

Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

EDITAL E ANEXOS PREGÃO ELETRÔNICO Nº 017/2024 SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

LICITAÇÃO DIFERENCIADA COM COTA RESERVADA E ITENS EXCLUSIVOS À PARTICIPA-ÇÃO DE MICOREMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE, PARA ATENDIMENTO DO ARTIGO 48, § 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 147/2014.

REGIDO PELA LEI FEDERAL N°.14.133/21, REGULAMENTADO PELO DECRETO MUNICIPAL N°292/2023, LEI COMPLEMENTAR N° 123/2006 ALTERADA PELA LEI COMPLEMENTAR N° 147/2014, LEI COMPLEMENTAR N° 155/2017, DECRETO FEDERAL N°11.462/2023 (SRP).

11172011, EEL OOMI EEMENTIMEN 1007201	17, BEOTTETO TEBETOTETO TT: 102/2020 (GTT).
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº	PROCESSO LICITATÓRIO Nº 017/2024
2024.05.08.0013	
ÓRGÃO GERENCIADOR: Secretaria Municipal de Administração	 ÓRGÃOS PARTICIPANTES: Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social – SEMADS Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Lazer Secretaria Municipal de Saúde
TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO POR ITEM	REGIME DE EXECUÇÃO: EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO "FOR- NECIMENTO PARCELADO"

OBJETO: Seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajosa visando o REGISTRO DE PREÇOS para futura para futura e eventual contratação de Empresa Especializada no fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis e hortifruti, para atender as necessidades das diversas Secretarias Municipais da Prefeitura Municipal de Anajatuba/MA, conforme descrito neste Edital e seus Anexos, nas especificações, quantidades e condições contidas no Termo de Referência, Anexo II do Presente Edital.

O Pregão será realizado em sessão pública online por meio de recursos de tecnologia da informação - INTERNET, através do PORTAL LICITA ANAJATUBA, site: www.licitaanajatuba.com.br.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:

Início: 27/09/2024 - Término: 15/10/2024, às 07:59hs (Horário de Brasília)

SESSÃO PÚBLICA: 15/10/2024, às 08:00h (Horário de Brasília)

Será sempre considerado **o horário de Brasília (DF)** para todas as indicações de tempo constantes neste Edital, em que não esteja disposto "Horário Local".

DIA, HORÁRIO, LOCAL E MEIO DE COMUNICAÇÃO PARA OBTENÇÃO DO EDITAL

DIA: Dias úteis, de Segunda a Sexta-feira

HORÁRIO: das 08:00hs às 12:00hs (horário local).

LOCAL: Sala da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Anajatuba, localizada na Rua Benedito Leite, 868, Centro, Cep:65.490.000, Anajatuba/Maranhão.

E-mail para contato com a CPL: cpl@anajatuba.ma.gov.br

O edital poderá ser retirado gratuitamente no sítio eletrônico: www.anajatuba.ma.gov.br

PREGOEIRO(A) RESPONSÁVEL:

MIGUEL RODRIGUES CARDOSO
Pregoeiro Municipal
Port. nº 032/2023
E-mail: miguelcpl@anajatuba.ma.gov.br

Este instrumento contém:

Edital e seus anexos com 101 (cento e uma) páginas, incluindo esta, numericamente ordenadas.



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

PREGÃO ELETRÔNICO nº 017/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2024.05.08.0013 SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

DISPUTA ABERTA

"LICITAÇÃO DIFERENCIADA COM COTA RESERVADA E ITENS EXCLUSIVOS À PARTICIPAÇÃO DE MICOREMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE, PARA ATENDIMENTO DO ARTIGO 48, § 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 147/2014."

O MUNICÍPIO DE ANAJATUBA-MA, ESTADO DO MARANHÃO, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 06.002.372/0001-33, através da Secretaria Municipal de Administração, por meio do seu AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO, torna público para conhecimento dos interessados que realizará às **08:00 hrs, do dia 15/10/2024**, licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com o critério de julgamento, "MENOR PREÇO ITEM" que se regerá por este instrumento, e pela legislação pertinente, em especial pela Lei Federal nº14.133, de 01 de abril de 2021 e demais legislação correlata, conforme art. 187 da Lei nº14.133/21.

