.1.
- 12.5.Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contado da solicitação do Pregoeiro, prorrogável por igual período, nas seguintes situações:
- 12.5.1. Por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pelo Pregoeiro; ou
- 12.5.2.De oficio, a critério do Pregoeiro, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos.
- 12.6. Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas do licitante vencedor:
- 12.6.1.Os documentos relativos à regularidade fiscal constantes deste Edital, somente serão exigidos em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
- 12.7.A verificação pelo Pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 12.8.Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:
- 12.8.1.Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- 12.8.2.Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.
- 12.9.Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital, observados o prazo e os termos definidos neste instrumento para o envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado:
- 12.9.1.Serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação dos licitantes convocados para a apresentação da documentação habilitatória, após concluídos eventuais procedimentos da Comissão de Contratação, para sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e a sua validade jurídica, observadas as disposições deste Edital.
- 12.10.A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação, observando-se o seguinte procedimento:
- 12.10.1.As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação nesta licitação, deverão apresentar toda a documentação exigida para comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, dentre os documentos enumerados neste instrumento para efeito de habilitação, mesmo que esta apresente alguma restrição;
- 12.10.2.Na hipótese de haver alguma restrição relativa à regularidade fiscal e trabalhista quando da comprovação de que trata o subitem anterior, será assegurado prazo de cinco dias úteis, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, a realização do pagamento ou parcelamento do débito e a emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;
- 12.10.3. Para aplicação do disposto no subitem anterior, o prazo para regularização fiscal e trabalhista será contado a partir da divulgação do resultado da fase de habilitação. A prorrogação desse prazo poderá ser concedida, a critério do Pregoeiro, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa;
- 12.10.4.A abertura da fase recursal em relação ao resultado do certame ocorrerá após o prazo de regularização fiscal e trabalhista de que tratam os dois subitens anteriores;
- 12.10.5.A não regularização da documentação, no prazo acima previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 156, da Lei 14.133/21, sendo facultado ao ORC convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação;
- 12.10.6.Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa ou empresa de pequeno porte com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.
- 12.11. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos, mediante apresentação dos documentos originais não digitais, quando houver alguma dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.
- 12.12.Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos:

- 12.12.1. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 12.13.Os documentos exigidos para fins de habilitação no certame deverão ser organizados na ordem descrita neste instrumento, precedidos por índice correspondente, apresentados em original; ou por cópia autenticada por cartório competente, ou pelo Pregoeiro, ou por membro da Equipe de Apoio ou da Comissão de Contratação; ou publicação em órgão da imprensa oficial. Estando perfeitamente legíveis, sem conter borrões, rasuras, emendas ou entrelinhas e dentro do prazo de validade, considerado o disposto neste Edital. A eventual ausência do referido índice não inabilitará o licitante, sendo que:
- 12.13.1.A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante os agentes do ORC relacionados no item anterior, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal;
- 12.13.2.Quando o documento for obtido via Internet sua autenticidade será comprovada no endereço eletrônico nele indicado;
- 12.13.3.Poderá ser utilizada, a critério do Pregoeiro, a documentação cadastral de fornecedor, constante dos arquivos do ORC, para comprovação da autenticidade de elementos apresentados pelo licitante.
- 12.14.Na análise dos documentos de habilitação, a Comissão de Contratação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação.
- 12.15. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão pública inclusive para a realização de diligências com vistas ao saneamento de eventuais erros e falhas dos documentos de habilitação apresentados. Em qualquer hipótese, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência e a ocorrência será registrada em ata.

13.0.DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

- 13.1.A proposta final do licitante declarado vencedor **proposta atualizada** deverá ser encaminhada no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, e deverá:
- 13.1.1. Ser elaborada em consonância com as especificações constantes deste Edital e seus Anexos, redigida em língua portuguesa e impressa em uma via em papel timbrado do proponente, quando for o caso, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas; datada e assinada pelo licitante ou seu representante legal, com indicação: do valor global da proposta; do prazo de entrega; das condições de pagamento; e da sua validade;
- 13.1.2.Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento;
- 13.1.3.Estar adequada ao último lance ofertado e a negociação realizada, acompanhada, dos documentos complementares eventualmente solicitados, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 13.2. Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais, sendo que, nesse último caso, a indicação em contrário está sujeita a correção, observando-se aos seguintes critérios:
- 13.2.1.Falta de dígitos: serão acrescidos zeros;
- 13.2.2.Excesso de dígitos: sendo o primeiro dígito excedente menor que cinco, todo o excesso será suprimido, caso contrário haverá o arredondamento do dígito anterior para mais e os demais excedentes suprimidos.
- 13.3.Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o preço unitário e o total em algarismos e o valor global da proposta em algarismos e por extenso:
- 13.3.1.Existindo discrepância entre o preço unitário e total, resultado da multiplicação do preço unitário pela quantidade, o preço unitário prevalecerá;
- 13.3.2.No caso de divergência entre o valor numérico e o expresso por extenso, prevalecerá o valor expresso por extenso;
- 13.3.3.Fica estabelecido que havendo divergência de preços unitários para um mesmo produto, prevalecerá o de menor valor.
- 13.4.A proposta obedecerá aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.
- 13.5.A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado.
- 13.6.No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens; inclusive a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 13.7. À proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção ao Contratado:
- 13.7.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.
- 13.8.As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.
- 13.9.0 prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de seu encaminhamento.

14.0.DOS RECURSOS

- 14.1.A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no Art. 165, da Lei 14.133/21.
- 14.2.Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, que no presente certame será de 30 (trinta) minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recorrer.
- 14.3.Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 14.3.1.A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 14.3.2.0 prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.
- 14.4.0 prazo recursal é de 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 14.5.As razões do recurso deverão ser apresentadas, exclusivamente, da seguinte forma:
- 14.5.1.Em campo próprio do sistema eletrônico.
- 14.6.O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 03 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar o recurso com a sua manifestação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 14.7.0s recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 14.8.0 prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 03 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 14.9.0 recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 14.10.0 acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 14.11.0s autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no seguinte sítio: https://bbmnetlicitacoes.com.br.

15.0.DA HOMOLOGAÇÃO

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

16.0.DO CONTRATO

- 16.1.Após a homologação pela autoridade superior do ORC, o licitante vencedor será convocado para, dentro do prazo de 05 (cinco) dias consecutivos da data de recebimento da notificação, e nas condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, assinar o respectivo contrato, podendo o mesmo sofrer alterações nos termos definidos pela Lei 14.133/21:
- 16.1.1.0 prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração;
- 16.1.2.A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas:
- 16.1.2.1.A regra do subitem anterior não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma estabelecida neste dispositivo;
- 16.1.3. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado neste Edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.
- 16.2.Na hipótese de o vencedor da licitação não assinar o contrato no prazo e nas condições estabelecidas, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para celebrar a Ata de Registro de Preços ou a contratação, ou instrumento hábil, nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei 14.133/21, e em outras legislações aplicáveis.
- 16.3.Na assinatura do contrato será exigida a comprovação de todas as condições de habilitação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo Contratado durante a vigência do referido contrato.
- 16.4.O contrato que eventualmente venha a ser assinado pelo licitante vencedor, poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136 e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21.
- 16.5.Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I, do caput do Art. 124, da Lei 14.133/21, o Contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, de até o respectivo limite fixado no Art. 125, do mesmo diploma legal, do valor inicial atualizado do contrato. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

17.0.DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 17.1.Formalização e Cadastro de Reserva:
- 17.1.1.Após a homologação do certame, serão registrados na Ata de Registro de Preços, os preços e os quantitativos do adjudicatário, observado o disposto neste Edital; e será incluído na referida ata, na forma de anexo, o registro:
- 17.1.1.Dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
- 17.1.1.2.Dos licitantes que mantiverem sua proposta original.
- 17.1.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes registrados:
- 17.1.2.1.A apresentação de novas propostas na forma deste subitem não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado;
- 17.1.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 17.1.3.A habilitação dos licitantes que comporão o Cadastro de Reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 17.1.3.1.Quando o licitante vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidos neste Edital; ou
- 17.1.3.2.Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas neste Edital.
- 17.1.4.Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista neste Edital, poderá:
- 17.1.4.1.Convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- 17.1.4.2. Adjudicar e firmar a contratação nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

17.2.Assinatura:

- 17.2.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias consecutivos, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 14.133/21.
- 17.2.2.0 prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado convocado, desde que:
- 17.2.2.1.A solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- 17.2.2.2 justificativa apresentada seja aceita pela Administração.
- 17.2.3. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência Anexo I deste instrumento, devidamente homologados, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do correspondente item, a respectiva quantidade, preço registrado e demais condições.
- 17.2.4.0 preço registrado, com a indicação do fornecedor, será divulgado no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP e disponibilizado durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
- 17.2.5.A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.
- 17.2.6.Na hipótese de o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do Cadastro de Reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

17.3. Vigência:

- 17.3.1.0 prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de um ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP, e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso.
- 17.3.2.0 prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: até o final do exercício financeiro de 2025, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.
- 17.4. Vedação a acréscimos de quantitativos:
- 17.4.1.É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos estabelecidos na Ata de Registro de Preços.
- 17.5.Controle e gerenciamento:
- 17.5.1.0 controle e o gerenciamento das Atas de Registro de Preços serão realizados por meio de procedimentos de gestão de atas, quanto a:
- 17.5.1.1.0s quantitativos e os saldos; e
- 17.5.1.2.As solicitações de adesão.
- 17.6. Alteração ou atualização dos preços registrados:
- 17.6.1.Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do bem registrado, nas sequintes situações:
- 17.6.1.1.Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

- 17.6.1.2.Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do Art. 124, da Lei 14.133/21; ou
- 17.6.1.3.Na hipótese de reajustamento sobre os preços registrados, prevista neste instrumento, nos termos do disposto na Lei 14.133/21.
- 17.7. Negociação de preços registrados:
- 17.7.1.Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado:
- 17.7.1.1.Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas;
- 17.7.1.2.Na hipótese prevista no subitem anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado, observado o disposto neste instrumento;
- 17.7.1.3.Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, nos termos do disposto neste instrumento, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção de contratação mais vantajosa;
- 17.7.1.4.Na hipótese de redução do preço registrado, o órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços, para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto neste instrumento.
- 17.7.2.Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que o impossibilite de cumprir o compromisso:
- 17.7.2.1.Para fins do disposto no subitem anterior, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas. Na hipótese de comprovação dessa ocorrência, o órgão gerenciador atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado;
- 17.7.2.2.Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo gerenciador e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do disposto neste instrumento, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei 14.133/21, e na legislação aplicável;
- 17.7.2.3.Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do disposto no subitem anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto neste instrumento;
- 17.7.2.4.Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, nos termos do disposto neste instrumento, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa;
- 17.7.2.5.0 órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto neste instrumento.

18.0.DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR E DO PREÇO REGISTRADO

- 18.1.Cancelamento do registro do fornecedor:
- 18.1.1.0 registro do fornecedor será cancelado pelo órgão gerenciador, quando o fornecedor:
- 18.1.1.1.Descumprir as condições da ata de registro de preços sem motivo justificado;
- 18.1.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- 18.1.1.3.Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista neste instrumento; ou
- 18.1.1.4. Sofrer sanção prevista nos Incisos III ou IV, do caput do Art. 156, da Lei 14.133/21. Nessa hipótese, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, o órgão gerenciador poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas novas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
- 18.1.2.0 cancelamento do registro nas hipóteses previstas neste item será formalizado por despacho do órgão gerenciador, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
- 18.1.3.Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão gerenciador poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.
- 18.2.Cancelamento dos preços registrados:
- 18.2.1.0 cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada Ata de Registro de Preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
- 18.2.1.1. Por razão de interesse público;
- 18.2.1.2.A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- 18.2.1.3.Se não houver êxito nas negociações, nos termos do disposto neste instrumento.

19.0.DA CONTRATAÇÃO COM FORNECEDOR REGISTRADO

- 19.1. Formalização:
- 19.1.1.A contratação com o fornecedor registrado na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por meio de instrumento hábil, na forma definida neste Edital, conforme as disposições constantes do Art. 95, da Lei 14.133/21.
- 19.1.2.0 instrumento de que trata o subitem anterior, será assinado no prazo de validade da Ata de Registro de Preços.
- 19.2. Alteração do contrato:
- 19.2.1.0 contrato eventualmente decorrente da ata poderá ser alterado, observado o disposto no Art. 124, da Lei 14.133/21.
- 19.3. Vigência do contrato:
- 19.3.1.A vigência do respectivo contrato será a estabelecida neste Edital, observadas as disposições do Art. 105, da Lei 14.133/21.

20.0.DO GERENCIAMENTO DO SISTEMA

- 20.1.Competências:
- 20.1.1.A administração e os atos de controle da Ata de Registro de Preços, decorrentes do presente certame, serão do ORC, através do Departamento de Compras, atuando como órgão gerenciador do sistema de registro de preços, ao qual compete, em especial:
- 20.1.1.1. Gerenciar a Ata de Registro de Preços;
- 20.1.1.2.Conduzir as negociações para alteração ou atualização dos preços registrados; e
- 20.1.1.3.Aplicar, garantidos os princípios da ampla defesa e do contraditório, as penalidades decorrentes de infrações no procedimento deste certame.

21.0.DO ÓRGÃO OU DA ENTIDADE PARTICIPANTE

- 21.1.Competências:
- 21.1.1.0 órgão ou a entidade participante é responsável por manifestar seu interesse em participar do registro de preços, ao qual compete, em especial:
- 21.1.1.1. Tomar conhecimento da Ata de Registro de Preços, inclusive de eventuais alterações, para o correto cumprimento de suas disposições;
- 21.1.1.2.Assegurar-se, quando do uso da Ata de Registro de Preços, de que a contratação a ser realizada atenda aos seus interesses, sobretudo quanto aos valores praticados;
- 21.1.1.3. Zelar pelos atos relativos ao cumprimento das obrigações assumidas pelo fornecedor e pela aplicação de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços ou de obrigações contratuais; e
- 21.1.1.4. Prestar as informações solicitadas pelo órgão gerenciador do sistema de registro de preços quanto à contratação e à execução da demanda destinada ao seu órgão ou à sua entidade.

22.0.DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 22.1.A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada:
- 22.1.1.Pelo ORC, que também é o órgão gerenciador responsável pela administração e controle da Ata de Registro de Preços, representada pela sua estrutura organizacional definida no respectivo orçamento programa.
- 22.1.2.Por órgãos ou entidades da Administração Pública não participantes do presente certame, atendidos os requisitos deste instrumento convocatório, que fizerem adesão à Ata de Registro de Preços, mediante a anuência do órgão gerenciador.
- 22.2.0 usuário da ata, sempre que desejar efetivar a contratação do objeto registrado, fará através de solicitação ao gerenciador do sistema de registro de preços, mediante processo regular.

23.0.DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO OU ENTIDADE NÃO PARTICIPANTE

- 23.1.Regra geral:
- 23.1.1.Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de Intenção de Registro de Preços IRP, poderão aderir à Ata de Registro de Preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:
- 23.1.1.1.Apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou de descontinuidade de serviço público;
- 23.1.1.2. Demonstração da compatibilidade dos valores registrados com os valores praticados pelo mercado, na forma prevista no Art. 23, da Lei 14.133/21; e
- 23.1.1.3. Consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.
- 23.1.2.A autorização do órgão ou da entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.
- 23.1.3.Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou a entidade não participante efetivará a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.
- 23.1.4.0 prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.
- 23.1.5.0 órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos previstos neste instrumento.
- 23.1.6.A faculdade de aderir à ata de registro de preços na condição de não participante poderá ser exercida:

- 23.1.6.1.Por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, relativamente a ata de registro de preços de órgão ou entidade gerenciadora federal, estadual ou distrital; ou
- 23.1.6.2.Por órgãos e entidades da Administração Pública municipal, relativamente a ata de registro de preços de órgão ou entidade gerenciadora municipal, desde que o sistema de registro de preços tenha sido formalizado mediante licitação.
- 23.1.7.É vedada aos órgãos e às entidades da Administração Pública federal a adesão a ata de registro de preços gerenciada por órgão ou entidade estadual, distrital ou municipal.

23.2.Limites para as adesões:

- 23.2.1.Serão observadas as seguintes regras de controle para a adesão à Ata de Registro de Preços de que trata este instrumento:
- 23.2.1.1.As aquisições ou as contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador; e
- 23.2.1.2.0 quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à Ata de Registro de Preços.

24.0.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE

- 24.2.1.0s preços contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano.
- 24.2.2.Dentro do prazo de vigência da contratação e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês do orçamento estimado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 24.2.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 24.2.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
- 24.2.5.Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 24.2.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 24.2.7.Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 24.2.8.0 registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.
- 24.2.9.0 prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

25.0.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

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

26.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO

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

26.2.Obrigações do Contratado:

- 26.2.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado:
- 26.2.2. Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento;

- 26.2.3. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante;
- 26.2.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo contratação direta por Dispensa de Licitação, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;
- 26.2.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação;
- 26.2.6. Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes;
- 26.2.7.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato Anexo V.

27.0.DO PAGAMENTO

27.1.0 pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento. 27.2.0 desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.

27.3.Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza. 27.4.Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: EM = N × VP × I, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: I = $(TX \div 100) \div 365$, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

28.0.DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

29.0.DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

29.1.As partes contratantes deverão cumprir a Lei n° 13.709, de 14 de Agosto de 2018, que é a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais LGPD, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão deste certame ou do termo de ajuste que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

29.2.Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do Art. 6°, da Lei 13.709/18.

29.3.É vedado o compartilhamento com terceiros de qualquer dado obtido, fora das hipóteses permitidas em Lei.

29.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo V.

30.0.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

30.1.Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil

subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

- 30.2.Todas as referências de tempo no Edital, nos seus anexos, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília DF.
- 30.3.A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 30.4.As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse do ORC, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 30.5.Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o ORC não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 30.6. Para todos os efeitos, na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no ORC.
- 30.7.0 desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 30.8.Em caso de divergência entre disposições do Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as do Edital.
- 30.9.0 Edital e seus anexos também estão disponibilizados na íntegra no endereço eletrônico: https://bbmnetlicitacoes.com.br; no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP; e poderão ser lidos, e quando for o caso obtidos, mediante processo regular e observados os procedimentos definidos pelo ORC, no endereço: Rua Manoel de Souza Lima, 350 Centro Riacho de Santana RN, nos horários normais de expediente: das 08:00 as 12:00 horas; mesmo endereço e horário nos quais os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 30.10.Para dirimir eventuais controvérsias decorrentes deste certame, excluído qualquer outro, o foro competente é o da Pau dos Ferros, Estado do Rio Grande do Norte.
- 30.11. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

Riacho de Santana - RN, 21 de Maio de 2025.

SAMUEL FERREIRA FERNANDES
Pregoeiro Oficial



ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHO DE SANTANA SETOR DE CONTRATAÇÃO

ANEXO I - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00013/2025

TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto desta licitação: Registro de Preços para futuro e eventual Fornecimento de gêneros alimentícios destinados a Merenda Escolar deste Município de Riacho de Santana-RN.

2.0.DA JUSTIFICATIVA

2.1.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica - Fornecimento de gêneros alimentícios destinados a Merenda Escolar deste Município de Riacho de Santana-RN -, considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

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

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL	PE
1	Abacaxi, fresco, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas e bem conservado.	-	250			
2	Banana prata, de primeira qualidade, tamanho e cor uniformes, desenvolvida, casca íntegra, com 70% de maturação, bem conservada, isenta de sujidades terrosas, sujidades, parasitas, larvas, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte. Peso por unidade padrão.		1000	4,80	4.800,00	ME
3	Goiaba vermelha, de primeira qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte e bem conservada	Kg	200	5,06	1.012,00	ME
4	Laranja, tipo pêra, fresca, de primeira qualidade, bem desenvolvida e madura, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e bem conservada.	_	500	4,91	2.455,00	ME
5	Limão, tipo Taiti, fresco, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas e bem conservado.	kg	30	6,90	207,00	ME
6	Maçã nacional, de primeira qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte e bem conservada.	Kg	250	16,62	4.155,00	ME
7	Mamão, tipo formosa, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte e bem conservado.	_	150	3,38	507,00	ME
8	Manga, tamanho médio, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas. Com transporte e conservação adequados para o consumo.		150	5,27	790,50	ME
9	Maracujá, redondo, bem desenvolvido e maduro, firme e intacto, graúdo, tamanho e coloração uniformes, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas. Com transporte e conservação adequados para o consumo.		50			ME
10	Melancia, redonda, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, graúda, tamanho e	_	800	3,18	2.544,00	ME

	coloração uniforme, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas.				
11	Melão, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, sem rachaduras e bem conservado.	Kg	100	4,04	404,00 ME
12	Polpa de fruta, sabor acerola, acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e n° de registro no MAPA.	Kg	2000	10,21	20.420,00 ME
13	Alface, do tipo lisa ou crespa, in natura, fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio, transporte e aspecto que garantam a qualidade das folhas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. (molho)	Und	350	4,03	1.410,50 ME
14	Alho, bulbo in natura, nacional, de primeira qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica.	Kg	120	48,30	5.796,00 ME
15	Batata inglesa, lisa, de primeira e boa qualidade, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.		500	9,38	4.690,00 ME
16	Batata doce, de primeira e boa qualidade, casca roxa ou branca, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e furos) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	200	6,90	1.380,00 ME
17	Beterraba, de primeira e boa qualidade, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	100	7,53	753,00 ME
18	Cebola branca, de primeira qualidade, tamanho médio, opaca e firme, sem lesão de origem física ou mecânica oriunda do manuseio e transporte e isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	500	8,86	4.430,00 ME
19	Cenoura, de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	350	10,19	3.566,50 ME
20	Chuchu, de primeira, apresentando grau de maturação intermediaria tal que permita suportar a manipulação, com odor agradável e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar a sua aparência e qualidade. Livre de materiais terrosos, e de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, não lenhoso, bem formado, com coloração própria, em perfeitas condições de conservação e maturação. Acondicionado em embalagem transparente atóxica.	Kg	100	7,35	735,00 ME
21	Coentro/Cheiro verde, fresco, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Transporte e aspecto que garantam a qualidade e manuseio das folhas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. (molho)	Und	700	4,01	2.807,00 ME
22	Couve folha, do tipo manteiga, in natura, fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem	Und	100	5,01	501,00 ME

	danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio, transporte e aspecto que garantam a qualidade das folhas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. (molho)				
23	Jerimum, de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Kg	200	6,09	1.218,00 ME
24	Macaxeira, in natura, macia, graúda, frescas, com grau de evolução e maturação adequada, polpa íntegra e firme. Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, corpos estranhos, insetos de parasitas e larvas.	Kg	450	6,76	3.042,00 ME
25	Pepino, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação intermediário, que permita suportar a manipulação, com odor característico e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem defeitos que possam alterar a sua qualidade. Livre de materiais terrosos e de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, com coloração própria. Acondicionado em embalagem transparente atóxica.	Kg	50	6,06	303,00 ME
26	Pimentão verde, extra a, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica.	Kg	80	9,38	750,40 ME
27	Repolho branco, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intact físicos e mecânicos oriundos do manuseio.o, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos	Kg	50	9,11	455,50 ME
28	Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em	Kg	600	9,72	5.832,00 ME
29	embalagem transparente atóxica. Carne bovina de 2ª para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	Kg	250	34,85	8.712,50 ME
30	Carne bovina de 2ª moída, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	Kg	850	30,46	25.891,00 ME
31	Carne bovina de 2ª, tipo músculo, chambaril, paleta, capa de filé, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	Kg	350	36,02	12.607,00 ME
32	Carne bovina, tipo carne de sol, de 2ª - dianteira, resfriada, pouca gordura, de consistência firme com cor, cheiro e sabor	kg	100	36,03	3.603,00 ME

	próprios, acondicionada em embalagem de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente,				
	que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo				
	do serviço de inspeção federal (SIF). Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.				
33	Costela bovina, ponta de agulha, pouca gordura, resfriada, acondicionada em embalagem de 2 kg,	-	100	27,42	2.742,00 ME
	transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de				
	inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da				
	empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo				
34	de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega. Coxa e sobrecoxa de frango, sem osso, sem pele e		250	16,13	4.032,50 ME
	congeladas, cor, sabor e odor característicos do produto, acondicionadas em embalagens de	3	200	10,10	1,002,00
	aproximadamente 01 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo,				
	com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a				
	identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação				
35	do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega. Ovo de galinha, bandeja com 15 unidades, tamanho		1500	14,04	21.060,00 ME
	padrão (médio), de 1ª qualidade, com boa aparência, sem manchas ou fragmento, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Deve				
	conter selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de				
	inspeção federal (SIF). Acondicionado em embalagem apropriada, com identificação da empresa, peso, data de processamento, data de				
36	validade e identificações necessárias. Peito de frango, de primeira qualidade,	-	1650	19,04	31.416,00 ME
	congelado, acondicionado em embalagem própria de aproximadamente 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade				
	do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal				
	(SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de				
	validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.				
37	Açafrão da terra, ou cúrcuma, em pó, de cor amarelada ou avermelhada. Pó isento de impurezas e umidade. Acondicionados em embalagem de 20g ou		100	4,05	405,00 ME
	50g, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Livre de sujidades e				
	contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de				
	lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 03 meses a contar da				
38	data de entrega do produto. Amido de milho, em pó, tipo maisena. Produto	Caixa	100	5,86	586,00 ME
	amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitas, não podendo				
	apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade, pó fino, na cor branca, com odor e				
	sabor próprio. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, peso líquido com 200g				
39	e com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega. Arroz parboilizado, classe longo fino, tipo 1,	Kq	3000	6,88	20.640,00 ME
	de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do		3000	0,00	20.010,00 ME
1	produto, peso líquido de 1kg e com prazo de				

40	Arroz polido, grão longo, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	- -	450	6,66	2.997,00 ME
41	Café em pó, torrado e moído, embalagem, com prazo de validade, peso líquido de 250g e selo ABIC (selo que atesta a pureza do café, garantindo que o produto adquirido está livre de qualquer		300	15,90	4.770,00 ME
4.0	tipo de impurezas). Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		500	0.00	445 00 MH
42	Colorau em pó. Embalagem de 100g, pó fino, homogêneo, coloração alaranjado/vermelho intenso, natural, à base de urucum. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		500	0,89	445,00 ME
43	Cominho em pó, de cor amarronzada, isento de impurezas e umidade. Acondicionado em embalagem de 20g ou 50g, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto. Data de validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega do produto.		30	4,14	124,20 ME
44	Farinha de mandioca, grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, amarela, com corante natural à base de cúrcuma/açafrão, embalagem contendo peso líquido de 1kg, e prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	_	120	6,90	828,00 ME
45	Farinha de trigo, tipo 1, com fermento, embalada em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados. Embalagem contendo 1 Kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	-	300	5,71	1.713,00 ME
46	Farelo de aveia, Cereal de aveia em farelo enriquecida com vitaminas e sais minerais, em caixa de 200g. Rótulo contendo informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega do produto.		150	4,66	699,00 ME
47	Fécula de mandioca, para preparo de tapioca, em embalagem de 1 kg, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Isento de sujidades e/ou parasitas. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	-	1400	7,86	11.004,00 ME
48	Feijão, tipo carioquinha, tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	-	150	9,08	1.362,00 ME
49	Feijão, tipo corda, tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	-	600	9,28	5.568,00 ME
50	Feijão, tipo preto, tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	-	80	9,60	768,00 ME
51	Farinha de milho flocada, ou flocão de milho, produto minimamente processado, obtido por meio da laminação de diferentes frações dos grãos de milho degerminados, sem adição de sal nem outros aditivos, produto novo e de primeira qualidade. Embalagem com identificação do produto, peso		1500	2,21	3.315,00 ME

	líquido de 500g e prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.				
52	Leite de soja em pó, integral, embalagem em lata bem vedada, com identificação do produto, peso líquido 300g e prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.		50	29,10	1.455,00 ME
53	Leite de vaca em pó, integral, embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 200g e prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.		1300	9,41	12.233,00 ME
54	Leite de vaca sem lactose, integral, pasteurizado, embalagem UHT de 1 litro com identificação do produto, contendo informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.		50	11,63	581,50 ME
55	Leite de vaca pasteurizado, integral, sem adulterações, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/UAT (Ultra-Alta Temperatura), em caixa cartonada de 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data da entrega.		250	6,73	1.682,50 ME
56	Louro desidratado, embalagem de aproximadamente 4 g. Condimento, apresentação natural, aspecto físico folha seca, aplicação culinária em geral. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.		50	3,93	196,50 ME
57	Macarrão, tipo espaguete, à base de farinha, sem ovos, embalagem de 500g, com data de fabricação e prazo de validade, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.		2000	3,63	7.260,00 ME
58	Macarrão, tipo espaguete, integral. À base de farinha de trigo integral, sem ovos, embalagem de 500g, com data de fabricação e prazo de validade, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.		30	6,91	207,30 ME
59	Milho, para o preparo de mungunzá, seco, processado em grãos crus, inteiros, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico resistente, com peso líquido de 500g e prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data da entrega.		1000	3,73	3.730,00 ME
60	Orégano desidratado, em embalagem plástica transparente resistente, contendo aproximadamente 10g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.		100	3,93	393,00 ME
61	Salsa desidratada, em embalagem plástica transparente resistente, contendo aproximadamente 10g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.		30	3,93	117,90 ME
62	Adoçante dietético, à base de edulcorante natural, 100% stévia, líquido transparente, acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, contendo 80 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.		20	8,36	167,20 ME
63	Extrato de tomate, preparado com frutos maduros,	Unidade	1300	3,03	3.939,00 ME

	a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Embalagem contendo registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. Acondicionado em embalagem de 340 g. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega do produto.				
64	Queijo coalho, fabricado à base de leite de vaca, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem de aproximadamente 1 kg, atóxica não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade e comercialização devidamente dentro da legislação vigente.	j	90	37,90	3.411,00 ME
65	Ervilha em conserva, simples grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniformes. Produto preparado com grãos previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado, hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Embalagem em sachês de 200g. A embalagem deve ser atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.		100	3,93	393,00 ME
66	Milho verde em conserva, simples grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniformes. Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré- cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado, hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Embalagem em sachês de 200g. A embalagem deve ser atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.		150	4,18	627,00 ME
67	Achocolatado, em pó, vitaminado, homogêneo, cor própria, cheiro característico e sabor doce. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 400g e com prazo de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.		5500	6,66	36.630,00 ME
68	Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Unidade pesando 50g. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem, informações nutricionais e prazo de validade. Com validade de 05 a 10 dias.		2000	0,68	1.360,00 ME
69	Biscoito de polvilho, tradicional, salgado, assado e crocante. Composição básica à base de polvilho, ovo, gordura vegetal sem gordura trans, sal refinado, sem glúten e sem lactose. Formato argola, não quebrado, produzidos a partir de matéria prima de qualidade. Acondicionado em pacotes de polipropileno transparentes, hermeticamente vedada, material atóxico, contendo aproximadamente 90g. Constando informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. No ato da entrega o produto deverá ter validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de fabricação.		30	7,08	212,40 ME
70	Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco, produto industrializado, novo, de primeira qualidade, sem gorduras trans. Acondicionado em embalagem plástica, peso líquido de 350g a 400g e com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.		100	5,89	589,00 ME
71	Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite, produto industrializado, novo, de primeira qualidade, sem gorduras trans. Acondicionado em embalagem plástica com prazo de validade e peso líquido de 350g a 400g. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.		100	6,06	606,00 ME
72	Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor chocolate, produto industrializado, novo, de primeira qualidade, sem gorduras trans. Acondicionado em embalagem plástica com prazo de validade e peso líquido de 350g a 400g. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.		50	6,09	304,50 ME

73	industrializado, novo, de primeira qualidade, sem gorduras trans. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 350g a 400g. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		600	6,26	3.756,00 ME
74	Biscoito salgado, tipo cream cracker. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade, sem gorduras trans. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 350g a 400g. Validade mínima de 06 meses a contar da data de Entrega		2000	5,71	11.420,00 ME
75	Biscoito salgado, tipo cream cracker, integral, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 350g a 400g. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega		100	6,84	684,00 ME
76	Biscoito salgado, tipo cream cracker, isento de leite e derivados, produto industrializado, de primeira qualidade, sem gorduras trans. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 350g a 400g. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		90	9,11	819,90 ME
77	Creme de Leite UHT, sabor suave, consistência firme, elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, zero gorduras trans. Embalagem cartonada, não amassada, contendo 200g de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Fabricado a partir de matéria prima selecionada, validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega do produto.		100	3,83	383,00 ME
78	Margarina vegetal cremosa com sal - 0% de gorduras trans. Contendo no mínimo 65% de lipídios Inter esterificados. Embalagem em pote plástico de polietileno leitoso de alta densidade contendo 500g, com proteção interna pós tampa (lacre). Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informação nutricional.		150	6,52	978,00 ME
79	Margarina com sal, 100% vegetal, isenta de leite e derivados. Não rançosa, acondicionada em embalagem resistente de polietileno. Embalagem plástica de 3 Kg, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.		30	38,08	1.142,40 ME
80	Açúcar cristal, derivado da sacarose de cana de açúcar, na cor branca, de rápida dissolução. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega do produto.		1000	4,66	4.660,00 ME
81	Manteiga com sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/SIE. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido.		380	35,25	13.395,00 ME
82	Óleo comestível vegetal de soja, refinado, sem colesterol. Garrafa com peso líquido de 900ml e prazo de validade. Embalagem com identificação do produto e com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.		450	10,13	4.558,50 ME
83	Sal, refinado, iodado, com granulação uniforme e cristais brancos, não pegajoso ou empedrado. Embalagem com identificação do produto, contendo lkg e com prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data de entrega.	-	120	1,17	140,40 ME
84	Vinagre, de álcool, ou de maçã, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 750ml e com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.		150	1,91	286,50 ME

85	Proteína Texturizada de soja, produzida a partir de grão de soja, excelente para preparar hambúrgueres, almôndegas e como substituta da carne. Deve conter o mínimo de 50% de proteínas na sua composição. Não deve conter nenhum aditivo artificial em sua composição. Livre de qualquer tipo de contaminante e adulteração. A embalagem não poderá apresentar sinais de violação e deve constar todos os dizeres obrigatórios. Proteína texturizada de soja, em embalagem de 400g, tipo carne branca. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Pacote	350		
				TOTAL	363.935,10

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

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

3.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

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

4.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

5.0.DO PRAZO E DA VIGÊNCIA

- 5.1.0 prazo máximo para a execução do objeto ora licitado, conforme suas características e as necessidades do ORC, e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:
 - Entrega: 5 (cinco) dias.
- 5.2. Salvo disposições em contrário devidamente estabelecidas neste instrumento, o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, será na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.
- 5.3.0 prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: até o final do exercício financeiro de 2025, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

6.0.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE

- 6.2.1.0s preços contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano.
- 6.2.2.Dentro do prazo de vigência da contratação e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês do orçamento estimado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 6.2.3.Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 6.2.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
- 6.2.5.Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

- 6.2.6.Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 6.2.7.Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 6.2.8.0 registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.
- 6.2.9.0 prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

7.0.DO PAGAMENTO

- 7.1.0 pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento. 7.2.0 desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.
- 7.3. Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

8.0.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

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

9.0.DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO

- 9.1. Serão designados pelo Contratante representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de pertinentes a essas atribuições.
- 9.2.A administração e os demais atos de controle da correspondente Ata de Registro de Preços, decorrente do competente processo licitatório, serão realizados através do Departamento de Compras, atuando como Gerenciador do Sistema de Registro de Preços.
- 9.3. Caberá ao gerenciador a realização periódica de pesquisa de mercado para comprovação de vantajosidade, acompanhando os preços praticados para os respectivos itens registrados, nas mesmas condições ofertadas, para fins de controle e, conforme o caso, fixação do valor máximo a ser pago para a correspondente contratação.

10.0.DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

10.1.0 licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a - advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b - multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d - impedimento de licitar e contatar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no \$ 4° do referido Art. 156; f - aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21. 10.2.Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias

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

11.0.DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA

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

índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

12.0.DO MODELO DE PROPOSTA

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

Maria Liduina Viana do Nascimento Secretária Mun. de Educação



ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHO DE SANTANA SETOR DE CONTRATAÇÃO

ANEXO 01 AO TERMO DE REFERÊNCIA - PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO N° 00013/2025

PROPOSTA

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00013/2025

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHO DE SANTANA - RN.

OBJETO: Registro de Preços para futuro e eventual Fornecimento de gêneros alimentícios destinados a Merenda Escolar deste Município de Riacho de Santana-RN.

PROPONENTE:

CNPJ:

Prezados Senhores,

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

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	MARCA/MODELO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO	TOTAL
1	Abacaxi, fresco, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas e bem conservado.		Kg	250			
2	Banana prata, de primeira qualidade, tamanho e cor uniformes, desenvolvida, casca íntegra, com 70% de maturação, bem conservada, isenta de sujidades terrosas, sujidades, parasitas, larvas, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte. Peso por unidade padrão.		kg	1000			
3	Goiaba vermelha, de primeira qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte e bem conservada		Kg	200			
4	Laranja, tipo pêra, fresca, de primeira qualidade, bem desenvolvida e madura, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e bem conservada.		Kg	500			
5	Limão, tipo Taiti, fresco, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas e bem conservado.		kg	30			
6	Maçã nacional, de primeira qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte e bem conservada.		Kg	250			
7	Mamão, tipo formosa, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte e bem conservado.		Kg	150			
8	Manga, tamanho médio, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas. Com transporte e conservação adequados para o consumo.		Kg	150			

9	Maracujá, redondo, bem desenvolvido e maduro, firme e intacto, graúdo, tamanho e coloração uniformes, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas. Com transporte e conservação adequados para o consumo.	50	
10	Melancia, redonda, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, graúda, tamanho e coloração uniforme, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas.	800	
11	Melão, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, sem rachaduras e bem conservado.	100	
12	Polpa de fruta, sabor acerola, acondicionada em embalagem plástica de lkg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	2000	
13	Alface, do tipo lisa ou crespa, in natura, fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio, transporte e aspecto que garantam a qualidade das folhas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. (molho)	350	
14	Alho, bulbo in natura, nacional, de primeira qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica.	120	
15	Batata inglesa, lisa, de primeira e boa qualidade, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	500	
16	Batata doce, de primeira e boa qualidade, casca roxa ou branca, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e furos) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	200	
17	Beterraba, de primeira e boa qualidade, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	100	
18	Cebola branca, de primeira qualidade, tamanho médio, opaca e firme, sem lesão de origem física ou mecânica oriunda do manuseio e transporte e isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	500	
19	Cenoura, de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	350	
20	Chuchu, de primeira, apresentando grau de maturação intermediaria tal que permita suportar a manipulação, com odor agradável e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar a sua aparência e qualidade. Livre de materiais terrosos, e de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas,	100	