Os trabalhos serão conduzidos por servidor designado, denominado PREGOEIRO, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos diretamente para a página eletrônica: www.licitaanajatuba.com.br. O servidor conduzirá todo o procedimento conforme estabelecido neste instrumento convocatório.

Em caso de discordância entre as especificações do objeto descritas neste instrumento e as constantes no sistema portal Licita Anajatuba, prevalecerão as descritas aqui estabelecida.

1. OBJETO E VALOR ESTIMADO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a Seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajosa visando o REGISTRO DE PREÇOS para futura e eventual contratação de Empresa Especializada no fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis e hortifruti, para atender as necessidades das diversas Secretarias Municipais da Prefeitura Municipal de Anajatuba/MA, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste EDITAL e anexos.
- 1.2. O critério de julgamento adotado será o "**MENOR PREÇO POR ITEM**", observadas as exigências contidas neste instrumento e seus anexos quanto às especificações do objeto.
- 1.3. 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
- 1.4. O preço considerado como estimativa para o objeto da presente licitação foi determinado, conforme dispõe a Instrução Normativa nº 65/2021 da SECRETARIA DE GESTÃO DA SECRETARIA ESPECIAL DE DESBUROCRATIZAÇÃO, GESTÃO E GOVERNO DIGITAL DO MINISTÉRIO DA ECONOMIA. Com base em tal procedimento, foi estimado o valor total de R\$ 1.965.234,18 (um milhão, novecentos e sessenta e cinco mil, duzentos e trinta e quatro reais e dezoito centavos).



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

1.5. A Pesquisa de preços realizada pelo setor de Compras encontra-se disponível na sala da Comissão de Licitação, no endereço mencionado no preâmbulo do presente Edital.

2. REGISTRO DE PRECOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços

3. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

- 3.1. Tendo em vista que a licitação para Registro de Preços independe de previsão de dotação orçamentário, conforme dispõe o art. 17. do Decreto Federal nº. 11.462/2023, as Dotações Orçamentárias, com saldo suficiente para cobertura das despesas decorrentes da execução do objeto serão informadas nos respectivos contratos ou instrumentos equivalentes, que poderão advir do presente procedimento licitatório. No entanto, para efeito de classificação orçamentária, seguem as rubricas informadas pelo setor contábil, com vigência para o exercício em curso.
- 3.2. Em caso de eventuais contratações que poderão advir da Ata de Registro de Precos, as despesas decorrentes destes contratos administrativos correrão por conta dos recursos específicos consignados no orçamento vigente à época das referidas contratações.

4. PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no PORTAL LICITA ANAJATUBA.
- 4.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante no Sistema Eletrônico, não cabendo ao provedor do Sistema ou ao órgão entidade promotor do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.
- 4.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
 - 4.3.1. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este processo.
 - 4.3.2. Informações complementares sobre o credenciamento junto ao provedor do sistema deverão ser obtidas diretamente com o suporte técnico da plataforma indicada neste edital.
- 4.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 4.5. Em conformidade com a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, em seu artigo 48, incisos I e III, alterados pela Lei Complementar 147, de 07 de agosto de 2014, esta licitação terá itens exclusivos e reserva de cota para Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, conforme segue:
- a) Conforme previsto no art. 48, inciso III da Lei Complementar 123/2006, os ITENS de valor total estimado acima de R\$ 80.000,00 têm seu quantitativo total subdividido em COTA PRINCIPAL (em média 75%) destinada à disputa entre todos os interessa-



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

dos (ME, EPP, MEI, Empresas de Médio e Grande Porte, etc.) e **COTA RESERVADA** (em média 25%) exclusivamente para disputa entre MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE.