Fisiologizamente denervolvido, não incincios de incincios, dem corredo, dem contrado, con colorado con conservaçõe emeturaçõe, Aconditionado em embelogues isanguades incincios conservaçõe emeturaçõe, Aconditionado em embelogues isanguades incincios veido esculos seculados un conservaçõe emeturaçõe, aconditionado em contrado em c					
potopular, em perceitas condiciones de conservaçõe anticorado este conservaçõe anticorado. Acondicionado em embalagem transparente atománica per aprande em empora padronizados. Jeanto de lambas de criquem fisica, medica ou pulodoria, embadantas tarrotasa, mujedades ou corpos de lambas de criquem fisica, medicado ou pulodoria, embadantas tarrotasa, mujedades ou corpos de lambas de criquem fisica, medicado de lambas de criquem fisica perceita de lambas de em emporar que garantem a gualidade e manusero des colonias. Acondicionado em la manusero des colonias Acondicionado em la cripado de lambas de lamb		fisiologicamente desenvolvido, não			
Conservaçõe exaluraçõe. Acondicionado em amos ingen transperente atóxico. 21 Converto(Crarro verdo, Francisco com amos batconizoos. Isento de Leades de origem fisico, mecánica nu biológica, subsidiridas terconas, subidades ou corpos risento, portantos a lavina, Transporta e aspecto que gatenam a qualidade e manuselo das Toliñas. Acondicionado em conservações de contra a transporta e aspecto que gatenam a qualidade e manuselo das Toliñas. Acondicionado em 22 Courafilas, de Isenamentaga, in matura, tresos, de orimeira, tamánio e cologação uniformes, devendo ese pem cesenovivida, virma a innator, vanta da enformadada uniformes, devendo est pem cesenovivida, virma a innator, vanta da enformadada aconmal, livra de residuos de fentilizantes, sugairan, parasitan e lazivas, sem danos Italicos e mechanicos aspecto ome promona a quelidade, com en aconsela, les com estados de la companio de las folhas. Acondicionada em embalagem transparente atóxicos. Honitos uniforme, lesento de sujidades, parasitas, lavina e material transpor, sem danos listos e mechanicos oxiundos de manuserio corpos extransos. Insentos de parasitas, lavinas e mechanicos oxiundos de manuserio corpos extransos. Insentos de parasitas, lavinas em estados exclusos de manuserio corpos extransos. Insetos de parasitas, lavinas em estados estados estados e lavinas. 25 Peplon, la catura, mechanica que corpos extransos. Insetos de parasitas, de resolva companio en entrenção corpos extransos. Insetos de parasitas, de resolva estados estados e de contra entrenção despenda, poles intentes mentales e lavinas. 26 Peplon, la catura, mechanica que contrados entrençãos estados e de contrados de manusciaco, com como contrados de manusciaco, com como contrador en maniforma en material de lavinas, concretados estados entrençãos estados e contrados estados entrençãos estados e contrados entrençãos entrençãos estados e contrados propias de contrados de manusciaco, inemo de enformadades, concretados parasitas e lavinas, concretados entrençãos estados entrençãos entrençãos		lenhoso, bem formado, com coloração			
Conservaçõe exaluraçõe. Acondicionado em amos ingen transperente atóxico. 21 Converto(Crarro verdo, Francisco com amos batconizoos. Isento de Leades de origem fisico, mecánica nu biológica, subsidiridas terconas, subidades ou corpos risento, portantos a lavina, Transporta e aspecto que gatenam a qualidade e manuselo das Toliñas. Acondicionado em conservações de contra a transporta e aspecto que gatenam a qualidade e manuselo das Toliñas. Acondicionado em 22 Courafilas, de Isenamentaga, in matura, tresos, de orimeira, tamánio e cologação uniformes, devendo ese pem cesenovivida, virma a innator, vanta da enformadada uniformes, devendo est pem cesenovivida, virma a innator, vanta da enformadada aconmal, livra de residuos de fentilizantes, sugairan, parasitan e lazivas, sem danos Italicos e mechanicos aspecto ome promona a quelidade, com en aconsela, les com estados de la companio de las folhas. Acondicionada em embalagem transparente atóxicos. Honitos uniforme, lesento de sujidades, parasitas, lavina e material transpor, sem danos listos e mechanicos oxiundos de manuserio corpos extransos. Insentos de parasitas, lavinas e mechanicos oxiundos de manuserio corpos extransos. Insentos de parasitas, lavinas em estados exclusos de manuserio corpos extransos. Insetos de parasitas, lavinas em estados estados estados e lavinas. 25 Peplon, la catura, mechanica que corpos extransos. Insetos de parasitas, de resolva companio en entrenção corpos extransos. Insetos de parasitas, de resolva estados estados e de contra entrenção despenda, poles intentes mentales e lavinas. 26 Peplon, la catura, mechanica que contrados entrençãos estados e de contrados de manusciaco, com como contrados de manusciaco, com como contrador en maniforma en material de lavinas, concretados estados entrençãos estados e contrados estados entrençãos estados e contrados entrençãos entrençãos estados e contrados propias de contrados de manusciaco, inemo de enformadades, concretados parasitas e lavinas, concretados entrençãos estados entrençãos entrençãos					
esbelagem : camapacemic atobics. 2 Control/Cheiro veder, Freeco, com coloration verde, escuto, separados en coloration verde, escuto, separados en coloration verde, escuto, separados en coloration composition de Michologica, autocancia servosas, suficiades ou corroce estrantos adeficos à superficie ce externa, respons, permatria e i harma, respugarem e manuecio das Colonas, Acondicionado en embolagem remaparemen atóxico, (molho) 20 Cover folha, de tigo manterega, in natura, conficiente, devendo ser bem desenvolvida, tirme e intacta, laborado en desenvolvida, rirme e intacta, laborado en desenvolvida, aucondi livre de desenvolvida, rirme e intacta, laborado en desenvolvida, aucondi livre de desenvolvida, aucondi livre, de primaria qualifade des lavres, sem denna fisiona de manueció con cheiro, aspecto e sabor própricos (asanhu uniforme, lesento de sullicades, ocrasitas, con controlado de manueció con controlado de manueció con livre de medializo controlado de manueció de lesdes de ocigen fision, medicia du colorado e tambinos mitornes, de primaria, aprendiado, como colorado de manueció colorado e tambinos mitornes fisionos de colorado e tambinos mitornes de colorado controlado e tambinos mitornes de colorado controlado e tambinos mitornes de colorado e tambinos mitornes de colorado controlado e tambinos de colorado e manueción con de controlado e molinado e colorado controlado e tambinos de colorado e co					
21 Ocentro/Chelso verse, tresco, com ocionado verse escurpo, senarados em magos padrenizados, teneno de lasões de magos padrenizados, teneno de lasões de superialos exertados as superiales estrenos estranhos exertados à superiales externas, insetos, parasistas el larvas, Transporte e appenda que gurantem a qualidade na empenda que composibilidade na empenda que se empenda que se empenda que mantena la terrosa e munidade externa anosmal, livre de reviduos de fertilizantes, subtidad, parasitas e la fertilizantes, subtidade, parasitas, en aporte que gerantem a qualidade das conhas. Acondicionada en embenagem transportem en aspecto que gerantem a qualidade das conhas. Acondicionada en embenagem transportem en aspecto que gerantem a qualidade das conhas. Acondicionada en embenagem transportem en aspecto que gerantem a qualidade das conhas en embenagem transportem en aspecto que gerantem a qualidade das conhas en embenagem en acondicionada en embenagem en aporte que gerantem a qualidade das conhas en embenagem en aporte que gerantem a qualidade das conhas en embenagem en aporte que gerantem a qualidade das conhas en embenagem en aporte de mantenda de lasões de origen física, excelhita su de lasões de origen física de excelhita que empendade, por em empendade, por em em empendade, por empendade da excelhita que empendade da excelhita que empendade da excelhita que empendade da excelhita de excelhita de la exce		3			
outcopies verde estuto, separados em macco postcolizacos. Isento de leches de origem fisica, mechnica ou biolócica, mechnica con biolócica, mechnica decido a superficie estecuna, incaso, parastas el lavras, ivanaporte el asperto que geranta a qualidade el menusció des Colhars. Accondicionado em consiste de colhars. Accondicionado em colocação uniformes, devenda este bem deservivilas, times el intesta, isenta de entermicacea, parastas el intesta, isenta de entermicacea, incomes, devenda est bem deservivilas, time el intesta, isenta de entermicacea, de primeira, el mentione, de fertilizantes, sujeiram, parastas el inevas, sem danos fisicos e mechnicos estandos de manuesto, transporte el ciavas, sem danos fisicos e mechnicos el ciavas, en mentiones de ciavas en mentiones e	21	5 1	IInd	700	
magous padominantos. Tentos de lendes de origem fisica, medinica on biológico, substântias terromas, sujidades ou corpos insetubos, pasasitas er invest fisamportes e aspecto que garantam a qualidade e mammeso das folhas, Acondicionado em emcaladem transparente atotico, imolho; a compania de la compania de manuelo de locina, de logo manteloga in natura, informes, devendo ser bem desenvolvido, firme e inicata, sento de entermidades, material terromo e unidade externa anormas, livre de recidos de la lavara, com danos fiscos e medáricas originos o manuelo, transparente e aspecto que astontem a rualidade das folhas, acondicionada em embalagam crimos o a manuelo, transparente e aspecto que astontem a rualidade, com chairo, aspecto e asto proprinci, transparente e astontem de rualidade, parasitas, lavara e manuela isercoma, som danos fisicos e medáricos originades, parasitas, lavara e manuela isercoma, som danos fisicos e ascendacos originades parasitas, lavara e manuela isercoma, som danos fisicos e ascendacos originades de manuelas, lavara e manuela isercoma, som danos fisicos e ascendacos originades de manuelas, lavara e manuela isercoma, som danos fisicos e ascendacos originades de manuelas, lavara e manuela isercoma, som danos fisicos e ascendacos originades de manuelas de las de cargem fizito, mecánica ou corpos estramos, inservo de avolução e manuelas, portas integras e firma. Isento de las de cargem fizito, mecânica ou corpos estramos, inservo de parasitas e larvas. 5 reprio, in natura, moda, la fivo de considerado, portas integras e firma de manuela de considerado de manuela de corpos de corpos de manuela de corpos de cor	21		0114	700	
origum fizica, mecânica su biologic, subsiducias terroras, mujidades su ucrepo metranhom aderidos à sumerficia externa, sepecto que garanten a qualidade e menuseio das folhas. Acondicionado em combalagem transparenta natorias, muchao). 20 Dotuva folha, do tivo mantelan, in natura, miliormes, devendo ser Dem desenvolvida, lizme e intacia, isenta de entermidades, material terrora e uniciade externa microman, livre de residons de lavras, sem danos tixicos e mechanicos oriundos do manuseio, transporte e maperto que gacantem e quellidade des lolinas. Acondicionada em embalagem tenapsenta emboragemento alivras e manerial terrora com cheiro, aspectus e mebor próprios, tamanho uniforme, isento de sujidades, paracalas, lavvas e manerial terrora, sumidades, ormoporta. 21 Mercum, de primeira qualidade, com cheiro, aspectus e mebor próprios, tamanho uniforme, isento de sujidades, paracalas, lavvas e manerial terrora, sumidades, ormoporta. 24 Macametra, in natura, macia, gradda, freecas, com arout de evolução e naturação ademada, polha integra e firma isenta biologica, materia terrora, sulidades, corpos materials para esta esta de manterials biologica, materia terrora, sulidades, corpos materials quan de materials de permita suportar a forma isenta sulidades, corpos materials quan de materials intermedialio, que permita asportar a maniputação, com odor característico e consistência litum, com polpa intacta, coloração e tamantes uniformes típicos da materials ecrosos e de remiduos de materials derrora e munical de materials alterar a mus qualidade. Livres de materials derrora e munical de materials coloração e tamantes uniformes típicos da materials derrora e municale e cortama coloração e tamantes uniformes típicos da material derrora e municale e cortama coloração e tamantes uniformes típicos da material derrora e municale externa microma e material derrora e municale externa microma e material derrora e municale externa microma e material derrora e unidade externa microma e material derrora e unidade externa microma e		1 1			
substancias terrosas, sujadades ou coppes sentrambres adentinis de superficie externa, innetico, parasitas en larvas. Transporte e sentrambre idas filhas. Aconditionado en embelagme transparente activico. (ecito) 2 Couve Folha, do Tioo manteiga, in nature. 1 tresca de primeira, temanno e coloração miliormes, idensis en ben demensidade, saterial terrose e unidade externa anormal, livre de residade externa anormal, livre de residade externa control de la companio de la companio de la coloração miliormes, sugeiras, parasitas e critudos do manuelo, transporte e aspecto que gazantam a qualidade, com uniforme, isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos fisicos e mecânicos priundos de manuesto la clamporte. 24 Transporte. 25 Epinco, in misura, de primeira, apresentiando yeau de masuração alementário, que permita suportar a manipulação, com odor carecteria-iro e unicoração termos de permita suportar a manipulação, com odor carecteria-iro e unicoração te temánicos uniformes tipicos de variedade, sem defeitos que possam alterar a sua qualidade. Livre de materials terrosos e de residoro de variedade, sem defeitos que possam alterar a sua qualidade. Livre de materials permitante uniformes tipicos de variedade, sem defeitos que possam alterar a sua qualidade. 26 Pimentão vecte, extra a, Latambo e contenta o municos de membra de					
catranhas aderidos à superficie externe, insactos, paratitas e lavros. Transporte e damecto que catratam e qualidade e damecto que catratam e qualidade e debalogen transparente atoxica, inchio) 20 Corve Folhe, de Lipe menteiga, in nature, femesa, de primeira, tamanho e coloração unicormes, devecao ser bem desexvo.vidas, lilme e intacia, leitata de edicamidades, anormas, livre de remidades, anormas, livre de remidades, anormas, livre de remidades, anormas, livre de remidades, coloração de la comparta de la comparta de la coloração unicormes, devendo ser bem desexvo.vidas, lilme e anormas, sem damos fisicas a mecânicas ociunos do manuelo, transporte e lavras, sem damos fisicas a mecânicas ociunos do manuelo, transporte e coloração, aspecto e ambor próprios atmanho uniforme, leento de sujdances, paraditas, lilacios e mecânicos ociunos de manuelo e transporte. 20 Mensevare, in nature, mecia, gradde, freescas, com grau de evolução e maiuração adequades, polia integras e firme. Jacris de biológico, matéria terroza, sujdades, corpos astranhos, insectos de parasitas e lavras. 20 Peption, matéria terroza, sujdades, corpos astranhos, insectos de parasitas e lavras. 21 Peption do por permita superira e manipulação, com como catractica e manipulação, com como catractica e manipulação, com permita superira e manipulação, com como consciencio e consistência tirme, com polpa intacte, coloração e Laminace e cor estático de certilizantes, parasitas e larvas, lialologicamente deservolvido, com coloração e laminace externe, devendo sem defeitos que rossam materia terrozas e oe realdoca de certilizantes, superiras parasitas e larvas, nem danos 21 Temesto vecde, extra p. tamanho e coloração elaminace como riundos de primitaça terros e como como como coloração elaminace externé levendo sem demanus (perfurençados, materia terros e mulciace externé levendo sem denos como como de deservolvidos e mendatas e riundos do manuelo e mendato o riundos do manuelo e mendato e riundos do manuelo e mendato e riundos do manuelo e mendato e ri					
insetos, parasitas e larvas. Transporte e aspecto que garantam a qualidade e manuseio das Folhas. Mocodicionado en ensuseio das Folhas. Mocodicionado en ensuseio das Folhas. Mocodicionado en la companio de coloração uniformes, devendo este ban deseprolutas, firme e intacta, isenta de enfermidades, material tercao e unitade externa anomal, lives de residos de la companio de la co					
aspecto que garantam a qualidade e manuembol das folhas. Accendicionade em embolaquem transparence atoxica. (molho)					
mainuseic das folhas. Acondicionado em embalagen transparente adáxios. (molho) 22 Couve Ioins, do Lipo manieigs, in asturas, fresco, de primeira, tamanho e coloracão firme e intesta, isenta de enfermidades, materia; terroso e unidade externa anarmal, livre de residuos de festilizantes, suesta de enfermidades, materia; terroso e unidade externa anarmal, livre de residuos de festilizantes, suesta de enfermidades, corrindos de manuseio, transporte e aspecto que garanta a qualidade das folhas. Acondicionada em embolagem transparente atóxica (molho) 23 Jorimon, de primeira qualidade, com uniforma, imento de sujidades, parasillas, larvas e material terroso, sem denos fisicos e mecânicos criundos de manuselo e transporte. 24 Manuseria, incatora, menia, grada, fisicos e mecânicos criundos de manuselo e transporte. 25 Manuseria, incatora, menia, grada, de lambos de primeira e firme. Imenta de lambos de primeira e mecânico ou biológica, materia terrosa, sujidades, corpos estranhos, insetos de parasillas e larvas. 25 presentando grau de maturação intermediário, que permita suportar a manitulação, com odor característico e consistência firme, com poipa intesta, configênce de medicas que pasam siberar a sus qualidades. Livre de materias terrosoa de residoos de lextilizantes, parasilas e larvas, fisialogiamentam deservolvido, com embalagem transparente atóxicos. 26 Limenta verde, extra a, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem fisica on mechalicas (perfunções e cortes). Acondicionado em embalagem annotal, livre de residuos de lectilizantes, parasilas e larvas, fisialogiamentam deservolvido, com embalagem transparente atóxicos anormal, livre de residuos de lectilizantes, sugifiandes, parasilas e larvas, sem lesões de origem fisica ou mecânico originado em embalagem transparante atóxicos criundos de lectilizantes, sugifiandes, parasilas e larvas, sem denose de origem fisica ou mecânico originado de menuselo e sente la percosa, sem deservole do cerviro 27 Depoino de consenso de la como de la como de la como					
embalagem transparente atóxica. (motho) 2 Couve folha, do tripo menteiga, in mature, freeca, de primeira, tamanhe e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, internativa terrosco su midade externa anormal, livre de restutos de fratilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos físicos e medanicos oriundos de manuselo, transporte e larvas, sem danos físicos e medanicos oriundos de manuselo, transporte e frobras. Decomisionada em embalagem transparente atóxica. (molho) 3 Jerimum, de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sanor próprios, tamanno uniforme, isono de sujidades, parasitas, laticas e medanicos laticas e medanicos oriundos de sudisdes, parasitas, laticas e medanicos corpos estransporte. 4 Macaxeira, in natura, macia, gradda, ferescas, com grad de evolução e maturação adequada, polpa integra e firme, isonta se esdes e ocipien física, macinica o- corpos estranhos, insetos de parasitas e larvas. 5 Pepino, in natura, de primeiro, appresentando grau de maturação intermediário, que permite superior a persentando grau de maturação intermediário, que permite superior a persentando grau de maturação intermediário, que permite superior a persentando grau de maturação intermediário, que permite superior a persentando grau de maturação intermediário, que permite superior a persentando grau de maturação intermediário, que permite superior a persentando grau de maturação intermediário, que permite superior a persentando e desenvolvido, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variadade, sem defeitos que possem alterar a sua qualidade. Livre de maturala Lerrosco e de residuos de fisiologicamente desenvolvido, com coloração próprio; a. Condicionado em embalagem transparente atóxica. 8 Pendo de residos de crigam transparente atóxica. 10 Pendo de residos de desenvolvido, com coloração próprio, a. Condicionado em matural terrosco e umidade externa anormal, livre de residos de interilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem denos de origem físico ou medanice originade do produto ate o momento d					
22 Couve Iolina, do tipe mantelga, in natura, freezo, de primeiro, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, filme e inteata, leenta de entermidades, material terroso e unidade externs partires de latvas, sem danos fisicos e mecânicos oriundos de manuelo, transporte e aspento que garantam a qualidade des folina, Acondicionada em embelagem folina, acondicionado de manuelo de manuelo de la folina de la fo					
resco, de primeira, Lamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e unidade externa de fortilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem dence lisicos e mecânicos oriundos de menuscio, transporte e aspecto que garantam a qualidade das folhas. Acondicionada em embolaque la folhas. Acondicionada em embolaque uniforme, isento de sujeidades, parasitas, larvas em material terroso, sem dance fisicos e mecânicos oriundos de manuscio; el transporte. 23 Jezimum, de primeira qualidade, com		2			
uniformes, devendo ser bem deservolvida, firme e intacts, isenta de enfermidades, material terrose e unidade externa anormal, livre de residuos de fertilizantes, substras, parasitas de fertilizantes, substras, parasitas de fertilizantes, substras, parasitas de fertilizantes, substras, parasitas de aspecto que garantam a qualidade das folhas, Acondicionada em embelagem L'ansparente aldxico. (molho) 23 Jarimum, de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isento de sujidades, parasitas, fisicos e mecânicos oriundos de manuesto, l'ansporte. 24 Macaxeira, in natura, mocia, gradda, freecas, com grad de evolução e maturação adequada, polpa integra e firme, isenta de leados do rique fisica, mocinica ou biológica, materia terrosa, sujidades, contras deservantes de leados do rique fisica, mocinica ou biológica, materia terrosa, sujidades, contras de leados do rique fisica, que permite suportar a manupulação, com odor caracteristico e consistência firme, com polpa intacta, cotoração e Lamanhos uniformes upidos que e come deservantes uniformes tipiones de variados asem definitors que premite suportar a manupulação, com odor caracteristico e consistência firme, com polpa intacta, cotoração e Lamanhos uniformes, finicologicamente uniformes que materials terrosos e de residuos de fortilizantes, parasitas e la ravas, fisiologicamente desenvolvido, com coloreção própria. Acondicionado em embalagem transparente atoxica. 26 Pimentão verde, extra a, teananho e coloração própria. Acondicionado em embalagem transparente atoxica. 27 Repolho branco, in natura, freeco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem asemonovido, limme e intacta, comindos do manuelo., liento de enfermidades, manuelo., liento de enfermidades, devendo ser bem asemonovido, limme e intacta, ser danos e larvas, sem lesões de origem fisica ou media de coloração informes, devendo ser bem asemonovido, limme e intacta, suce danos e larvas, sem lesões de origem fisica ou media de coloração por portoros. Acondicio	22		Und	100	
firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e unidade externa snormal, livre de residuos de fertilisantes, augliras, parasitan e colimos de manuelo, transporte e aspecto que garantan a qualidade das folhas. Acondicionada em embolagem tronsporente atóxica. (molho) 23 Jerimum, de primeira qualidade, com theiro, especto e sabor próprios, temento de colimos de material terroso, sem danos fisicos e mecânicos criundos de manuelo e transporte. 4 Macaweira, in natura, macia, gradda, frescas, com grau de evolução e maturação adequada, polpa integra e firme. Isenta du mitesdes de crigem fras, mechlicas, com com com caracteristico e la larvas. 5 Pepino, in natura, de primeira, parasitas e larvas. 5 Pepino, in natura, de primeira, presentando grau de maturação intermediatio, que permita suportar a manipulação, com odor caracteristico e coloração e transporte a qualidade. Livre de materiais terrosos de residuos de fortilizantes, propriata Acondicionada em embalagem transportante a qualidade. Livre de materiais terrosos de residuos de fortilizantes, propriata propriata a coloração britamente uniforme, propriata propriata a materiais terrosos de residuos de fortilizantes, propriata propriata a coloração próprita. Acondicionada em embalagem transporente atóxico. 20 Pimentão verde, extra a tamanho e coloração próprita. Acondicionado em embalagem transporente atóxico de manuelo, o, isento de enfermidades, material terroso e unidade externa anormal, ilvre de residuos de fortilizantes, proprios em embalagem transporente atóxico em embalagem transporente atóxico de manuelo, o, isento de enfermidades, material terroso e unidade externa anormal, ilvre de residuos de fortilizantes, sujúdiades, parasitas e larvas, sem dano. 20 Novelho paraso de residuos de fortilizantes, acundados externa anormal, ilvre de residuos de fortilizante					
material terroso e umidade externa anomumal, livre de residuos de fertilizantes, sugeiras, parasitas e larvas, sem dance fisicos e mecânicos oriundos do manuseio, transporte e folhas, Acondicionada em embolagem transparente albxica, (molho) 2 Jerimum, de primeira qualidade, com cheiro, especto e sabor próprios, tomacho uniforme, isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos fisicos e mecânicos oriundos de manuseio 24 Macaxeira, in natura, mania, gradda, fisicos e mecânicos oriundos de manuseio de lesões de origem fisica, mecânica ou biológica, materia terrosa, sujidades, corpo estranhos, insetos de parasitas e larvas. 25 Permenuando gran de meturocão intermediario, que peemita suportar a manipulação, com odor característico e consistência firme, com polpa interta, coloração e tamandos uniformes típicos da variedade, sem defetos que posam alteres que posam alteres que posam alteres que qualidade, sem defetos que posam alteres que qualidade, sem defetos que posam alteres que posam alteres que qualidade, sem defetos que posam alteres que posam alteres que qualidade nivre de fertilizantes, parasitas e larvas, fisicionicamente desenvolvido, com coloração própria. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 26 Pimentão verde, extra a, tomanho e coloração própria. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 27 Repolho branco, in natura, fresco, de primeiro, tamanho e coloração oniformes, devendo ser bem desenvolvido, lirme e intact fisicos em embalagem transparente atóxica. 27 Repolho branco, in natura, fresco, de primeiro, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, in me embalagem transparente atóxica. 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, gradod, com polpa fitme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anomal, livre de residous de fertilizantes, sugeiras, parasitas e larvas, sem lesões de origem fisica ou mecânica oriundos de material terroso e umidade externa anomal, livre de residous de estadous de estadous de estadous de estadous de estadous					
anormal, livre de residuos de fertilizantes, sujeiras, perasitas e larvas, sem danos l'isicos e mecànicos oriundos do manuseio, transporte e aspecto que garantem a qualidade das folhas, Acondicionada em folhas, Acondicionada em folhas, Acondicionada em folhas, Acondicionada em embalagem 20 Perimum, de primeira qualidade, com Kg 200 cheiro, aspecto es abbor proprios, tamanho uniforme, isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos fisicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. 24 Macaseira, in natura, macia, gradda, frescas, com qrau de evolução e maturação de lesões de origem fisica, mecânica ou biológica, materia terrosa, sujidades, corpos estranhos, insetos de parasitas e larvas. 25 Pepino, in natura, de primeira, kg 50 apresentando grau de maturação intermediario, que permita suportar a manipulação, com odor cataretristico e coloração e tamanhos uniformes tipicos de variedade, sem defeitos que possam alterar a sua qualidade, litve de material terrosos e de residuos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, com coloração uniformes, sem lesões de oriqem fisica ou medalica (perturações e cortes). Acondicionado em coloração uniformes, sem lesões de oriqem fisica ou medalica (perturações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 27 Repolho branco, in natura, fresoo, de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de oriqem fisica ou medalica (perturações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 28 Penante, maduro, de boa qualidade, graddo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e unidade externa anormal, livre de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem denos anormal anormal e coloração parasitas e larvas, sem denos coloração unidade externa e larvas, sem lesões de origem fisica ou medalica o perturações e cortes). Acondicionado em embalagem transporte. Acondicionado em embalagem transporte. Acondicionado em embalagem transporte a Acondicionado em embalagem transporte a Acon					
larvas, sem danos fisicos e mecânicos oriundos do manuselo, transporte e aspecto que garantam a qualidade das folhas. Acondicionada em embalagem transparente alcóxica. Muchous de manuselo, transporte e aspecto que garantam a qualidade, com comparte de primeira qualidade, com comparte de manuselo de transporte. 24 Macaneira, in natura, macia, gradda, frescoa, con grau de evolução e maturação adequada, polpa integra e fitme, isenta de lesões de origem fisica, mecânica ou biológica, materia terroras, sujidades, con contratados, internediario, que permita suportra a manipulação, com odor característico e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes tipicos da variedade, sem defeitos que possam alterar a sua qualidade. Livre de saleterar a sua qualidade. Livre de firmilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, com coloração própria. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 26 Fimentão verde, extra a, tamanho e coloração própria. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 27 Republo branca, incendica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 28 Pepulho pranca, incendica o perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Republo branca, incendica o perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 20 Republo branca, incendica que forturações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 20 Republo branca, incendica que forturações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 20 Republo branca, incendica que forturações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos em desenvolvido, firme e intact fisicos e mecânicos oriundos do manuselo e transporte. Acondicionado em embalagem propria de 2 kg, transparentes, estávica, não violada, residuade externa anormal, livres de residuos de fertilizantes, sujidades, par					
larvas, sem dance fisicos e mecânicos oriundos do manuseio, transporte e aspecto que garantam a qualidade das folhas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. (molho) 2) Jermum, de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tramanho uniforme, laento de sulidadea, parasitas, fisicos e mecânicos oriundos de wanuseio e transporte. 24 Macaxeira, in natura, macia, gradda, fisicos e mecânicos oriundos de wanuseio e transporte. 24 Macaxeira, in natura, macia, gradda, fisicos e mecânicos oriundos de manuseio e la companyo de maturação adequada, polpa integra e firme. Isenta de lesões de origem fisica, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, corpos estranhos, inmetos de parasitas e larvas. 25 Pepino, in natura, de primeira, agresentando grau de maturação intermediario, que permit supportar a gradus de maturação intermediario, para permitar a que qualidade. Livre de materiais terrosas e de residuos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiológicamente desenvolvido, com coloração própria. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 26 Pimentão verde, axtra a casamaho e corea). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 27 Repolho branco, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacta fisicos e mecânicos oriundos do manuseio o, isento de enformidadee, matural terroso e umidade externa anormal, livre de residuos de fertilitantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos siras, parasitas e larvas, sem danos estas de residuos de fertilitantes, sujidades parasitas e larvas, sem danos estas de residuos de fertilitantes ou concor, oteiro e embalagem propria de 2 kg. transpare		· ·			
oriundos do manuseio, transporte e aspecto que garantam a qualidade das folhas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. (molho) 23 Jerimum, de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor proprios, tamánho uniforme, isento de oujudades, parasitas, fisicos e mecânicos criundos de manuseio e transporte. 24 Macaveira, in netura, mecia, gradda, frescas, com grau de evolução e maturação adequada, polpa integra e firme. isenta de leaões de origem fisica, mecânica ou biológica meteria terrosa, sujidades, corpos estranhos, insetos de parasitas e lavores de parasitas e apresentando grau de matureção intermediario, que permita suportar a manipulação, com odor caracteristico e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes tipicos da variedade, sem defeitos que possam alterar a sua qualidade. Livre de matureia em matural de matureia					
sspecto que garantam a qualidade das folhas. Acondicionada em embalagem transparente atoxica. (molho) 23 derimum, de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isento de sujidades, parasitas, larvas e macerial terroso, sem danos fismas e medenicos oriundos de manuseio fismas e medenicos oriundos de manuseio fismas e medenicos oriundos de manuseio de capacidade de la decensión de composición de composició		· ·			
folhas. Acondicionada em embelagem transparente atóxica. (molho) 23 Jerímum, de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos fisicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporre. 24 Macazeira, inatura, macta, granda, lecada, congrau de evolução e maturação compos estranhos, insetos de parasitas e larvas. 25 Pepino, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação intermediário, que permita suportar a manipulação, com odor caracteristico e consistência firme, com polpa intacta, coloração et damanhos uniformes típicos da variedade, sem defellos que possam alerrar a sua qualidade. Livra de fettilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, com coloração própria. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 26 Pimentão verde, extra a, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem fisica ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalegem transparente atóxica. 27 Repolho branco, in netura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, deverdo ser bem desenvolvido, (irme e intact físicos e mecânicos oriundos do mancrail, tivre de residuos de fertilizante, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Contace, madro, de boa qualidade, graddo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e imidade externa anormal, livres de residuos de fertilizante, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 29 Contace, madroro, de boa qualidade, graddo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e imidade externa anormal, livres de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem desoe de origem física ou mecânica criundos do manuseio e transportes. Acondicionado em embalagem transportes. Acondicionado em embalagem transportes avoidada, residuos de emembalagem próprio de 2 kg, transparente, atóxica, não voladas, residuos de emembalagem próprio de 2 kg, transparente, atóxica, não voladas, residado de momento do consumo, com selo do serviço					
transparente atoxica. (molho) 23 lerimum, de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, temanho uniforme, isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos fisicos e mecanicos oriundos de manuseio e transporte. 24 Macaxeira, in natura, macia, graúda, freacas, com grau de evolução e maturação de quada, polpa integra e firme. Isenta de lesões de origem fisica, mecanica ou biológica, materia terrosa, sujidades, corpos estranhos, insetos de parasitas e lorimante de lesões de origem fisica, mecanica ou biológica, materia terrosa, sujidades, corpos estranhos, insetos de parasitas e la revisa de la composição de la					
23 Jerimum, de primeira qualidade, com Rg 200 cheino, aspecto e sabor proprios, tamanho uniforme, isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos fisicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. 24 Macaxeira, in natura, macia, graúda, Rg 450 frescas, com grau de evolução e maturação adequada, polpa integra e firme. Isenta de lesões de origem fisicas, mecânica ou corpos estranhos, insetos de parasitas e lazvas. 25 Pepino, in natura, de primeira, Rg 50 apresentando grau de maturação intermediário, que permita suportar a manipulação, com odor característico e consistência firme, com polpa inteacta, colocação e tamanhos uniformes tipicos da variedade, sem defeitos que possam alterar a sua qualidade. Livre de materiais terrosos e de residuos de firmita terrosos e de residuos de firmital de la colocação e propria. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 26 Pimentão verde, extra a, temanho e Rg colocação uniformes, sem lesões de origem fisica ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 27 Repolho branco, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, em lesões de origem fisica ou mecânico (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 28 Tomate, maduro, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, em lesões de origem fisica ou mecânico piento de em embalagem transparente atóxica. 28 Tomate, maduro, de bos qualidade, grado, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e unidade externa anormal, livres de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem desões de origem fisica ou mecânica coindos de manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem próprio de 2 kg, transparente, atóxica. 29 Carme bovina de 2º parasitas e larvas, sem lesões de origem fisica ou mecânica oriundos de manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem próprio de 2 kg, transparente, atóxica em embalagem próprio de 2 kg, transparente, atóxica em embalagem próprio de 2 kg, transparen					
cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos fisicos e mecánicos oriundos de manuseio e transporte. 2 Macaseira, in natura, macia, graúda, frescas, com grau de evolução e maturação adequada, polpa integra e firme. Isenta de lesões de origem física, medalca ou biológica, materia terrosa, sujidades, corpos estranhos, inaetos de parasitas e la vivas. 2 Pepino, natura, de primeira, aprimeira, aprimeira de parasitas e manipulação, com odor caracteristico e consistência firme, com polpa inteata, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem defeitos que possam alterar a sua qualidade. Livre de materiais terrosos e de residuos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, com coloração própria. Acondicionado em embalagem transparente atoxica. 26 Fimentão verde, extra a, tamanho e Kg e coloração uniformes, melações de cortes). Acondicionado em embalagem transparente acoxica. 27 Repúto, tamanhos coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intact físicos e mecânicos oriundos do manuseio, o, isento de enfermidades, material terroso e unidade externa anormal, livre de residuos de fertilizantes, suglaras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tontate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e unidade externa anormal, livres de residuos de fertilizantes, sugliras, parasitas e larvas, sem danos 29 Ermate, materio, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e unidade externa anormal, livres de residuos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos 29 Ermate, materio, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e unidade externa anormal, elivres de residuos de fertilizantes, vulgidades, parasitas e larvas, sem lasões de origem física ou medialegem transportes acondicionada em embalagem próprios, acondicionada em embalagem como de como de como de como de como de como de co		_			
uniforme, isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos fisicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. 24 Macaxeira, in natura, macia, graúda, frescas, com grau de evolução e maturação adequada, polpa integra e firme. Isenta de lesões de origem fisica, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, corpos estranhos, insetos de parasitas e lazvas. 25 Pepino, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação intermediário, que permita suportar a manipulação, com odor caracteristico e consistência firme, com polpa interta, colocação e tamachos uniformes tiplos de materials terrosos e de residuos de fertilizantes, parasitas e lazvas, fisiologicamente desenvolvido, com coloração orpória. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 26 Pimentão verde, extra a, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem fisica ou mecânica (perfurações e contes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 27 Regolho branco, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intact fisicos e mecânicos criundos do manuseio, isento de enfermidades, material terroso e unidade externa anormal, livre de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e latvas, riarroso e unidade externa anormal, livre de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e latvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e infacta, isento de material terroso e unidade externa anormal, livres de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e latvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e infacta, isento de material terroso e unidade externa anormal, livres de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e mecânica o criundos do manuseio e transporte. Monodicionade em embalagem transporte. Monodicionade em embalagem transporte atóxica. 29 Carne bouvina de 2º para bife, resfriida, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionade em embalagem transparente atóxica.	23	1 1 1	Kg	200	
larvas e material terroso, sem danos fisicos e mecanicos criundos de manuseio e transporte. 24 Macaweira, in natura, macia, graúda, frescas, com grau de evolução e maturação adequada, polpa integra e firme. Issenta de lesões de origem fisica, mecânica ou biológica, materia terrosa, sujidades, corpos estranhos, insetos de parasitas e lazvas. 25 Pepino, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação intermediário, que permita suportar a manipulação, com odor caracteristico e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes tipicos da variedade, sem defeitos que possam alterar a sua qualidade. Livre de materiais terrosos e de residuos de fertilizantes, parasitas e lazvas, fisiologicamente desenvolvido, com coloração própria. Acondicionade em embalagem transparente atóxica. 26 Dimentão verde, extra a, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem fisica ou mecânica (perfurações de origem fisica ou mecânica (perfurações de cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 27 Reppiho Dranco, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e initact fisicos mecânicos criundos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, em lasões mecânicos criundos de material terroso e unidade externa anormal, livre de reaciduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Comate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e unidade externa anormal, livre de reaciduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lacos de corte e sabor próprios, acondicionada em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2º para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios a condicionada em embalagem transparente atóxica. 20 carne bovina de 2º para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios a condicionada em embalagem transparente atóxica. 20 carne bovina de 2º para bife, resfriada, de consistência firme com cor, chei					
isiscos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. 24 Macaxeira, in natura, macia, graúda, frescas, com grau de evolução e maturação adequada, polpa integra e firme. Isenta de lesões de origem fisica, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, corpos estranhos, insetos de parasitas e larvas. 25 Pepino, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação intermediário, que permita suportar a manipulação, com odor caracteristico e consistência firme, com polpa intecta, coloração e tamanhos uniformes tipicos da variedadu, sem defeitos que possam alterar a sua equalidade. Livre de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, com coloração própria. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 26 Pimentão verde, extra a, tamanho e coloração própria. Acondicionado em embalaquem transparente atóxica. 27 Repolho branco, in natura, fresco, de formisira, tamanho e coloração informes, sem lesões de origem fisica ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalaquem transparente atóxica. 27 Repolho branco, in natura, fresco, de formisira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intact fisicos e mecânicos oriundos do manuseio., isento de enfermidades, material terroso e unidade externa anormal, livre de residuos de fertilizantes, supeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e unidade externa anormal, livres de residuos de fertilizantes, supeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e unidade externa anormal, livres de residuos de fertilizantes e caracteria de la consistência firme com cor, cheiro e sabor próprio, a condicionada em embalagem transparente atóxica. 29 Cara bovina de 2º para bife, restriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprio, a condicionada em embalagem proprios, acondicionada em embalagem proprios, acondicionada em embalag		uniforme, isento de sujidades, parasitas,			
e transporte. 24 Macxeira, in natura, macia, graúda, frescas, com grau de evolução e maturação adequada, polpa integra e firme. Issenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, materia terrosa, sujidades, corpos estramhos, insetos de parasitas e larvas. 25 Pepino, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação intermediário, que permita suportar a manipulação, com odor caracteristico e consistência firme, com polpa intacta, colovação e tamanhos uniformes tipicos da variedade, sem defeitos que possam alterar a sua qualidade. Livre de materials terrosos e de residuos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, com colovação e tamente desenvolvido, com colovação orbane de embalagem transparente atóxica. 26 Pimentão verde, extra a, tamanho e colovação uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 27 Repolho brance, in natura, fresco, de primeira, tamanho e colovação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intact físicos e mecânicos criundos do manuselo., isenco de enfermidades, material terroso e unidade externa anterial terroso e unidade externa externa externa externa externa externa externa		larvas e material terroso, sem danos			
de rescas, com grau de evolução e maturação adeguada, polpa integra e firme. Isenta de lesões de origem fisica, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, corpos estranhos, insetos de parasitas e larvas. 25 Pepino, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação intermediário, que permita suportar a manipulação, com odor característico e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes tipicos da variedade, sem defeitos que possam alterar a sua qualidade. Livre de materiais terrosos e de residuos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, com coloração própria. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 26 Pimentão verde, extra a, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 27 Repolho branco, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intact físicos e mecânicos oriundos do manuseio.c, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graudo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livre de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graudo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de residuos de fertilizantes, sujuidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2º para bife, restriada, de consistência fírme com cor, cheiro e sabor profoprios, a condicionada em embalagem propria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do seviço		físicos e mecânicos oriundos de manuseio			
frescas, com grau de evolução e maturação adequada, polpa integra e firme. Isenta de lesões de origem fisica, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, corpos estranhos, insetos de parasitas e larvas. 25 Pepino, in natura, de primeira, amanipulação, com odor caracteristico e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes tipicos da variedade, sem defeitos que possam alterar a sua qualidade. Livre de materiais terrosos e de residuos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, com coloração própria. A condicionado em embalagem transparente atóxica. 26 Pimentão verde, extra a, tamanho e coloração própria. A condicionado em embalagem transparente atóxica e cortes). A condicionado em embalagem transparente atoxica, devendo ser bem desenvolvido, firme e intact fisicos e mecânicos oriundos do manuseio.o, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de oba qualidade, gradúo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livre de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 29 Tomate, maduro, de boa qualidade, gradúo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de residuos de fettilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manusei e transporte. Acondicionado e e residuos de fettilizantes a sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manusei e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2º para bife, resfriada, de consistência fírme com cor, cheiro e sabor proprios, a condicionada em embalagem propria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que qaranta a integridade do produto até o momento de consumo, com selo do serviço		e transporte.			
frescas, com grau de evolução e maturação adequada, polpa integra e firme. Isenta de lesões de origem fisica, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, corpos estranhos, insetos de parasitas e larvas. 25 Pepino, in natura, de primeira, amanipulação, com odor caracteristico e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes tipicos da variedade, sem defeitos que possam alterar a sua qualidade. Livre de materiais terrosos e de residuos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, com coloração própria. A condicionado em embalagem transparente atóxica. 26 Pimentão verde, extra a, tamanho e coloração própria. A condicionado em embalagem transparente atóxica e cortes). A condicionado em embalagem transparente atoxica, devendo ser bem desenvolvido, firme e intact fisicos e mecânicos oriundos do manuseio.o, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de oba qualidade, gradúo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livre de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 29 Tomate, maduro, de boa qualidade, gradúo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de residuos de fettilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manusei e transporte. Acondicionado e e residuos de fettilizantes a sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manusei e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2º para bife, resfriada, de consistência fírme com cor, cheiro e sabor proprios, a condicionada em embalagem propria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que qaranta a integridade do produto até o momento de consumo, com selo do serviço	24	Macaxeira, in natura, macia, graúda,	Ka	450	
de lesdes de origem fisica, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, corpos estranhos, insetos de parasitas e larvas. 25 Pepino, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação intermediário, que permita suportar a manipulação, com odor caracteristico e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes tipicos da variedade, sem defeitos que possam alterar a sua qualidade. Livre de materiais terrosos e de residuos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, com coloração própria. A condicionado em embalagem transparente atóxica. 26 Pimentão verde, extra a tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem fisica ou mecânica (perfurações e corres). A Condicionado e membalagem transparente atóxica. 27 Repolho branco, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intact fisicos e mecânicos oriundos do manuscio.o, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livre de residuos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem fisica ou mecânica oriundos do manuselo e transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2º para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, a condicionade em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2º para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, a condicionade em embalagem propria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento de consumo, com selo do serviço					
de lesdes de origem fisica, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, corpos estranhos, insetos de parasitas e larvas. 25 Pepino, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação intermediário, que permita suportar a manipulação, com odor caracteristico e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes tipicos da variedade, sem defeitos que possam alterar a sua qualidade. Livre de materiais terrosos e de residuos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, com coloração própria. A condicionado em embalagem transparente atóxica. 26 Pimentão verde, extra a tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem fisica ou mecânica (perfurações e corres). A Condicionado e membalagem transparente atóxica. 27 Repolho branco, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intact fisicos e mecânicos oriundos do manuscio.o, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livre de residuos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem fisica ou mecânica oriundos do manuselo e transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2º para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, a condicionade em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2º para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, a condicionade em embalagem propria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento de consumo, com selo do serviço					
biológica, matéria terrosa, sujidades, corpos estranhos, insetos de parasitas e larvas. 25 Pepino, in matura, de primeira, apresentando grau de maturação intermediário, que permita suportor a manipulação, com odor caracteristico e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes tipicos da variedade, sem defeitos que possam alterar a sua qualidade. Livre de materiais terrosos e de residuos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, com coloração própria. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 26 Pimentão verde, extra a, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 27 Repolho branco, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intact físicos e mecânicos oriundos do manuseio.o, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transparente Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2º para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, a condicionada em embalagem propria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço					
corpos estranhos, insetos de parasitas e larvas. 25 Pepino, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação intermediário, que permita suportar a manipulação, com odor característico e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes tipicos da variedade, sem defeitos que posama alterar a sua qualidade. Livre de materiais terrosos e de residuos de fertilizantes, paraitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, com coloração própria. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 26 Pimentão verde, extra a, tamanho e coloração uniformes, sem leades de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 27 Repolho branco, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intact físicos e mecânicos oriundos do manuseio.o, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com poipa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2º para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, a condicionada em embalagem propria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço					
25 Pepino, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação intermediário, que permita suportar a manipulação, com odor caracteristico e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes tipicos da variedade, sem defeitos que possam alterar a sua qualidade. Livre de materiais terrosos e de residuos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, com coloração própria. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 26 Pimentão verde, extra a, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 27 Repolho branco, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intact físicos e mecânicos oriundos do manuseio.o, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, meduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transparente Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2° para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionade em embalagem transparente atóxica, ña o violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço					
apresentando grau de maturação intermediário, que permita suportar a manipulação, com odor caracteristico e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem defeitos que possam alterar a sua qualidade. Livre de materiais terrosos e de residuos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, com coloração própria. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 26 Pimentão verde, extra a, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 27 Repolho branco, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, finme e intact físicos e mecânicos oriundos do manuseio.o, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de residuos de fertilizantes, sujeidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2º para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor proprios, acondicionada em embalagem transparente atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço					
apresentando grau de maturação intermediário, que permita suportar a manipulação, com odor caracteristico e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem defeitos que possam alterar a sua qualidade. Livre de materiais terrosos e de residuos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, com coloração própria. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 26 Pimentão verde, extra a, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 27 Repolho branco, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, finme e intact físicos e mecânicos oriundos do manuseio.o, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de residuos de fertilizantes, sujeidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2º para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor proprios, acondicionada em embalagem transparente atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço	2.5	Pepino, in natura, de primeira,	Ка	50	
intermediário, que permita suportar a manipulação, com odor característico e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes tipicos da variedade, sem defeitos que possam alterar a sua qualidade. Livre de materiais terrosos e de residuos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, com coloração própria. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 26 Pimentão verde, extra a, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 27 Repolho branco, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intact físicos e mecânicos oriundos do manuseio.o, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de residuos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2° para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço			9		
manipulação, com odor característico e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem defeitos que possam alterar a sua qualidade. Livre de materials terrosos e de residuos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, com coloração própria. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 26 Pimentão verde, extra a, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem fisica ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 27 Repolho branco, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intact fisicos e mecânicos oriundos do manuseio.o, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de residuos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem fisica ou mecânica oriundos do manuseio. Com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de residuos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem fisica ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2º para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço					
consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem defeitos que possam alterar a sua qualidade. Livre de materiais terrosos e de residuos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, com coloração própria. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 26 Pimentão verde, extra a, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem fisica ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 27 Repolho branco, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intact físicos e mecânicos oriundos do manuseio.o, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de residuos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2º para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consume, com selo do serviço					
coloração e tamanhos uniformes tipicos da variedade, sem defeitos que possam alterar a sua qualidade. Livre de materiais terrosos e de residuos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, com coloração própria. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 26 Pimentão verde, extra a, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 27 Repolho branco, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intact fisicos e mecânicos oriundos do manuseio.o, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de residuos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2º para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço					
variedade, sem defeitos que possam alterar a sua qualidade. Livre de materiais terrosos e de residuos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, com coloração própria. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 26 Pimentão verde, extra a, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 27 Repolho branco, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intact físicos e mecânicos oriundos do manuseio.o, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2º para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própris de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço					
alterar a sua qualidade. Livre de materiais terrosos e de residuos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, com coloração própria. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 26 Pimentão verde, extra a, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 27 Repolho branco, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intact físicos e mecânicos oriundos do manuseio.o, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de residuos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2º para bife, resfriada, consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço					
materiais terrosos e de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, com coloração própria. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 26 Pimentão verde, extra a, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 27 Repolho branco, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intact físicos e mecânicos oriundos do manuseio. O, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2ª para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			
fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, com coloração própria. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 26 Pimentão verde, extra a, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem fisica ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 27 Repolho branco, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intact fisicos e mecânicos oriundos do manuseio.o, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de residuos de fertilizantes, sujiades, parasitas e larvas, sem lesões de origem fisica ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2º para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço		-			
fisiologicamente desenvolvido, com coloração própria. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 26 Pimentão verde, extra a, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 27 Repolho branco, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intact físicos e mecânicos oriundos do manuseico, i isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujeidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2ª para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço					
coloração própria. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 26 Pimentão verde, extra a, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 27 Repolho branco, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intact físicos e mecânicos oriundos do manuseio.o, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de residuos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2º para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2º kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço		1 1 1			
embalagem transparente atóxica. 26 Pimentão verde, extra a, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 27 Repolho branco, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intact físicos e mecânicos oriundos do manuseio.o, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de residuos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2º para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2º kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço					
26 Pimentão verde, extra a, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 27 Repolho branco, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intact físicos e mecânicos oriundos do manuseio.o, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de residuos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2ª para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço		1			
coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 27 Repolho branco, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intact físicos e mecânicos oriundos do manuseio.o, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2º para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço	26		Ka	80	
física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 27 Repolho branco, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intact físicos e mecânicos oriundos do manuseio.o, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2ª para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço			9		
cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 27 Repolho branco, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intact físicos e mecânicos oriundos do manuseio.o, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2ª para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço					
transparente atóxica. 27 Repolho branco, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intact físicos e mecânicos oriundos do manuseio.o, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2º para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço		1 2			
Repolho branco, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intact físicos e mecânicos oriundos do manuseio.o, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2ª para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, a condicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço					
primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intact físicos e mecânicos oriundos do manuseio.o, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de residuos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de residuos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2ª para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço	27	-	Ka	50	
devendo ser bem desenvolvido, firme e intact físicos e mecânicos oriundos do manuseio.o, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2ª para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço			I.g		
intact físicos e mecânicos oriundos do manuseio.o, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2ª para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço					
manuseio.o, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2º para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço		· ·			
material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem fisica ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2º para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço					
anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2ª para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço					
fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2ª para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço					
larvas, sem danos 28 Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2ª para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço					
Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2ª para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço					
com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2ª para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço	28	<u> </u>	Ka	600	
material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2ª para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço			119	300	
anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2ª para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço					
fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2ª para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço					
larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2ª para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço					
mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2ª para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço					
transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2ª para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço					
transparente atóxica. 29 Carne bovina de 2ª para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço					
29 Carne bovina de 2ª para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço					
de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço	20	-	77	250	
sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço	29		Kg	230	
embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço		· ·			
atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço					
garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço					
momento do consumo, com selo do serviço		- I			
ue Inspeçao municipai (SIM), estaduai					
		de inspeçao municipai (SIM), estadual			

	(SIE) ou selo do serviço de inspeção				
	federal (SIF). Prazo de validade mínimo				
	de 06 meses a contar da data de entrega.				
30	Carne bovina de 2ª moída, resfriada, com	Kq	850		
	no máximo 10% de sebo e gordura, com				
	aspecto, cor, cheiro e sabor próprios.				
	Acondicionada em embalagem própria de 1				
	kg, transparente, atóxica, não violada,				
	resistente, que garanta a integridade do				
	produto até o momento do consumo, com selo				
	do serviço de inspeção municipal (SIM),				
	estadual (SIE) ou selo do serviço de				
	inspeção federal (SIF). Na embalagem deve				
	conter: a identificação da empresa, peso,				
	data de processamento, data de validade e				
	identificação do tipo de carne. Prazo de				
	validade mínimo de 06 meses a contar da				
	data de entrega.				
31	Carne bovina de 2ª, tipo músculo,	Kg	350		
	chambaril, paleta, capa de filé,				
	resfriada, com no máximo 10% de sebo e				
	gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios.				
	Acondicionada em embalagem própria de 2				
	kg, transparente, atóxica, não violada,				
1	resistente, que garanta a integridade do				
1	produto até o momento do consumo, com selo				
	do serviço de inspeção municipal (SIM),				
	estadual (SIE) ou selo do serviço de				
1	inspeção federal (SIF). Na embalagem deve				
1	conter: a identificação da empresa, peso,				
1	data de processamento, data de validade e				
1	identificação do tipo de carne. Prazo de				
	validade mínimo de 06 meses a contar da				
	data de entrega.				
32	Carne bovina, tipo carne de sol, de 2ª -	kg	100		
32	dianteira, resfriada, pouca gordura, de	, kg	100		
	consistência firme com cor, cheiro e sabor				
	próprios, acondicionada em embalagem de 2				
	kg, transparente, atóxica, não violada,				
	resistente, que garanta a integridade do				
	produto até o momento do consumo, com selo				
	do serviço de inspeção municipal (SIM),				
	estadual (SIE) ou selo do serviço de				
	inspeção federal (SIF). Prazo de validade				
	mínimo de 06 meses a contar da data de				
	entrega.				
33	Costela bovina, ponta de agulha, pouca	Kg	100		
	gordura, resfriada, acondicionada em				
	embalagem de 2 kg, transparente, atóxica,				
	não violada, resistente, que garanta a				
	integridade do produto até o momento do				
	consumo, com selo do serviço de inspeção				
	municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo				
	do serviço de inspeção federal (SIF). Na				
1	embalagem deve conter: a identificação da				
	empresa, peso, data de processamento,				
	data de validade e identificação do tipo				
1	de carne. Prazo de validade mínimo de 06				
	meses a contar da data de entrega.				
34	Coxa e sobrecoxa de frango, sem osso, sem	kg	250		
54	pele e congeladas, cor, sabor e odor	1.9	200		
	característicos do produto,				
1	acondicionadas em embalagens de				
	aproximadamente 01 kg, transparente,				
1	atóxica, não violada, resistente, que				
1	garanta a integridade do produto até o				
1	garanca a integrituate do produco ate o				
1	momento do consumo com colo do comerta			I .	
1	momento do consumo, com selo do serviço				
1	de inspeção municipal (SIM), estadual				
	de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção				
	de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter:				
	de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de				
	de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e				
	de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de				
	de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da				
	de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.				
35	de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega. Ovo de galinha, bandeja com 15 unidades,	bandeja	1500		
35	de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega. Ovo de galinha, bandeja com 15 unidades, tamanho padrão (médio), de 1ª qualidade,	bandeja	1500		
35	de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega. Ovo de galinha, bandeja com 15 unidades, tamanho padrão (médio), de 1ª qualidade, com boa aparência, sem manchas ou	bandeja	1500		
35	de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega. Ovo de galinha, bandeja com 15 unidades, tamanho padrão (médio), de 1ª qualidade,	bandeja	1500		
35	de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega. Ovo de galinha, bandeja com 15 unidades, tamanho padrão (médio), de 1ª qualidade, com boa aparência, sem manchas ou	bandeja	1500		
35	de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega. Ovo de galinha, bandeja com 15 unidades, tamanho padrão (médio), de 1ª qualidade, com boa aparência, sem manchas ou fragmento, isento de sujidades, fungos e	bandeja	1500		
35	de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega. Ovo de galinha, bandeja com 15 unidades, tamanho padrão (médio), de 1ª qualidade, com boa aparência, sem manchas ou fragmento, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Deve conter selo do	bandeja	1500		
35	de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega. Ovo de galinha, bandeja com 15 unidades, tamanho padrão (médio), de 1ª qualidade, com boa aparência, sem manchas ou fragmento, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Deve conter selo do serviço de inspeção municipal (SIM),	bandeja	1500		
35	de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega. Ovo de galinha, bandeja com 15 unidades, tamanho padrão (médio), de 1ª qualidade, com boa aparência, sem manchas ou fragmento, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Deve conter selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de	bandeja	1500		

	da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificações				
	necessárias.				
36	Peito de frango, de primeira qualidade,	Kg	1650		
	congelado, acondicionado em embalagem				
	própria de aproximadamente 1 kg,				
	transparente, atóxica, não violada,				
	resistente, que garanta a integridade do				
	produto até o momento do consumo, com selo				
	do serviço de inspeção municipal (SIM),				
	estadual (SIE) ou selo do serviço de				
	inspeção federal (SIF). Na embalagem deve				
	conter: a identificação da empresa, peso,				
	data de processamento, data de validade e				
	identificação do tipo de carne. Prazo de				
	validade mínimo de 06 meses a contar da				
	data de entrega.				
27	2	Desete	100		
37	Açafrão da terra, ou cúrcuma, em pó, de	Pacote	100		
	cor amarelada ou avermelhada. Pó isento				
	de impurezas e umidade. Acondicionados em				
	embalagem de 20g ou 50g, integra, atóxica,				
	resistente, vedada hermeticamente e				
	limpa. Livre de sujidades e				
	contaminantes. Embalagem apresentando				
	externamente dados de identificação,				
	procedência, informações nutricionais,				
	número de lote data de validade,				
	quantidade do produto, e número do				
	registro no ministério da agricultura.				
	Data de validade mínima de 03 meses a				
	contar da data de entrega do produto.				
38	Amido de milho, em pó, tipo maisena.	Caixa	100		
	Produto amiláceo, extraído do milho,				
	fabricado a partir de matérias primas sãs				
	e limpas isentas de matéria terrosa e				
	parasitas, não podendo apresentar-se				
	úmido, fermentado ou rançoso. Produto				
	industrializado, novo, de primeira				
	qualidade, pó fino, na cor branca, com				
	odor e sabor próprio. Acondicionado em				
	embalagem com identificação do produto,				
	peso líquido com 200g e com prazo de				
	validade mínimo de 06 meses a contar da				
	data de entrega.				
39	Arroz parboilizado, classe longo fino,	Kg	3000		
	tipo 1, de primeira qualidade.				
	Acondicionado em embalagem plástica, com				
	identificação do produto, peso líquido de				
	1kg e com prazo de validade mínimo de 06				
	T				
	meses a contar da data de entrega.				
40	Arroz polido, grão longo, tipo 1, de	Kg	450		
	primeira qualidade. Acondicionado em				
	embalagem plástica, com identificação do				
	produto, peso líquido de 1kg e com prazo				
	de validade mínimo de 06 meses a contar				
	da data de entrega.				
41	Café em pó, torrado e moído, embalagem,	Pacote	300		Ì
	com prazo de validade, peso líquido de	140000			
	250g e selo ABIC (selo que atesta a pureza				
	do café, garantindo que o produto				
	adquirido está livre de qualquer tipo de				
	impurezas). Validade mínima de 06 meses a				
	contar da data de entrega.				
42	1 2 3, 1 1	Pacote	500		
	homogêneo, coloração alaranjado/vermelho				
	intenso, natural, à base de urucum.				
	Embalagem com identificação do produto,				
	marca do fabricante, prazo de validade e				
	peso líquido. O produto deverá ter				
	registro no Ministério da Agricultura				
	e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima				
	de 06 meses a contar da data de entrega.				
	-		2.0	-	
4.0		Pacote	30		
43	± ',				
43	de impurezas e umidade. Acondicionado em			1	I .
43	de impurezas e umidade. Acondicionado em embalagem de 20g ou 50g, integra, atóxica,				
43	de impurezas e umidade. Acondicionado em				
43	de impurezas e umidade. Acondicionado em embalagem de 20g ou 50g, integra, atóxica,				
43	de impurezas e umidade. Acondicionado em embalagem de 20g ou 50g, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Livre de sujidades e				
43	de impurezas e umidade. Acondicionado em embalagem de 20g ou 50g, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando				
43	de impurezas e umidade. Acondicionado em embalagem de 20g ou 50g, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação,				
43	de impurezas e umidade. Acondicionado em embalagem de 20g ou 50g, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais,				
43	de impurezas e umidade. Acondicionado em embalagem de 20g ou 50g, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade,				
43	de impurezas e umidade. Acondicionado em embalagem de 20g ou 50g, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto. Data de validade				
43	de impurezas e umidade. Acondicionado em embalagem de 20g ou 50g, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade,				

44	Farinha de mandioca, grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, amarela, com corante natural		120	
	à base de cúrcuma/açafrão, embalagem contendo peso líquido de 1kg, e prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da			
45	data de entrega. Farinha de trigo, tipo 1, com fermento, embalada em sacos transparentes,	Kg	300	
	resistentes, limpos e não violados. Embalagem contendo 1 Kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso			
1.6	liquido. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		150	
46	Farelo de aveia, Cereal de aveia em farelo enriquecida com vitaminas e sais minerais, em caixa de 200g. Rótulo contendo informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 06 meses a partir da data da		150	
47	entrega do produto. Fécula de mandioca, para preparo de		1400	
	tapioca, em embalagem de 1 kg, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Isento de sujidades e/ou parasitas. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
48	Feijão, tipo carioquinha, tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade mínimo de 06 meses a		150	
	partir da data de entrega.			
49	Feijão, tipo corda, tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.		600	
50	Feijão, tipo preto, tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.		80	
51	Farinha de milho flocada, ou flocão de milho, produto minimamente processado, obtido por meio da laminação de diferentes frações dos grãos de milho degerminados, sem adição de sal nem outros aditivos, produto novo e de primeira qualidade. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 500g e prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.		1500	
52	Leite de soja em pó, integral, embalagem em lata bem vedada, com identificação do produto, peso líquido 300g e prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da		50	
53	data de entrega. Leite de vaca em pó, integral, embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 200g e prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.		1300	
54	Leite de vaca sem lactose, integral, pasteurizado, embalagem UHT de 1 litro com identificação do produto, contendo informação nutricional, data de		50	
	, ,			

	fabricação e prazo de validade mínimo de			
	06 meses a partir da data de entrega.			
55	Leite de vaca pasteurizado, integral, sem	Litro	250	
	adulterações, líquido, cor branca, odor e			
	sabor característicos, acondicionado em			
	embalagem longa vida UHT/UAT (Ultra-Alta Temperatura), em caixa cartonada de 1			
	litro. A embalagem deverá conter			
	externamente os dados de identificação,			
	procedência, informação nutricional,			
	número de lote, data de validade,			
	quantidade do produto, número de registro			
	no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e			
	carimbo de inspeção. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data da			
	entrega.			
56	Louro desidratado, embalagem de	Pacote	50	
30	aproximadamente 4 g. Condimento,		30	
	apresentação natural, aspecto físico			
	folha seca, aplicação culinária em geral.			
	Embalagem apresentando externamente dados			
	de identificação, procedência,			
	informações nutricionais, número de lote			
	data de validade, quantidade do produto.			
	Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.			
57	Macarrão, tipo espaguete, à base de	Pacote	2000	
	farinha, sem ovos, embalagem de 500g, com	Tacoce	2000	
	data de fabricação e prazo de validade,			
	fabricado a partir de matérias-primas sãs			
	e limpas, isentas de matéria terrosa e			
	parasitas. Validade mínima de 6 meses a			
	contar da data da entrega.			
58	Macarrão, tipo espaguete, integral. À	Pacote	30	
	base de farinha de trigo integral, sem ovos, embalagem de 500g, com data de			
	fabricação e prazo de validade, fabricado			
	a partir de matérias-primas sãs e limpas,			
	isentas de matéria terrosa e parasitas.			
	Validade mínima de 6 meses a contar da			
	data da entrega.			
59	Milho, para o preparo de mungunzá, seco,	Pacote	1000	
	processado em grãos crus, inteiros, com			
	aspectos, cor, cheiro e sabor próprio,			
	livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou			
	vegetais. Acondicionado em saco plástico			
	resistente, com peso líquido de 500g e			
	prazo de validade mínimo de 6 meses a			
	contar da data da entrega.			
60	Orégano desidratado, em embalagem	Pacote	100	
	plástica transparente resistente,			
	contendo aproximadamente 10g, com			
	identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso,			
	fornecedor, data de fabricação e			
	validade. Isento de sujidades, parasitas			
	larvas e material estranho. Validade			
	mínima de 12 meses a contar da data de			
	entrega.			
61	Salsa desidratada, em embalagem plástica	Pacote	30	
	transparente resistente, contendo			
	aproximadamente 10g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes,			
	valor nutricional, peso, fornecedor, data			
	de fabricação e validade. Isento de			
	sujidades, parasitas larvas e material			
	estranho. Validade mínima de 12 meses a			
	contar da data de entrega.			
62	Adoçante dietético, à base de edulcorante	Frasco	20	
	natural, 100% stévia, líquido			
	transparente, acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, contendo			
	80 ml, com identificação na embalagem			
	(rótulo) dos ingredientes, valor			
	nutricional, peso, fornecedor, data de			
	fabricação e validade. Validade mínima de			
	12 meses a contar da data de entrega.			
63	Extrato de tomate, preparado com frutos	Unidade	1300	
	maduros, escolhidos, sãos, sem pele e			
	sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. Isento			
	açucar e de 5% de cloreto de sodio. Isento de fermentações e não indicar			
	processamento defeituoso. Embalagem			

	contendo registro da data de fabricação,			
	peso e validade estampada no rótulo da			
	embalagem. Acondicionado em embalagem de			
	340 g. Validade mínima de 06 meses a			
	contar da data de entrega do produto.			
64		Vα	90	
04	Queijo coalho, fabricado à base de leite	Kg	90	
	de vaca, de primeira qualidade,			
	acondicionado em embalagem de			
	aproximadamente 1 kg, atóxica não			
	violada, resistente, que garanta a			
	integridade do produto até o momento do			
	consumo, com etiqueta de identificação do			
	produto, peso, prazo de validade e			
	comercialização devidamente dentro da			
	legislação vigente.			
65	Ervilha em conserva, simples grãos	Unidade	100	
	inteiros, imerso em líquido de cobertura,	onitaaac	100	
	tamanho e coloração uniformes. Produto			
	9			
	preparado com grãos previamente			
	debulhados, envasados e cozidos ou pré-			
	cozidos, imersos em líquido de cobertura			
	apropriada, submetidos a processo			
	tecnológico adequado, hermeticamente			
	fechados nos recipientes utilizados a fim			
	de evitar sua alteração. Embalagem em			
	sachês de 200g. A embalagem deve ser			
	atóxica, com identificação do produto e			
	do fabricante, data de fabricação e de			
	validade e peso líquido. Validade mínima			
	de 06 meses a contar da data da entrega.			
66	Milho verde em conserva, simples grãos	Unidade	150	
00		Ulituade	130	
	inteiros, imerso em líquido de cobertura,			
	tamanho e coloração uniformes. Produto			
	preparado com grãos de milho previamente			
	debulhados, envasados e cozidos ou pré-			
	cozidos, imersos em líquido de cobertura			
	apropriada, submetidos a processo			
	tecnológico adequado, hermeticamente			
	fechados nos recipientes utilizados a fim			
	de evitar sua alteração. Embalagem em			
	sachês de 200g. A embalagem deve ser			
	atóxica, com identificação do produto e			
	do fabricante, data de fabricação e de			
	validade e peso líquido. Validade mínima			
	de 06 meses a contar da data da entrega.			
67	Achocolatado, em pó, vitaminado,	Pacote	5500	
	homogêneo, cor própria, cheiro			
	característico e sabor doce. Embalagem			
	com identificação do produto, peso			
	líquido de 400g e com prazo de validade			
	mínima de 6 meses a contar da data de			
	entrega do produto.			
68	Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio,	Unidade	2000	
	alongado, superfície lisa, macia,			
	brilhante, com miolo consistente e			
	sedoso. Unidade pesando 50g.			
	Acondicionado em embalagem transparente			
	atóxica, com etiqueta de pesagem,			
	informações nutricionais e prazo de			
	validade. Com validade de 05 a 10 dias.			
		7	20	
69	Biscoito de polvilho, tradicional,	Pacote	30	
	salgado, assado e crocante. Composição			
	básica à base de polvilho, ovo, gordura			
	vegetal sem gordura trans, sal refinado,			
	sem glúten e sem lactose. Formato argola,			
	não quebrado, produzidos a partir de			
	matéria prima de qualidade. Acondicionado			
	em pacotes de polipropileno			
	transparentes, hermeticamente vedada,			
	material atóxico, contendo			
	aproximadamente 90g. Constando informação			
	nutricional, data de fabricação e prazo			
	de validade. No ato da entrega o produto			
	deverá ter validade mínima de 03 (três)			
	meses a partir da data de fabricação.			
70	Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor	Pacote	100	
	coco, produto industrializado, novo, de			
	primeira qualidade, sem gorduras trans.			
	Acondicionado em embalagem plástica, peso			
	líquido de 350g a 400g e com prazo de			
	validade mínimo de 06 meses a contar da			
	data de entrega.			
71	Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor		100	
L	leite, produto industrializado, novo, de			

	primeira qualidade, sem gorduras trans.			
	Acondicionado em embalagem plástica com			
	prazo de validade e peso líquido de 350g			
	a 400g. Prazo de validade mínimo de 06			
	meses a contar da data de entrega.			
72	Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor	Pacote	50	
	chocolate, produto industrializado, novo,			
	de primeira qualidade, sem gorduras			
	trans. Acondicionado em embalagem			
	plástica com prazo de validade e peso			
	líquido de 350g a 400g. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de			
	entrega.			
73	Biscoito doce, tipo Maria, produto	Pacote	600	
/3	industrializado, novo, de primeira	racoce	000	
	qualidade, sem gorduras trans.			
	Acondicionado em embalagem plástica com			
	identificação do produto, prazo de			
	validade e peso líquido de 350g a 400g.			
	Validade mínima de 06 meses a contar da			
	data de entrega.			
74	Biscoito salgado, tipo cream cracker.	Pacote	2000	
	Produto industrializado, novo, de			
	primeira qualidade, sem gorduras trans.			
	Acondicionado em embalagem plástica com			
	identificação do produto, prazo de			
	validade e peso líquido de 350g a 400g.			
	Validade mínima de 06 meses a contar da			
	data de Entrega		100	
75	Biscoito salgado, tipo cream cracker, integral, produto industrializado, novo,	Pacote	100	
	de primeira qualidade. Acondicionado em			
	embalagem plástica com identificação do			
	produto, prazo de validade e peso líquido			
	de 350g a 400g. Validade mínima de 06			
	meses a contar da data de entrega			
76	Biscoito salgado, tipo cream cracker,	Pacote	90	
	isento de leite e derivados, produto			
	industrializado, de primeira qualidade,			
	sem gorduras trans. Acondicionado em			
	embalagem plástica com identificação do			
	produto, prazo de validade e peso líquido			
	de 350g a 400g. Validade mínima de 06			
	meses a contar da data de entrega.			
77	Creme de Leite UHT, sabor suave,	Unidade	100	
	consistência firme, elaborado com gordura			
	Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, zero gorduras trans. Embalagem cartonada,			
	não amassada, contendo 2009 de peso			
	líquido. A embalagem deverá conter			
	externamente os dados de identificação,			
	procedência, informação nutricional,			
	número de lote, data de validade,			
	quantidade do produto, número do registro			
	no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA.			
	Fabricado a partir de matéria prima			
	selecionada, validade mínima de 06 meses			
	a contar da data de entrega do produto.		4.50	
78	Margarina vegetal cremosa com sal - 0% de	Pote	150	
	gorduras trans. Contendo no mínimo 65% de lipídios Inter esterificados. Embalagem			
	em pote plástico de polietileno leitoso			
	de alta densidade contendo 500g, com			
	proteção interna pós tampa (lacre).			
	Validade mínima de 6 meses a contar a			
	partir da data de entrega. Na embalagem			
	deverá constar o nome e marca do produto,			
	data de fabricação, prazo de validade,			
	número do lote e tabela de informação			
	nutricional.			
79	Margarina com sal, 100% vegetal, isenta	Pote	30	
	de leite e derivados. Não rançosa,			
	acondicionada em embalagem resistente de			
	polietileno. Embalagem plástica de 3 Kg, atóxica, com identificação do produto e			
	do fabricante, data de fabricação e de			
	validade e peso líquido. Validade mínima			
	de 6 meses a contar da data da entrega.			
80	Açúcar cristal, derivado da sacarose de	Kq	1000	
	cana de açúcar, na cor branca, de rápida	9	_000	
	dissolução. Embalagem com identificação			
	do produto, peso líquido de 1 kg e com			
	prazo de validade mínima de 12 meses a			
	contar da data de entrega do produto.			

81	Manteiga com sal, de primeira qualidade,	Unidade	380	
01	manterga com sar, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ SIE. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido.		360	
82	óleo comestível vegetal de soja, refinado, sem colesterol. Garrafa com peso líquido de 900ml e prazo de validade. Embalagem com identificação do produto e com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.		450	
83	Sal, refinado, iodado, com granulação uniforme e cristais brancos, não pegajoso ou empedrado. Embalagem com identificação do produto, contendo 1kg e com prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data de entrega.		120	
84	Vinagre, de álcool, ou de maçã, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 750ml e com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.		150	
85	Proteína Texturizada de soja, produzida a partir de grão de soja, excelente para preparar hambúrgueres, almôndegas e como substituta da carne. Deve conter o mínimo de 50% de proteínas na sua composição. Não deve conter nenhum aditivo artificial em sua composição. Livre de qualquer tipo de contaminante e adulteração. A embalagem não poderá apresentar sinais de violação e deve constar todos os dizeres obrigatórios. Proteína texturizada de soja, em embalagem de 400g, tipo carne branca. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.		350	

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA - R\$

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

Dados bancários do proponente para fins de pagamento:

Banco:

Conta:

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA Representante legal do proponente.

 ${\tt OBSERVAÇ\~AO:} \ \, {\tt a} \ \, {\tt proposta} \ \, {\tt dever\'a} \ \, {\tt ser} \ \, {\tt elaborada} \ \, {\tt em} \ \, {\tt papel} \ \, {\tt timbrado} \ \, {\tt do} \ \, {\tt proponente.}$



ANEXO II - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00013/2025

MODELO DE DECLARAÇÃO - de não empregar menor

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00013/2025 PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHO DE SANTANA - RN.

PROPONENTE CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO de não empregar menor.

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

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA Representante legal do proponente.

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



ANEXO III - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00013/2025

 ${\tt MODELO\ DE\ DECLARA} \\ {\tt CAO} \ - \ {\tt que\ a\ proposta\ compreende\ a\ integral idade\ dos\ custos}$

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00013/2025

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHO DE SANTANA - RN.

PROPONENTE CNPJ

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

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA Representante legal do proponente.

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



ANEXO IV - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00013/2025

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº:/2025

Aos ... dias do mês de ... de ..., na sede do Setor de Contratação da Prefeitura Municipal de Riacho de Santana, Estado do Rio Grande do Norte, localizada na Rua Manoel de Souza Lima - Centro - Riacho de Santana - RN, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; e, ainda, conforme a classificação da proposta apresentada no Pregão Eletrônico nº 00013/2025 que objetiva o registro de preços para: Registro de Preços para futuro e eventual Fornecimento de gêneros alimentícios destinados a Merenda Escolar deste Município de Riacho de Santana-RN; resolve registrar o preço nos seguintes termos:

Órgão e/ou entidade integrante da presente Ata de Registro de Preços: PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHO DE SANTANA - CNPJ n $^{\circ}$ 08.357.634/0001-08.

VENCE	DOR:					
CNPJ:						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNID.	QUANT.	P.UNIT.	P.TOTAL
					TOTAL	

CLÁUSULA PRIMEIRA - DA VALIDADE DOS PREÇOS:

O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de um ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP, e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso.

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

CLÁUSULA SEGUNDA - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

A cada efetivação da contratação do objeto registrado decorrente desta Ata, devidamente formalizada através do correspondente Contrato, serão observadas as cláusulas e condições constantes do Edital de licitação que a precedeu, relativamente ao Pregão Eletrônico nº 00013/2025, parte integrante deste instrumento de compromisso. A presente Ata de Registro de Preços, durante sua vigência poderá ser utilizada:

Pela Prefeitura Municipal de Riacho de Santana, que também é o órgão gerenciador responsável pela administração e controle desta Ata, representada pela sua estrutura organizacional definida no respectivo orçamento programa.

Por órgãos ou entidades da administração pública, observadas as disposições do Pregão Eletrônico n° 00013/2025, que fizerem adesão a esta Ata, mediante a consulta e a anuência do órgão gerenciador.

Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o órgão gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão;

Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes;

As aquisições ou as contratações adicionais mediante adesão à ata não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata do registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes;

O quantitativo decorrente das adesões à ata não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem; Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata de registro de preços;

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.

O usuário da ata, sempre que desejar efetivar a contratação do objeto registrado, fará através de solicitação ao gerenciador do sistema de registro de preços, mediante processo regular.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA CONTRATAÇÃO:

As obrigações decorrentes da execução do objeto deste certame, constantes da Ata de Registro de Preços, serão firmadas com o fornecedor registrado, observadas as condições estabelecidas no presente instrumento e a contração será formalizada por intermédio do Contrato.

O prazo para assinatura do Contrato, será de 05 (cinco) dias consecutivos, considerados da data da convocação.

O quantitativo do objeto a ser executado será exclusivamente o fixado no correspondente Contrato e observará, obrigatoriamente, o valor registrado na respectiva Ata.

Não atendendo à convocação para assinar o Contrato, e ocorrendo essa dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços, o licitante perderá todos os direitos que porventura tenha obtido como vencedor da licitação.

É permitido ao Órgão Realizador do Certame, no caso do licitante vencedor não comparecer para assinar o Contrato no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação e sucessivamente, para fazê-lo em igual prazo do licitante vencedor, aplicadas aos faltosos as penalidades cabíveis.

O Contrato decorrente do presente certame, deverá ser assinado no prazo de validade da respectiva Ata de Registro de Preços; e aquele que eventualmente venha a ser assinado pelo licitante vencedor, poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136; e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA QUARTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

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

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

CLÁUSULA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

Integram esta Ata, o Edital do Pregão Eletrônico n $^{\circ}$ 00013/2025 e seus anexos, e as seguintes propostas vencedoras do referido certame:

-
Item(s):
Valor: R\$
-
Item(s):
Valor: R\$

CLÁUSULA SEXTA - DO FORO:

Para dirimir as questões decorrentes da utilização da presente Ata, fica eleito o Foro da Comarca de Pau dos Ferros.

 •••
 •••



ANEXO V - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00013/2025

MINUTA DO CONTRATO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00013/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 250519PE00098

CONTRATO N°:/...-SDC

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHO DE SANTANA E, PARA FORNECIMENTO CONFORME DISCRIMINADO NESTE INSTRUMENTO NA FORMA ABAIXO:

Pelo presente instrumento de contrato, de um lado Prefeitura Municipal de Riacho de Santana - Rua Manoel de Souza Lima, 350 - Centro - Riacho de Santana - RN, CNPJ n° 08.357.634/0001-08, neste ato representada pelo Prefeito Davi Cassio Fernandes da Silva, Brasileiro, Casado, Médico, residente e domiciliado na Rua Alexandrina Cajé, 190 - Cento - Riacho de Santana - RN, CPF n° 069.355.334-06, Carteira de Identidade n° 2499849 SSP/RN, doravante simplesmente CONTRATANTE, e do outro lado - -, CNPJ n°, neste ato representado por ... residente e domiciliado na ..., -, doravante simplesmente CONTRATADO, decidiram as partes contratantes assinar o presente contrato, o qual se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DOS FUNDAMENTOS:

Este contrato decorre da licitação modalidade Pregão Eletrônico nº 00013/2025, processada nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas, às quais os contratantes estão sujeitos como também às cláusulas deste contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO:

O presente contrato, cuja lavratura foi autorizada ..., tem por objeto: Registro de Preços para futuro e eventual Fornecimento de gêneros alimentícios destinados a Merenda Escolar deste Município de Riacho de Santana-RN.

O fornecimento deverá ser executado rigorosamente de acordo com as condições expressas neste instrumento, proposta apresentada, especificações técnicas correspondentes, processo de licitação modalidade Pregão Eletrônico nº 00013/2025 e instruções do Contratante, documentos esses que ficam fazendo partes integrantes do presente contrato, independente de transcrição.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E PREÇOS:

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

CLÁUSULA QUARTA - DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE:

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

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

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

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

Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

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

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

CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO:

As despesas correrão por conta da seguinte dotação, constante do orçamento vigente:

Recursos PNAE e Predeitura Municipal - Recursos não Vinculados de Impostos:

12.122.4000.2.37 - MANUTENÇÃO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - INFANTIL

12.122.4000.2.34 - MANUTENÇÃO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - FUNDAMENTAL

12.122.4000.2.35 - MANUTENÇÃO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - EJA

12.122.4000.2.36 - MANUTENÇÃO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ESPECIAL

3.3.90.30.00 - Material de Consumo

CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO:

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

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PRAZO E DA VIGÊNCIA:

O prazo máximo de entrega do objeto ora contratado, que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

a - Entrega: 5 (cinco) dias.

A vigência do presente contrato será determinada: até o final do exercício financeiro de 2025, considerada da data de sua assinatura; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

- a Efetuar o pagamento relativo ao fornecimento efetivamente realizado, de acordo com as respectivas cláusulas do presente contrato;
- b Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para o fiel fornecimento contratado;
 c Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade de produto

fornecido, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades contratuais e legais;

d - Designar representantes com atribuições de Gestor e Fiscal deste contrato, conforme requisitos estabelecidos na norma vigente, ou pelos respectivos substitutos, especialmente para coordenar as atividades relacionadas à fiscalização e acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio da fiscalização

com informações pertinentes a essa atribuição;
e - Observar, em compatibilidade com o objeto o

e - Observar, em compatibilidade com o objeto deste contrato, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:

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

CLÁUSULA DÉCIMA - DA ALTERAÇÃO E EXTINÇÃO:

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO RECEBIMENTO:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES:

O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a - advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b - multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d - impedimento de licitar e contatar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4° do referido Art. 156; f - aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21. Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 dias após a comunicação

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD:

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

responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pelo Contratante nas hipóteses previstas na LGPD.

k - O presente contrato está sujeito a alterações nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a Autoridade Nacional de Proteção de Dados, por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO:

Para dirimir as questões decorrentes deste contrato, as partes elegem o Foro da Comarca de Pau dos Ferros.

E, por estarem de pleno acordo, foi lavrado o presente contrato em $02\,(\mathrm{duas})$ vias, o qual vai assinado pelas partes e por duas testemunhas.

	Riacho de Santana - RN, de de	e
TESTEMUNHAS	PELO CONTRATANTE	
	•••••	
	PELO CONTRATADO	



ANEXO VI - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00013/2025

MODELOS DE DECLARAÇÕES - cumprimento de requisitos normativos

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00013/2025

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHO DE SANTANA - RN.

PROPONENTE CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO de ciência dos termos do Edital.

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

2.0 - DECLARAÇÃO de inexistir fato impeditivo.

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

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

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

4.0 - DECLARAÇÃO de não utilizar trabalho degradante ou forçado.

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

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

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

6.0 - DECLARAÇÃO de cumprimento dos requisitos para a habilitação e da proposta.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que cumpre os requisitos para a habilitação; e a conformidade de sua proposta com as exigências do Edital e seus anexos.

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

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

Local e Data.

NOME/ASSINATURA/CARGO

Representante legal do proponente.

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHO DE SANTANA

ANEXO VII - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00013/2025

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP [Publicidade: divulgação conjunta com o edital]

OBSERVAÇÃO: este anexo é representado pelo correspondente Estudo Técnico Preliminar - ETP, documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução; em atendimento ao requisito de publicidade determinado na norma vigente, que exige a publicação conjunta desses estudos com o respectivo Edital para garantir plena transparência e competitividade.

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHO DE SANTANA

1.Introdução

Este documento apresenta os estudos técnicos preliminares, onde será avaliada a contratação pretendida, demonstrando os elementos e as informações essenciais que servirão para embasar a elaboração do Termo de Referência, quando for considerada viável, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

2.Objeto

Constitui objeto do presente estudo técnico a pretensa: Registro de Preços para futuro e eventual Fornecimento de gêneros alimentícios destinados a Merenda Escolar deste Município de Riacho de Santana-RN.

3.Necessidade da contratação

A contratação descrita, que mesmo com o contínuo esforço de sempre buscar a otimização dos processos de trabalho, é essencial: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica - Fornecimento de gêneros alimentícios destinados a Merenda Escolar deste Município de Riacho de Santana-RN -, considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

4.Alinhamento aos planos da Administração

A contratação pretendida está alinhada aos planos estratégicos da Administração, delineados nas diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas, onde estão fixadas e detalhadas as respectivas ações ao alcance dos objetivos institucionais, primando pela eficácia, eficiência e efetividade dos respectivos projetos, programas e processos.

5.Requisitos da contratação

As características e especificações do objeto da referida contratação são:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE
ETP 1	Abacaxi, fresco, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas e bem conservado.	_	250
ETP 2	Banana prata, de primeira qualidade, tamanho e cor uniformes, desenvolvida, casca íntegra, com 70% de maturação, bem conservada, isenta de sujidades terrosas, sujidades, parasitas, larvas, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte. Peso por unidade padrão.	_	1000
ETP 3	Goiaba vermelha, de primeira qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte e bem conservada	Kg	200
ETP 4	Laranja, tipo pêra, fresca, de primeira qualidade, bem desenvolvida e madura, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e bem conservada.	_	500
ETP 5	Limão, tipo Taiti, fresco, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas e bem conservado.	_	30
ETP 6	Maçã nacional, de primeira qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte e bem conservada.	_	250
ETP 7	Mamão, tipo formosa, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades,	_	150

	parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte e bem conservado.		
ETP 8	Manga, tamanho médio, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas. Com transporte e conservação adequados para o consumo.	Kg	150
ETP 9	Maracujá, redondo, bem desenvolvido e maduro, firme e intacto, graúdo, tamanho e coloração uniformes, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas. Com transporte e conservação adequados para o consumo.	Kg	50
ETP 10	Melancia, redonda, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, graúda, tamanho e coloração uniforme, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	800
ETP 11	Melão, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, sem rachaduras e bem conservado.	Kg	100
ETP 12	Polpa de fruta, sabor acerola, acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e n° de registro no MAPA.	Kg	2000
ETP 13	Alface, do tipo lisa ou crespa, in natura, fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio, transporte e aspecto que garantam a qualidade das folhas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. (molho)	Und	350
ETP 14		Kg	120
ETP 15	Batata inglesa, lisa, de primeira e boa qualidade, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	500
ETP 16	Batata doce, de primeira e boa qualidade, casca roxa ou branca, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e furos) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	200
ETP 17	Beterraba, de primeira e boa qualidade, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	100
ETP 18	Cebola branca, de primeira qualidade, tamanho médio, opaca e firme, sem lesão de origem física ou mecânica oriunda do manuseio e transporte e isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	500
ETP 19	Cenoura, de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	350
ETP 20	Chuchu, de primeira, apresentando grau de maturação intermediaria tal que permita suportar a manipulação, com odor agradável e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar a sua aparência e qualidade. Livre de materiais terrosos, e de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, não lenhoso, bem formado, com coloração própria, em perfeitas condições de conservação e maturação. Acondicionado em embalagem transparente atóxica.	Kg	100
ETP 21	Coentro/Cheiro verde, fresco, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Transporte e aspecto que garantam a qualidade e manuseio das folhas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. (molho)	Und	700
ETP 22	Couve folha, do tipo manteiga, in natura, fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio, transporte e aspecto que garantam a qualidade das folhas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. (molho)	Und	100
ETP 23	Jerimum, de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Kg	200
ETP 24	Macaxeira, in natura, macia, graúda, frescas, com grau de evolução e maturação adequada, polpa íntegra e firme. Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, corpos estranhos, insetos de parasitas e larvas.	Kg	450
ETP 25	Pepino, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação intermediário, que permita suportar a manipulação, com odor característico e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem defeitos que possam alterar a sua qualidade. Livre de materiais terrosos e de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, com coloração própria. Acondicionado em embalagem transparente atóxica.	Kg	50

nitormes, devendo ser Dem deservoltido, fines e intext risione e medicione de contracto de communication de contracto en medicione en medicione de contracto de contracto en medicione de contracto de c	f	Pimentão verde, extra a, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem Tísica ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem Transparente atóxica.	-	80
de material terrosa e muidade externa anomai, livres de recisuos de fertilization, sujuidades, paracalas e larvas, sem lesões de origem Tianis ou medicina origentales ou medicina continuou do manuselo e transporte. Acondicionado em embolações de consistência firme com cor, deleiro e sobro prógricos, acondicionada em embolações de 2 kg, transparente, atoloca, não violada, resistente, que garanta a integricade ou produto alte o momento de consumo, com acio uo serviço de inspecto manicipal validade minimo de 16 menes a contar de datas de entregos. TIT 30 Carre povina de 2º moida, resistente, que quanta a membalações produciados en entregos. TIT 30 Carre povina de 2º moida, resistana, com no maximo 10% de seno e gordura, com acio por esta de 1 kg, transparente, atóxico, não violada, resistente, que garanta a integridade do producto até o momento do comanno, com selo do serviço de fadecal (377). Na embalações diversos de validade e integral de 1 kg, transparente, atóxico, não violada, resistente, que garanta a integridade do producto de validade e integral de 1 kg, transparente, atóxico, não violada, resistente, que garanta de integridade do producto de validade e integral (377). Na embalações deve contera a identificação do tripo de carre, trato de validade e integral (378), estadual (378) ou selo do serviço de inspecto federal (378), setadual (378) ou selo do serviço de inspecto federal (378), setadual (378) ou selo do serviço de inspecto federal (378), setadual (378) ou selo do serviço de inspecto federal (378), setadual (378), estadual (378) ou selo do serviço de inspecto federal (378), setadual (378), estadual (378) ou selo do serviço de inspecto federal (378), setadual (378), estadual (378) ou selo do serviço de inspecto federal (378), setadual (378), estadual (378) ou selo do serviço de inspecto embalações de 2 kg, transparente, atóxico, não violada, resistente, que embalações de 2 kg, transparente, atóxico, não violada, resistente, que embalações de carre. Prazo de validade e indentificação do expreso de m	ETP 27 Ruico	Repolho branco, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intact físicos e mecânicos priundos do manuseio.o, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e	Kg	50
cheiro e sabor próprios, anomdicionada em embalagem própria de 2 sq.	d f	de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de Tertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou necânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem		600
ESTP 30 Carne bovina de 2º moida, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura, a com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 1 kg, transparente, atóxica, mão violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspecão municipal (370), estadual (371) nu selo do serviço de inspecão de lingueção municipal (370), estadual (371) nu selo do serviço de inspecão de la processamento, data de validade el identificação do tipo de carne. ETT 31 Carne bovana de 2º ripo misculo, chambaril, paleta, capa de file, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, mão violada, resistente, que paranta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção loderal (371). Ma embalagem deve conter: a identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 mesea a contar da data de entrega. ETT 32 Carne bovina, ripo carne de sol, de 2º - dianteira, resfriada, pouca gordura, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (31M), estadual (31E) ou selo do serviço de inspeção municipal (31M), estadual (31E) ou selo do serviço de inspeção municipal (31M), estadual (31E) ou selo do serviço de inspeção municipal (31M), estadual (31E) ou selo do serviço de inspeção municipal (31M), estadual (31E) ou selo do serviço de inspeção federal (31F). Na embalagem deve conter: a identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 mesea a contar da data de entrega. ETT 33 Corde de inspeção municipal (31M), estadual (31E) ou selo do serviço de inspeção federal (31F). Na embalagem deve conter: a identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 mesea a contar da data de entrega. ETT 30 Corde de inspeção mun	c: t. p	cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, cransparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Prazo de		250
come no maximo 10% de sebo e gordura. Con cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto ató nomento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIR) ou selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIR) ou selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIR) ou selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIR) ou selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIR) ou selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIR) ou selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIR) ou selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIR) ou selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIR) ou selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIR) ou selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIR) ou selo do serviço de inspeção federal (SIR). Na embalagem de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que quaranta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção federal (SIR). Na embalagem de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que quaranta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção federal (SIR). Na embalagem de carne. Prazo de validade minimo de 50 meses a contar da data de entreça. ETF 36 (Coxa e sobrecoxa de frango, sem osso, sem pele e congeladas, cor, sabor e odor caracteristicos do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SID) ou selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SID) ou selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SID) ou selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SID) ou selo do serviço de inspeção de de carne. Prazo de validade minimo de 50 meses a contar da data de entreça. ETF 36 Por de franço, de primeira qualidade, com dento do serviço de inspeção de de carne. Prazo de validade minimo de 50 me	ETP 30 C. c. d. i. i. f. d.	Carne bovina de 2ª moída, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção dederal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne.		850
de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem de 2 kg. transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção federal (SIF). Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega. ETF 33 Costela bovina, ponta de agulha, pouca gordura, resfriada, acondicionada em embalagem de 2 kg. transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação do empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega. ETP 34 (Coxa e sobrecoxa de frango, sem osso, sem pele e congeladas, cor, sabor e kg aproximadamente 01 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega. ETP 35 (Ovo de galinha, bandeja com 15 unidades, tamanho padrão (médio), de 1° qualidade, com boa aparfêcia, sem manchas ou fragmento, isento de sujidades, municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção de de membalagem apropriada, com identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção deve conter: a identificação do inspeção de deserviço	ETP 31 C. C. A. V. C. S. i. i. d. d.	Carne bovina de 2ª, tipo músculo, chambaril, paleta, capa de filé, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não riolada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a dentificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e dentificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	5	350
embalagem de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade minimo de 06 meses a contar da data de entrega. ETP 34 (Coxa e sobrecoxa de franço, sem osso, sem pele e congeladas, cor, sabor e odor característicos do produto, acondicionadas em embalagems de aproximadamente 01 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validades, tamanho padrão (médio), de 1º qualidade, com boa aparência, sem manchas ou fragmento, isento de sujídades, fungos e substâncias tóxicas. Deve conter selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção de de aproximadamente 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega. ETP 37 Açafrão da terra, ou cúrcuma, em pó, de cor amarelada ou avermelhada. Pó isento de impurezas e umidade. Acondicionados em embalagem de 20g ou 50g, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente el limpa. Livre de sujidade	d e: g: s: i:	de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de nspeção federal (SIF). Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da	5	100
odor característicos do produto, acondicionadas em embalagems de aproximadamente 01 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega. ETP 35 Ovo de galinha, bandeja com 15 unidades, tamanho padrão (médio), de 1º bandeja qualidade, com boa aparência, sem manchas ou fragmento, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Deve conter selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção municipal (SIF). Acondicionado em embalagem apropriada, com identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação da empresa, peso, data de proximadamente 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIE). Na embalagem deve conter: a identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega do produto, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no m	ei g s i p	embalagem de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de nspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de		100
qualidade, com boa aparência, sem manchas ou fragmento, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Deve conter selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Acondicionado em embalagem apropriada, com identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificações necessárias. ETP 36 Peito de frango, de primeira qualidade, congelado, acondicionado em embalagem própria de aproximadamente 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega. ETP 37 Açafrão da terra, ou cúrcuma, em pó, de cor amarelada ou avermelhada. Pó isento de impurezas e umidade. Acondicionados em embalagem de 20g ou 50g, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega do produto. ETP 38 Amido de milho, em pó, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa	o a g s i p	odor característicos do produto, acondicionadas em embalagens de aproximadamente 01 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de nspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de		250
própria de aproximadamente 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega. ETP 37 Açafrão da terra, ou cúrcuma, em pó, de cor amarelada ou avermelhada. Pó isento de impurezas e umidade. Acondicionados em embalagem de 20g ou 50g, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega do produto. ETP 38 Amido de milho, em pó, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa	q f m A	qualidade, com boa aparência, sem manchas ou fragmento, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Deve conter selo do serviço de inspeção nunicipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Acondicionado em embalagem apropriada, com identificação da empresa, peso,		1500
Açafrão da terra, ou cúrcuma, em pó, de cor amarelada ou avermelhada. Pó lisento de impurezas e umidade. Acondicionados em embalagem de 20g ou 50g, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega do produto. ETP 38 Amido de milho, em pó, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, Caixa 100 fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa	ETP 36 P. r. c. s. d.	Peito de frango, de primeira qualidade, congelado, acondicionado em embalagem própria de aproximadamente 1 kg, transparente, atóxica, não violada, esistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de		1650
ETP 38 Amido de milho, em pó, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, Caixa 100 fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa	ETP 37 A.i.i.ssi.v.	cafrão da terra, ou cúrcuma, em pó, de cor amarelada ou avermelhada. Pó sento de impurezas e umidade. Acondicionados em embalagem de 20g ou 50g, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de dentificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega		100
	ETP 38 A	mido de milho, em pó, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, abricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa		100

	odor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, peso líquido com 200g e com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.		
ETP 39	Arroz parboilizado, classe longo fino, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	Kg	3000
ETP 40	Arroz polido, grão longo, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	Kg	450
ETP 41	Café em pó, torrado e moído, embalagem, com prazo de validade, peso líquido de 250g e selo ABIC (selo que atesta a pureza do café, garantindo que o produto adquirido está livre de qualquer tipo de impurezas). Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		300
ETP 42	Colorau em pó. Embalagem de 100g, pó fino, homogêneo, coloração alaranjado/vermelho intenso, natural, à base de urucum. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		500
ETP 43	Cominho em pó, de cor amarronzada, isento de impurezas e umidade. Acondicionado em embalagem de 20g ou 50g, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto. Data de validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega do produto.		30
ETP 44	Farinha de mandioca, grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, amarela, com corante natural à base de cúrcuma/açafrão, embalagem contendo peso líquido de 1kg, e prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	Kg	120
ETP 45	Farinha de trigo, tipo 1, com fermento, embalada em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados. Embalagem contendo 1 Kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	Kg	300
ETP 46	Farelo de aveia, Cereal de aveia em farelo enriquecida com vitaminas e sais minerais, em caixa de 200g. Rótulo contendo informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega do produto.	Unidade	150
ETP 47	Fécula de mandioca, para preparo de tapioca, em embalagem de 1 kg, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Isento de sujidades e/ou parasitas. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	Kg	1400
ETP 48	Feijão, tipo carioquinha, tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	Kg	150
ETP 49	Feijão, tipo corda, tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	Kg	600
ETP 50	Feijão, tipo preto, tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	Kg	80
ETP 51	Farinha de milho flocada, ou flocão de milho, produto minimamente processado, obtido por meio da laminação de diferentes frações dos grãos de milho degerminados, sem adição de sal nem outros aditivos, produto novo e de primeira qualidade. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 500g e prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	Pacote	1500
ETP 52	Leite de soja em pó, integral, embalagem em lata bem vedada, com identificação do produto, peso líquido 300g e prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	Lata	50
ETP 53	Leite de vaca em pó, integral, embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 200g e prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	Pacote	1300
ETP 54	Leite de vaca sem lactose, integral, pasteurizado, embalagem UHT de 1 litro com identificação do produto, contendo informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	Litro	50
ETP 55	Leite de vaca pasteurizado, integral, sem adulterações, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/UAT (Ultra-Alta Temperatura), em caixa cartonada de 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data da entrega.	Litro	250
ETP 56	Louro desidratado, embalagem de aproximadamente 4 g. Condimento, apresentação natural, aspecto físico folha seca, aplicação culinária em geral. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote	50

2000	Pacote	com data de fabricação e prazo de validade, fabricado a partir de matérias- primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Validade mínima	ETP 57
30	Pacote	de 6 meses a contar da data da entrega. Macarrão, tipo espaguete, integral. À base de farinha de trigo integral, sem ovos, embalagem de 500g, com data de fabricação e prazo de validade, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	ETP 58
1000	Pacote	Milho, para o preparo de mungunzá, seco, processado em grãos crus, inteiros, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico resistente, com peso líquido de 500g e prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data da entrega.	ETP 59
100	Pacote	Orégano desidratado, em embalagem plástica transparente resistente, contendo aproximadamente 10g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	ETP 60
30	Pacote	Salsa desidratada, em embalagem plástica transparente resistente, contendo aproximadamente 10g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	ETP 61
20	Frasco	Adoçante dietético, à base de edulcorante natural, 100% stévia, líquido transparente, acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, contendo 80 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	ETP 62
1300	Unidade	Extrato de tomate, preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Embalagem contendo registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. Acondicionado em embalagem de 340 g. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega do produto.	ETP 63
90	Kg	Queijo coalho, fabricado à base de leite de vaca, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem de aproximadamente 1 kg, atóxica não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade e comercialização devidamente dentro da legislação vigente.	ETP 64
100	Unidade	Ervilha em conserva, simples grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniformes. Produto preparado com grãos previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado, hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Embalagem em sachês de 200g. A embalagem deve ser atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	ETP 65
150	Unidade		ETP 66
5500	Pacote	Achocolatado, em pó, vitaminado, homogêneo, cor própria, cheiro característico e sabor doce. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 400g e com prazo de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	ETP 67
2000	Unidade	Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Unidade pesando 50g. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem, informações nutricionais e prazo de validade. Com validade de 05 a 10 dias.	ETP 68
30	Pacote	Biscoito de polvilho, tradicional, salgado, assado e crocante. Composição básica à base de polvilho, ovo, gordura vegetal sem gordura trans, sal refinado, sem glúten e sem lactose. Formato argola, não quebrado, produzidos a partir de matéria prima de qualidade. Acondicionado em pacotes de polipropileno transparentes, hermeticamente vedada, material atóxico, contendo aproximadamente 90g. Constando informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. No ato da entrega o produto deverá ter validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de fabricação.	ETP 69
100	Pacote	Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco, produto industrializado, novo, de primeira qualidade, sem gorduras trans. Acondicionado em embalagem plástica, peso líquido de 350g a 400g e com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	ETP 70
100	Pacote	Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite, produto industrializado, novo, de primeira qualidade, sem gorduras trans. Acondicionado em embalagem plástica com prazo de validade e peso líquido de 350g a 400g. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	ETP 71

ETP 73	Biscoito doce, tipo Maria, produto industrializado, novo, de primeira qualidade, sem gorduras trans. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 350g a 400g. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		600
ETP 74	Biscoito salgado, tipo cream cracker. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade, sem gorduras trans. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 350g a 400g. Validade mínima de 06 meses a contar da data de Entrega		2000
ETP 75	Biscoito salgado, tipo cream cracker, integral, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 350g a 400g. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega	Pacote	100
ETP 76	Biscoito salgado, tipo cream cracker, isento de leite e derivados, produto industrializado, de primeira qualidade, sem gorduras trans. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 350g a 400g. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		90
ETP 77	Creme de Leite UHT, sabor suave, consistência firme, elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, zero gorduras trans. Embalagem cartonada, não amassada, contendo 200g de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Fabricado a partir de matéria prima selecionada, validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega do produto.		100
ETP 78	Margarina vegetal cremosa com sal - 0% de gorduras trans. Contendo no mínimo 65% de lipídios Inter esterificados. Embalagem em pote plástico de polietileno leitoso de alta densidade contendo 500g, com proteção interna pós tampa (lacre). Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informação nutricional.		150
ETP 79	Margarina com sal, 100% vegetal, isenta de leite e derivados. Não rançosa, acondicionada em embalagem resistente de polietileno. Embalagem plástica de 3 Kg, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.		30
ETP 80	Açúcar cristal, derivado da sacarose de cana de açúcar, na cor branca, de rápida dissolução. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega do produto.	-	1000
ETP 81	Manteiga com sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ SIE. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido.		380
ETP 82	Óleo comestível vegetal de soja, refinado, sem colesterol. Garrafa com peso líquido de 900ml e prazo de validade. Embalagem com identificação do produto e com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.		450
ETP 83	Sal, refinado, iodado, com granulação uniforme e cristais brancos, não pegajoso ou empedrado. Embalagem com identificação do produto, contendo 1kg e com prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg	120
ETP 84	Vinagre, de álcool, ou de maçã, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 750ml e com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	Unidade	150
ETP 85	Proteína Texturizada de soja, produzida a partir de grão de soja, excelente para preparar hambúrgueres, almôndegas e como substituta da carne. Deve conter o mínimo de 50% de proteínas na sua composição. Não deve conter nenhum aditivo artificial em sua composição. Livre de qualquer tipo de contaminante e adulteração. A embalagem não poderá apresentar sinais de violação e deve constar todos os dizeres obrigatórios. Proteína texturizada de soja, em embalagem de 400g, tipo carne branca. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.		350

O prazo máximo para a execução do objeto desta contratação e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: 5 (cinco) dias.

A vigência da presente contratação será determinada: até o final do exercício financeiro de 2025, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

A contratação do fornecimento, objeto deste estudo preliminar, deverá considerar os seguintes normativos: Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

Uma vez autorizada, a contratação pretendida deverá possuir previsão e adequação orçamentária e financeira com o orçamento vigente, necessariamente demonstrada, e compatibilidade com as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

6.Relação entre a demanda pretendida e o dimensionamento do fornecimento

O adequado equilíbrio entre a demanda requerida e a dimensão da correspondente contratação é fundamental para o seu planejamento e execução, notadamente com o intuito de reduzir ou, até mesmo, de se evitar aditivos contratuais desnecessários ou, ainda, a necessidade da realização de novo certame, com consequente perda de economia de escala.

O quantitativo e a respectiva unidade da presente contratação em função do consumo delineado e utilização prováveis, foram devidamente definidos mediante observância à previsão da demanda a ser atendida e possíveis alterações em decorrência das atividades a serem desenvolvidas e seus desdobramentos, bem como considerando o orçamento disponível e ainda a sequência histórica da realização de despesas semelhantes, quando existente.

7.Levantamento de mercado

Diversas empresas do ramo pertinente podem executar o objeto deste estudo preliminar. Foram analisadas contratações similares feitas por outras entidades, por meio de consulta aos respectivos sistemas de gestão dos órgãos fiscalizadores, com o intuito de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração e as identificadas, quando possível e consideradas viáveis, foram incorporadas na contratação em análise.

Constatou-se, inclusive, que para a realização de despesas semelhantes ao objeto do presente estudo técnico, diversas entidades públicas efetivam a contratação de forma análoga à que se pretende adotar pela Administração, cumprindo as regras e exigências legais e normativas.

8. Justificativa da escolha do tipo de solução a contratar

A solução que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional, é a pretensa: Fornecimento de gêneros alimentícios destinados a Merenda Escolar deste Município de Riacho de Santana-RN. Salienta-se que a vigência da contratação será determinada: até o final do exercício financeiro de 2025, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

Nesse mesmo diapasão, sopesadas as possibilidades previstas no Art. 44, da Lei 14.133/21, quando houver, observados os aspectos da demanda requerida, e após considerados os custos e os benefícios de cada opção prevista no referido diploma legal, indica-se como a alternativa mais vantajosa para a Administração, a contratação do objeto detalhado no presente instrumento, da forma como se apresenta.

9.Estimativas preliminares dos preços

Nos termos da norma vigente o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto. Informamos que, relativamente ao procedimento em tela, existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser contratado, conforme consulta prévia efetuada ao setor responsável.

Na pretensa contratação o valor estimado foi definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização do seguinte parâmetro: pesquisa direta com no mínimo três fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de seis meses de antecedência da data de divulgação do edital:

Salienta-se que os fornecedores consultados quando da pesquisa direta realizada, foram escolhidos aleatoriamente dentre os regularmente cadastrados no âmbito desta Administração considerando, além do ramo de atividade pertinente ao objeto da pretensa contratação, o seu desempenho positivo relativamente a contratações já realizadas; sem prejuízo da escolha de outros fornecedores, também de forma aleatória, feita através de consultas a endereços eletrônicos de entidades públicas que realizaram com êxito contrações semelhantes.

Com base nos custos para execução do objeto da contratação, definidos por meio de parâmetro de aferição do melhor preço na forma estabelecida no Art. 23, § 1°, da Lei 14.133/21, relacionamos abaixo a média dos preços encontrados.

A estimativa preliminar total a ser considerada é equivalente a R\$ 363.935,10:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	OBS	UNIDADE	QUANTIDADE	P.UNITÁRIO	P. TOTAL
ETP 1	Abacaxi, fresco, de primeira qualidade, bem d		Kg	250	10,60	2.650,00
ETP 2	Banana prata, de primeira qualidade, tamanho		kg	1000	4,80	4.800,00
ETP 3	Goiaba vermelha, de primeira qualidade, graúd		Kg	200	5,06	1.012,00
ETP 4	Laranja, tipo pêra, fresca, de primeira quali		Kg	500	4,91	2.455,00
ETP 5	Limão, tipo Taiti, fresco, de primeira qualid		kg	30	6,90	207,00
ETP 6	Maçã nacional, de primeira qualidade, graúda,		Kg	250	16,62	4.155,00
ETP 7	Mamão, tipo formosa, de primeira qualidade, b		Kg	150	3,38	507,00
ETP 8	Manga, tamanho médio, bem desenvolvida e madu		Kg	150	5,27	790,50
ETP 9	Maracujá, redondo, bem desenvolvido e maduro,		Kg	50	12,33	616,50
ETP 10	Melancia, redonda, bem desenvolvida e madura		Kg	800	3,18	2.544,00
ETP 11	Melão, de primeira qualidade, bem desenvolvid		Kg	100	4,04	404,00
ETP 12	Polpa de fruta, sabor acerola, acondicionada		Kg	2000	10,21	20.420,00
ETP 13	Alface, do tipo lisa ou crespa, in natura, fr		Und	350	4,03	1.410,50
ETP 14	Alho, bulbo in natura, nacional, de primeira		Kg	120	48,30	5.796,00
ETP 15	Batata inglesa, lisa, de primeira e boa quali		Kg	500	9,38	4.690,00
ETP 16	Batata doce, de primeira e boa qualidade, cas		Kg	200	6,90	1.380,00

ETP 17 ETP 18						
	Beterraba, de primeira e boa qualidade, firme		Kg	100	7,53	753,0
				500		4.430,0
	Cebola branca, de primeira qualidade, tamanho		Kg		8,86	
ETP 19	Cenoura, de primeira qualidade, com cheiro, a		Kg	350	10,19	3.566,5
ETP 20	Chuchu, de primeira, apresentando grau de mat		Kq	100	7,35	735,0
ETP 21	Coentro/Cheiro verde, fresco, com coloração v			700	4,01	2.807,0
			Und			
ETP 22	Couve folha, do tipo manteiga, in natura, fre		Und	100	5,01	501,0
ETP 23	Jerimum, de primeira qualidade, com cheiro, a		Kg	200	6,09	1,218,0
						· · ·
ETP 24	Macaxeira, in natura, macia, graúda, frescas,		Kg	450	6,76	3.042,0
ETP 25	Pepino, in natura, de primeira, apresentando		Kg	50	6,06	303,0
ETP 26	Pimentão verde, extra a, tamanho e coloração		Kg	80	9,38	750,4
ETP 27	Repolho branco, in natura, fresco, de primeir		Kg	50	9,11	455,5
ETP 28	Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com		Kg	600	9,72	5.832,0
ETP 29				250		
	Carne bovina de 2ª para bife, resfriada, de c		Kg		34,85	8.712,5
ETP 30	Carne bovina de 2ª moída, resfriada, com no m		Kg	850	30,46	25.891,0
ETP 31	Carne bovina de 2ª, tipo músculo, chambaril,		Kg	350	36,02	12.607,0
	· •					
ETP 32	Carne bovina, tipo carne de sol, de 2ª - dian		kg	100	36,03	3.603,0
ETP 33	Costela bovina, ponta de agulha, pouca gordur		Kq	100	27,42	2.742,0
ETP 34	Coxa e sobrecoxa de frango, sem osso, sem pel		kg	250	16,13	4.032,5
ETP 35	Ovo de galinha, bandeja com 15 unidades, tama		bandeja	1500	14,04	21.060,0
ETP 36	Peito de frango, de primeira qualidade, conge			1650	19,04	31.416,0
	3. 1 1 , 3		Kg			
ETP 37	Açafrão da terra, ou cúrcuma, em pó, de cor a		Pacote	100	4,05	405,0
ETP 38	Amido de milho, em pó, tipo maisena. Produto		Caixa	100	5,86	586,0
						· ·
ETP 39	Arroz parboilizado, classe longo fino, tipo 1		Kg	3000	6,88	20.640,0
ETP 40	Arroz polido, grão longo, tipo 1, de primeira		Kg	450	6,66	2.997,0
	1 3 3 1 1 1					
ETP 41	Café em pó, torrado e moído, embalagem, com p		Pacote	300	15,90	4.770,0
ETP 42	Colorau em pó. Embalagem de 100g, pó fino, ho		Pacote	500	0,89	445,0
ETP 43	Cominho em pó, de cor amarronzada, isento de		Pacote	30	4,14	124,2
	-					<u>·</u>
ETP 44	Farinha de mandioca, grupo seca, subgrupo fin		Kg	120	6,90	828,0
ETP 45	Farinha de trigo, tipo 1, com fermento, embal		Kg	300	5,71	1.713,0
	3 1 1 1					<u>·</u>
ETP 46	Farelo de aveia, Cereal de aveia em farelo en		Unidade	150	4,66	699 , 0
ETP 47	Fécula de mandioca, para preparo de tapioca,		Kq	1400	7,86	11.004,0
ETP 48	Feijão, tipo carioquinha, tipo 1, constituído		Kg	150	9,08	1.362,0
ETP 49	Feijão, tipo corda, tipo 1, constituído de mí		Kq	600	9,28	5.568,0
ETP 50	Feijão, tipo preto, tipo 1, constituído de mí			80		768,0
			Kg		9,60	
ETP 51	Farinha de milho flocada, ou flocão de milho,		Pacote	1500	2,21	3.315,0
ETP 52	Leite de soja em pó, integral, embalagem em l		Lata	50	29,10	1.455,0
	3 2 . 3 . 3					<u>·</u>
ETP 53	Leite de vaca em pó, integral, embalagem alu		Pacote	1300	9,41	12.233,0
ETP 54	Leite de vaca sem lactose, integral, pasteuri		Litro	50	11,63	581,5
ETP 55	Leite de vaca pasteurizado, integral, sem adu		Litro	250	6,73	1.682,5
ETP 56	Louro desidratado, embalagem de aproximadamen		Pacote	50	3,93	196,5
ETP 57	Macarrão, tipo espaguete, à base de farinha,		Pacote	2000	3,63	7.260,0
ETP 58	Macarrão, tipo espaguete, integral. À base de		Pacote	30	6,91	207,3
ETP 59	Milho, para o preparo de mungunzá, seco, proc		Pacote	1000	3,73	3.730,0
ETP 60	Orégano desidratado, em embalagem plástica tr		Pacote	100	3,93	393,0
EIP 00			racote			
ETP 61	Salsa desidratada, em embalagem plástica tran		Pacote	30	3,93	117,9
ETP 62	Adocante dietético, à base de edulcorante nat		Frasco	20	8,36	167,2
	·					
ETP 63	Extrato de tomate, preparado com frutos madur		Unidade	1300	3,03	3.939,0
ETP 64	Queijo coalho, fabricado à base de leite de v		Kg	90	37,90	3.411,0
ETP 65	- 2		Unidade			
	Ervilha em conserva, simples grãos inteiros,			100	3,93	393,0
ETP 66	Milho verde em conserva, simples grãos inteir	• • •	Unidade	150	4,18	627,0
						627 , 0
ETP 67	Achocolatado, em pó, vitaminado, homogêneo, c		Pacote	5500	6,66	36.630,0
	Achocolatado, em pó, vitaminado, homogêneo, c Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alo					36.630,0 1.360,0
ETP 67 ETP 68	Achocolatado, em pó, vitaminado, homogêneo, c Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alo		Pacote Unidade	5500	6,66	36.630,0 1.360,0
ETP 67 ETP 68 ETP 69	Achocolatado, em pó, vitaminado, homogêneo, c Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alo Biscoito de polvilho, tradicional, salgado, a		Pacote Unidade Pacote	5500 2000 30	6,66 0,68 7,08	36.630,0 1.360,0 212,4
ETP 67 ETP 68 ETP 69 ETP 70	Achocolatado, em pó, vitaminado, homogêneo, c Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alo Biscoito de polvilho, tradicional, salgado, a Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco, pr		Pacote Unidade Pacote Pacote	5500 2000 30 100	6,66 0,68 7,08 5,89	36.630,0 1.360,0 212,4 589,0
ETP 67 ETP 68 ETP 69	Achocolatado, em pó, vitaminado, homogêneo, c Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alo Biscoito de polvilho, tradicional, salgado, a		Pacote Unidade Pacote	5500 2000 30	6,66 0,68 7,08	36.630,0 1.360,0 212,4 589,0
ETP 67 ETP 68 ETP 69 ETP 70 ETP 71	Achocolatado, em pó, vitaminado, homogêneo, c Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alo Biscoito de polvilho, tradicional, salgado, a Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco, pr Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite, p		Pacote Unidade Pacote Pacote Pacote	5500 2000 30 100	6,66 0,68 7,08 5,89 6,06	36.630,0 1.360,0 212,4 589,0 606,0
ETP 67 ETP 68 ETP 69 ETP 70 ETP 71 ETP 72	Achocolatado, em pó, vitaminado, homogêneo, c Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alo Biscoito de polvilho, tradicional, salgado, a Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco, pr Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite, p Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor chocolat		Pacote Unidade Pacote Pacote Pacote Pacote	5500 2000 30 100 100 50	6,66 0,68 7,08 5,89 6,06 6,09	36.630,0 1.360,0 212,4 589,0 606,0 304,5
ETP 67 ETP 68 ETP 69 ETP 70 ETP 71	Achocolatado, em pó, vitaminado, homogêneo, c Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alo Biscoito de polvilho, tradicional, salgado, a Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco, pr Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite, p Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor chocolat Biscoito doce, tipo Maria, produto industrial		Pacote Unidade Pacote Pacote Pacote	5500 2000 30 100	6,66 0,68 7,08 5,89 6,06	36.630,0 1.360,0 212,4 589,0 606,0 304,5
ETP 67 ETP 68 ETP 69 ETP 70 ETP 71 ETP 72 ETP 73	Achocolatado, em pó, vitaminado, homogêneo, c Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alo Biscoito de polvilho, tradicional, salgado, a Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco, pr Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite, p Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor chocolat Biscoito doce, tipo Maria, produto industrial		Pacote Unidade Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote	5500 2000 30 100 100 50	6,66 0,68 7,08 5,89 6,06 6,09 6,26	36.630,(1.360,(212,4 589,(606,(304,5 3.756,(
ETP 67 ETP 68 ETP 69 ETP 70 ETP 71 ETP 72 ETP 73 ETP 74	Achocolatado, em pó, vitaminado, homogêneo, c Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alo Biscoito de polvilho, tradicional, salgado, a Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco, pr Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite, p Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor chocolat Biscoito doce, tipo Maria, produto industrial Biscoito salgado, tipo cream cracker. Produto		Pacote Unidade Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote	5500 2000 30 100 100 50 600 2000	6,66 0,68 7,08 5,89 6,06 6,09 6,26 5,71	36.630,(1.360,(212,4 589,(606,(304,5 3.756,(11.420,(
ETP 67 ETP 68 ETP 69 ETP 70 ETP 71 ETP 72 ETP 73 ETP 74 ETP 75	Achocolatado, em pó, vitaminado, homogêneo, c Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alo Biscoito de polvilho, tradicional, salgado, a Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco, pr Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite, p Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor chocolat Biscoito doce, tipo Maria, produto industrial Biscoito salgado, tipo cream cracker. Produto Biscoito salgado, tipo cream cracker, integra		Pacote Unidade Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote	5500 2000 30 100 100 50 600 2000	6,66 0,68 7,08 5,89 6,06 6,09 6,26 5,71 6,84	36.630, 1.360, 212, 589, 606, 304, 3.756, 11.420, 684,
ETP 67 ETP 68 ETP 69 ETP 70 ETP 71 ETP 72 ETP 73 ETP 74	Achocolatado, em pó, vitaminado, homogêneo, c Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alo Biscoito de polvilho, tradicional, salgado, a Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco, pr Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite, p Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor chocolat Biscoito doce, tipo Maria, produto industrial Biscoito salgado, tipo cream cracker. Produto		Pacote Unidade Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote	5500 2000 30 100 100 50 600 2000	6,66 0,68 7,08 5,89 6,06 6,09 6,26 5,71	36.630, 1.360, 212, 589, 606, 304, 3.756, 11.420, 684,
ETP 67 ETP 68 ETP 69 ETP 70 ETP 71 ETP 72 ETP 73 ETP 74 ETP 75 ETP 76	Achocolatado, em pó, vitaminado, homogêneo, c Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alo Biscoito de polvilho, tradicional, salgado, a Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco, pr Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite, p Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor chocolat Biscoito doce, tipo Maria, produto industrial Biscoito salgado, tipo cream cracker. Produto Biscoito salgado, tipo cream cracker, integra Biscoito salgado, tipo cream cracker, isento		Pacote Unidade Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote	5500 2000 30 100 100 50 600 2000 100 90	6,66 0,68 7,08 5,89 6,06 6,09 6,26 5,71 6,84 9,11	36.630,(1.360,(212,4 589,(606,(304,5 3.756,(11.420,(684,(819,5)
ETP 67 ETP 68 ETP 69 ETP 70 ETP 71 ETP 72 ETP 73 ETP 74 ETP 75 ETP 76 ETP 77	Achocolatado, em pó, vitaminado, homogêneo, c Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alo Biscoito de polvilho, tradicional, salgado, a Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco, pr Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite, p Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor chocolat Biscoito doce, tipo Maria, produto industrial Biscoito salgado, tipo cream cracker. Produto Biscoito salgado, tipo cream cracker, integra Biscoito salgado, tipo cream cracker, isento Creme de Leite UHT, sabor suave, consistência		Pacote Unidade Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Unidade	5500 2000 30 100 100 50 600 2000 100 90	6,66 0,68 7,08 5,89 6,06 6,09 6,26 5,71 6,84 9,11 3,83	36.630, 1.360, 212, 589, 606, 304, 3.756, 11.420, 684, 819, 383,
ETP 67 ETP 68 ETP 69 ETP 70 ETP 71 ETP 72 ETP 73 ETP 74 ETP 75 ETP 76	Achocolatado, em pó, vitaminado, homogêneo, c Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alo Biscoito de polvilho, tradicional, salgado, a Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco, pr Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite, p Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor chocolat Biscoito doce, tipo Maria, produto industrial Biscoito salgado, tipo cream cracker. Produto Biscoito salgado, tipo cream cracker, integra Biscoito salgado, tipo cream cracker, isento		Pacote Unidade Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote	5500 2000 30 100 100 50 600 2000 100 90	6,66 0,68 7,08 5,89 6,06 6,09 6,26 5,71 6,84 9,11	36.630, 1.360, 212, 589, 606, 304, 3.756, 11.420, 684, 819, 383,
ETP 67 ETP 68 ETP 69 ETP 70 ETP 71 ETP 72 ETP 73 ETP 74 ETP 75 ETP 76 ETP 77	Achocolatado, em pó, vitaminado, homogêneo, c Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alo Biscoito de polvilho, tradicional, salgado, a Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco, pr Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite, p Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor chocolat Biscoito doce, tipo Maria, produto industrial Biscoito salgado, tipo cream cracker. Produto Biscoito salgado, tipo cream cracker, integra Biscoito salgado, tipo cream cracker, isento Creme de Leite UHT, sabor suave, consistência Margarina vegetal cremosa com sal - 0% de gor		Pacote Unidade Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Unidade Pote	5500 2000 30 100 100 50 600 2000 100 90 100	6,66 0,68 7,08 5,89 6,06 6,09 6,26 5,71 6,84 9,11 3,83 6,52	36.630, 1.360, 212, 589, 606, 304, 3.756, 11.420, 684, 819, 383, 978,
ETP 67 ETP 68 ETP 69 ETP 70 ETP 71 ETP 72 ETP 73 ETP 74 ETP 75 ETP 76 ETP 77 ETP 78	Achocolatado, em pó, vitaminado, homogêneo, c Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alo Biscoito de polvilho, tradicional, salgado, a Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco, pr Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite, p Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor chocolat Biscoito doce, tipo Maria, produto industrial Biscoito salgado, tipo cream cracker. Produto Biscoito salgado, tipo cream cracker, integra Biscoito salgado, tipo cream cracker, isento Creme de Leite UHT, sabor suave, consistência Margarina vegetal cremosa com sal - 0% de gor Margarina com sal, 100% vegetal, isenta de le		Pacote Unidade Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Unidade Pote Pote	5500 2000 30 100 100 50 600 2000 100 90 100 150 30	6,66 0,68 7,08 5,89 6,06 6,09 6,26 5,71 6,84 9,11 3,83 6,52 38,08	36.630, 1.360, 212, 589, 606, 304, 3.756, 11.420, 684, 819, 383, 978, 1.142,
ETP 67 ETP 68 ETP 69 ETP 70 ETP 71 ETP 72 ETP 73 ETP 74 ETP 75 ETP 76 ETP 77	Achocolatado, em pó, vitaminado, homogêneo, c Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alo Biscoito de polvilho, tradicional, salgado, a Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco, pr Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite, p Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor chocolat Biscoito doce, tipo Maria, produto industrial Biscoito salgado, tipo cream cracker. Produto Biscoito salgado, tipo cream cracker, integra Biscoito salgado, tipo cream cracker, isento Creme de Leite UHT, sabor suave, consistência Margarina vegetal cremosa com sal - 0% de gor Margarina com sal, 100% vegetal, isenta de le Açúcar cristal, derivado da sacarose de cana		Pacote Unidade Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Unidade Pote	5500 2000 30 100 100 50 600 2000 100 90 100	6,66 0,68 7,08 5,89 6,06 6,09 6,26 5,71 6,84 9,11 3,83 6,52	36.630, 1.360, 212, 589, 606, 304, 3.756, 11.420, 684, 819, 383, 978, 1.142,
ETP 67 ETP 68 ETP 69 ETP 70 ETP 71 ETP 72 ETP 73 ETP 74 ETP 75 ETP 76 ETP 77 ETP 78 ETP 79	Achocolatado, em pó, vitaminado, homogêneo, c Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alo Biscoito de polvilho, tradicional, salgado, a Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco, pr Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite, p Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor chocolat Biscoito doce, tipo Maria, produto industrial Biscoito salgado, tipo cream cracker. Produto Biscoito salgado, tipo cream cracker, integra Biscoito salgado, tipo cream cracker, isento Creme de Leite UHT, sabor suave, consistência Margarina vegetal cremosa com sal - 0% de gor Margarina com sal, 100% vegetal, isenta de le Açúcar cristal, derivado da sacarose de cana		Pacote Unidade Pacote Rote Pacote Vnidade Pote Rote Kg	5500 2000 30 100 100 50 600 2000 100 90 100 150 30 1000	6,66 0,68 7,08 5,89 6,06 6,09 6,26 5,71 6,84 9,11 3,83 6,52 38,08 4,66	36.630, 1.360, 212, 589, 606, 304, 3.756, 11.420, 684, 819, 383, 978, 1.142, 4.660,
ETP 67 ETP 68 ETP 69 ETP 70 ETP 71 ETP 72 ETP 73 ETP 74 ETP 75 ETP 76 ETP 77 ETP 78 ETP 79 ETP 80 ETP 81	Achocolatado, em pó, vitaminado, homogêneo, c Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alo Biscoito de polvilho, tradicional, salgado, a Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco, pr Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite, p Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor chocolat Biscoito doce, tipo Maria, produto industrial Biscoito salgado, tipo cream cracker. Produto Biscoito salgado, tipo cream cracker, integra Biscoito salgado, tipo cream cracker, isento Creme de Leite UHT, sabor suave, consistência Margarina vegetal cremosa com sal - 0% de gor Margarina com sal, 100% vegetal, isenta de le Açúcar cristal, derivado da sacarose de cana Manteiga com sal, de primeira qualidade, obti		Pacote Unidade Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Unidade Pote Pote Kg Unidade	5500 2000 30 100 100 50 600 2000 100 90 100 150 30 1000 380	6,66 0,68 7,08 5,89 6,06 6,09 6,26 5,71 6,84 9,11 3,83 6,52 38,08 4,66 35,25	36.630,(1.360,(212,4 589,(606,(304,5 3.756,(11.420,(819,5 383,(978,(1.142,4 4.660,(13.395,(
ETP 67 ETP 68 ETP 69 ETP 70 ETP 71 ETP 72 ETP 73 ETP 74 ETP 75 ETP 76 ETP 77 ETP 78 ETP 79 ETP 80 ETP 81	Achocolatado, em pó, vitaminado, homogêneo, c Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alo Biscoito de polvilho, tradicional, salgado, a Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco, pr Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite, p Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor chocolat Biscoito doce, tipo Maria, produto industrial Biscoito salgado, tipo cream cracker. Produto Biscoito salgado, tipo cream cracker, integra Biscoito salgado, tipo cream cracker, integra Biscoito salgado, tipo cream cracker, isento Creme de Leite UHT, sabor suave, consistência Margarina vegetal cremosa com sal - 0% de gor Margarina com sal, 100% vegetal, isenta de le Açúcar cristal, derivado da sacarose de cana Manteiga com sal, de primeira qualidade, obti Óleo comestível vegetal de soja, refinado, se		Pacote Unidade Pacote Rote Pacote Vnidade Pote Rote Kg	5500 2000 30 100 100 50 600 2000 100 90 100 150 30 1000 380 450	6,66 0,68 7,08 5,89 6,06 6,09 6,26 5,71 6,84 9,11 3,83 6,52 38,08 4,66 35,25 10,13	36.630,(1.360,(212,4 589,(606,(304,5 3.756,(11.420,(819,5 383,(978,(1.142,4 4.660,(13.395,(4.558,5
ETP 67 ETP 68 ETP 69 ETP 70 ETP 71 ETP 72 ETP 73 ETP 74 ETP 75 ETP 76 ETP 77 ETP 78 ETP 79 ETP 80 ETP 81	Achocolatado, em pó, vitaminado, homogêneo, c Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alo Biscoito de polvilho, tradicional, salgado, a Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco, pr Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite, p Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor chocolat Biscoito doce, tipo Maria, produto industrial Biscoito salgado, tipo cream cracker. Produto Biscoito salgado, tipo cream cracker, integra Biscoito salgado, tipo cream cracker, isento Creme de Leite UHT, sabor suave, consistência Margarina vegetal cremosa com sal - 0% de gor Margarina com sal, 100% vegetal, isenta de le Açúcar cristal, derivado da sacarose de cana Manteiga com sal, de primeira qualidade, obti		Pacote Unidade Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Pacote Unidade Pote Pote Kg Unidade	5500 2000 30 100 100 50 600 2000 100 90 100 150 30 1000 380	6,66 0,68 7,08 5,89 6,06 6,09 6,26 5,71 6,84 9,11 3,83 6,52 38,08 4,66 35,25	36.630,0 1.360,0 212,4 589,0 606,0 304,5 3.756,0 11.420,0 684,0 819,5 383,0 978,0 1.142,4 4.660,0 13.395,0 4.558,5
ETP 67 ETP 68 ETP 69 ETP 70 ETP 71 ETP 72 ETP 73 ETP 74 ETP 75 ETP 76 ETP 77 ETP 78 ETP 79 ETP 80 ETP 81 ETP 82	Achocolatado, em pó, vitaminado, homogêneo, c Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alo Biscoito de polvilho, tradicional, salgado, a Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco, pr Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite, p Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor chocolat Biscoito doce, tipo Maria, produto industrial Biscoito salgado, tipo cream cracker. Produto Biscoito salgado, tipo cream cracker, integra Biscoito salgado, tipo cream cracker, isento Creme de Leite UHT, sabor suave, consistência Margarina vegetal cremosa com sal - 0% de gor Margarina com sal, 100% vegetal, isenta de le Açúcar cristal, derivado da sacarose de cana Manteiga com sal, de primeira qualidade, obti Óleo comestível vegetal de soja, refinado, se Sal, refinado, iodado, com granulação uniform		Pacote Unidade Pacote Vacote Pacote Vacote V	5500 2000 30 100 100 50 600 2000 100 90 100 150 30 1000 380 450 120	6,66 0,68 7,08 5,89 6,06 6,09 6,26 5,71 6,84 9,11 3,83 6,52 38,08 4,66 35,25 10,13 1,17	36.630,0 1.360,0 212,4 589,0 606,0 304,5 3.756,0 11.420,0 684,0 819,9 383,0 978,0 1.142,4 4.660,0 13.395,0 4.558,5
ETP 67 ETP 68 ETP 69 ETP 70 ETP 71 ETP 72 ETP 73 ETP 74 ETP 75 ETP 76 ETP 77 ETP 78 ETP 79 ETP 80 ETP 81 ETP 82 ETP 83	Achocolatado, em pó, vitaminado, homogêneo, c Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alo Biscoito de polvilho, tradicional, salgado, a Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco, pr Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite, p Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor chocolat Biscoito doce, tipo Maria, produto industrial Biscoito salgado, tipo cream cracker. Produto Biscoito salgado, tipo cream cracker, integra Biscoito salgado, tipo cream cracker, isento Creme de Leite UHT, sabor suave, consistência Margarina vegetal cremosa com sal - 0% de gor Margarina com sal, 100% vegetal, isenta de le Açúcar cristal, derivado da sacarose de cana Manteiga com sal, de primeira qualidade, obti Óleo comestível vegetal de soja, refinado, se Sal, refinado, iodado, com granulação uniform Vinagre, de álcool, ou de maçã, com acidez mí		Pacote Unidade Pacote Unidade Pote Kg Unidade Unidade Kg Unidade	5500 2000 30 100 100 50 600 2000 100 90 100 150 30 1000 380 450 120	6,66 0,68 7,08 5,89 6,06 6,09 6,26 5,71 6,84 9,11 3,83 6,52 38,08 4,66 35,25 10,13 1,17 1,91	36.630,0 1.360,0 212,4 589,0 606,0 304,5 3.756,0 11.420,0 684,0 819,9 383,0 978,0 1.142,4 4.660,0 13.395,0 4.558,5 140,4 286,5
ETP 67 ETP 68 ETP 69 ETP 70 ETP 71 ETP 72 ETP 73 ETP 74 ETP 75 ETP 76 ETP 77 ETP 78 ETP 79 ETP 80 ETP 81 ETP 82	Achocolatado, em pó, vitaminado, homogêneo, c Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alo Biscoito de polvilho, tradicional, salgado, a Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco, pr Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite, p Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor chocolat Biscoito doce, tipo Maria, produto industrial Biscoito salgado, tipo cream cracker. Produto Biscoito salgado, tipo cream cracker, integra Biscoito salgado, tipo cream cracker, isento Creme de Leite UHT, sabor suave, consistência Margarina vegetal cremosa com sal - 0% de gor Margarina com sal, 100% vegetal, isenta de le Açúcar cristal, derivado da sacarose de cana Manteiga com sal, de primeira qualidade, obti Óleo comestível vegetal de soja, refinado, se Sal, refinado, iodado, com granulação uniform		Pacote Unidade Pacote Vacote Pacote Vacote V	5500 2000 30 100 100 50 600 2000 100 90 100 150 30 1000 380 450 120	6,66 0,68 7,08 5,89 6,06 6,09 6,26 5,71 6,84 9,11 3,83 6,52 38,08 4,66 35,25 10,13 1,17	36.630,(1.360,(212,4 589,(606,(304,5 3.756,(11.420,(684,(819,5 383,(978,(1.142,4 4.660,(13.395,(4.558,5 140,4

Observação: as especificações do objeto estão discriminadas no item 5 deste Estudo Técnico Preliminar.

10.Descrição da solução como um todo

Conforme os elementos apresentados, a solução é: Registro de Preços para futuro e eventual Fornecimento de gêneros alimentícios destinados a Merenda Escolar deste Município de Riacho de Santana-RN. Entende-se que o fornecimento poderá ser realizado no Sistema de Registro de Preços.

11. Justificativa para o parcelamento ou não da solução

De acordo com a legislação vigente, é obrigatório o parcelamento quando o objeto da contração tiver natureza divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto a ser licitado. Compras, obras ou serviços efetuados pela Administração serão divididos em tantos itens, parcelas e etapas que se comprovem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se a licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado, sem prejuízo da economia de escala. A norma ainda permite cotação de quantidade inferior à demandada no certame, com vistas a ampliação da competitividade, podendo o ato convocatório fixar quantitativo mínimo. Nesse sentido, o competente processo licitatório a ser deflagrado para efetivação da presente contratação será dividido em itens, conforme as características e especificações constantes da tabela acima destacada, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

Considerados os aspectos e as características da solução que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, acima detalhada e, ainda, as particularidades e a dinâmica das atividades a serem desenvolvidas, entende-se que sobre o objeto da presente contratação não deve incidir outra possibilidade de parcelamento, quer seja no modo formal, não permitindo cotação de quantidade inferior à demandada no ato convocatório, para evitar a ocorrência inviável, no contexto operacional, de mais de um certame ou adjudicatário por item e o consequente prejuízo da economia de escala; quer seja na forma material, não sendo admitida a participação de consórcio. No entanto, poderá ocorrer a autorização para a realização de subcontratação.

As regulares dimensão e complexidade do objeto desta contratação bem como as circunstâncias concretas do mercado correspondente, não requerem a associação entre proponentes, haja vista a existência de inúmeras empresas aptas a preencherem as condições específicas exigidas no presente certame. Nesse contexto, entende-se que a formação de consórcios acarretaria risco da dominação de mercado, através de pactos para eliminar a competição, reduzindo o universo da disputa, podendo retratar na composição entre eventuais interessados, que em vez de estabelecerem disputa entre si, formalizariam acordo, na figura do consócio, para suprimir a concorrência no processo, prejudicando, em última análise, a obtenção de proposta mais vantajosa.

12.Resultados pretendidos

A Administração almeja com a contratação da pretensa solução, em termos de economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais positivos, os seguintes resultados: Em termos de economicidade, a efetivação da melhor contratação viável, especialmente quanto ao melhor custo benefício, relativamente a: Fornecimento de gêneros alimentícios destinados a Merenda Escolar deste Município de Riacho de Santana-RN.

Com relação à eficácia, o atendimento de todas as demandas logísticas e funcionais, no suporte às atividades finalísticas da Administração, inerentes aos correspondentes serviços prestados de interesse público. Quanto à eficiência, assegurar a continuidade da prestação regular de tais serviços, com demanda notadamente crescente, e do uso racional dos recursos financeiros disponíveis.

Relativo ao melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros, com a contratação em comento, da forma como se apresenta - consideradas as especificações, prazos, quantitativos e demais exigências devidamente definidas -, espera-se o regular cumprimento, por parte do interessado que venha a ser contratado, de todas as obrigações e compromissos assumidos, pois, desse modo, não haverá a necessidade de rescisão contratual ou outras sanções em decorrência de inexecução do instrumento de ajuste pactuado, permitindo ao contratante, em vez de envidar esforços para a realização de novo certame destinado a contratação do mesmo objeto, destinar seus recursos humanos, materiais e financeiros para outras atividades fins da Administração.

Entende-se que a correta execução do objeto da contratação em tela, cuja regularidade será fiscalizada pela Administração, não atenta quanto ao meio ambiente e, principalmente, não acarretará impactos ambientais negativos.

13. Providências para adequação do ambiente da Administração

Verificou-se não haver a necessidade iminente de providências no sentido de adequações físicas no ambiente da Administração em decorrência da execução do objeto da contratação.

14.Análise de risco

Não foram identificados riscos substanciais a fora os comuns a toda contratação semelhante, tais como: a inexecução total ou parcial do ajuste pactuado; o não cumprimento de obrigações, especificações, projetos e prazos; bem como a ocorrência de caso fortuito ou de força maior. Entende-se que as ações, de iniciativa da Administração, necessárias para reduzir a ocorrência dos riscos identificados, já estão previstas nos normativos aos quais à contratação do presente fornecimento deverá estar devidamente fundamentada, representadas pelas sanções administrativas a serem definidas, observando-se os aspectos e características do seu objeto.

15.Requisitos específicos para a contratação

Observado o disposto na legislação pertinente, os aspectos e as características da despesa, bem como abordadas todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, entende-se que o certame a ser deflagrado deverá ainda contemplar requisitos específicos, compreendidos: o critério de julgamento definido de menor preço; a inexistência da possibilidade de participação da pessoa física; o caráter não sigiloso do orçamento estimado da contratação e a não permissão da participação de sociedades cooperativas.

Outros requisitos considerados determinantes - exigência de: capacidade técnico-operacional.

16.Conclusão

Com base nas especificações e requisitos da solução escolhida que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, bem como considerando os elementos obtidos nos estudos preliminares realizados, avalia-se viável a contratação pretendida.

Riacho de Santana - RN, 16 de Maio de 2025.

Maria Liduina Viana do Nascimento Secretária Mun. de Educação