- **b)** Conforme instituído no **art. 48, inciso I** da Lei Complementar 123/2006, os demais itens constantes do Termo de Referência, de valor total estimado em até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), ficam **destinados exclusivamente** à participação de MICROEM-PRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE.
- 4.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no <u>artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021</u>, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual MEI, nos limites previstos da <u>Lei Complementar nº 123, de 2006</u> e do Decreto n.º 8.538, de 2015.
- 4.7. Não poderão disputar esta licitação:
 - 4.7.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
 - 4.7.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
 - 4.7.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários:
 - 4.7.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta:
 - 4.7.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
 - 4.7.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
 - 4.7.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
 - 4.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;
 - 4.7.9. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.
- 4.8. O impedimento de que trata o item 4.7.4. será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

- 4.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 4.7.2. e 4.7.3. poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 4.10. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 4.11. O disposto nos itens 4.7.2. e 4.7.3. não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 4.12. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.
- 4.13. A vedação de que trata o item 4.7.8. estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.
- 4.14. Para fins de participação nesta contratação, serão aceitas as declarações e propostas de preços que possuírem assinaturas eletrônicas qualificadas (e-cpf do representante legal ou e-cnpj da empresa), conforme previsto no Art. 5°, inciso III, da Lei nº 14.063 de 23/09/2020.
- 4.14.1. A validação da assinatura eletrônica será realizada através do Verificador de Conformidade do Padrão de Assinatura Digital da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira ICP-Brasil, disponibilizado gratuitamente pelo Instituto Nacional de Tecnologia da Informação ITI no sítio https://verificador.iti.gov.br, objetivando aferir a conformidade de assinaturas digitais existentes em um arquivo assinado em relação à regulamentação da ICP-Brasil e com as definições contidas na Medida Provisória no 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, que instituiu a ICP-Brasil.
- 4.14.2. Caso a licitante apresente documentação nas condições previstas nos subitens 4.14 e 4.14.1 acima, o documento assinado eletronicamente no ato de validação deverá ter o resultado APROVADO, confirmando que assinatura está em conformidade com a regulamentação da ICP-Brasil.
- 4.15. A PARTICIPANTE declara conhecer todas as normas conditas no edital e concorda em se sujeitar às suas estipulações, sistema de penalidades e demais regras delas constantes, ainda que não expressamente transcritas neste instrumento, incondicional e irrestritamente.

5. PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
 - 5.1.1. valor unitário ou desconto (mensal, unitário etc., conforme o caso) e (anual, total) do item;
 - 5.1.2. Marca;
 - 5.1.3. Fabricante:
- 5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
 - 5.2.1. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

- 5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 5.5. 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.
- 5.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 5.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
 - 5.7.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa)** dias, a contar da data de sua apresentação.
 - 5.7.1.1. Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para contratação, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.
 - 5.7.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
 - 5.7.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos.
- 5.8. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

6. APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 6.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 6.2. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
 - 6.2.1. 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;



- 6.2.2. 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 <u>artigo 7°, XXXIII, da Constituição</u>;
- 6.2.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos <u>incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;</u>
- 6.2.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 6.3. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.4. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.
 - 6.4.1. 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;
 - 6.4.2. 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 <u>Lei Complementar nº 123, de 2006</u>, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 6.5. A falsidade da declaração de que trata os itens 6.2. ou 6.4. sujeitará o licitante às sanções previstas na <u>Lei nº 14.133, de 2021</u>, e neste Edital.
- 6.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 6.7. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 6.8. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 6.9. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
 - 6.9.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
 - 6.9.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 6.10. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
 - 6.10.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preco; e
 - 6.10.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

- 6.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 6.9. possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 6.12. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 6.13. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.
- 6.14. No ato de cadastramento da proposta no sistema, como requisito de préhabilitação, será obrigatória a licitante anexar comprovação de prestação de garantia de proposta nos termos do art. 58 da Lei nº 14.133/21, em favor da Prefeitura Municipal de Anajatuba/MA, CNPJ: 06.002.372/0001-33 em valor equivalente a 1% (um por cento) do total orçado da contratação, considerando para o cálculo o valor máximo estabelecido em edital, e será apresentada a critério do licitante, consistir em uma das modalidades previstas no artigo 96, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.
 - 6.14.1. Caso a licitante opte pelo seguro garantia na modalidade caução em dinheiro, deverão ser depositados no:

CONTA CORRENTE: 1208-4

AGÊNCIA: 5219 BANCO BRADESCO

FAVORECIDO: PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA - MA

- 6.14.2. O valor depositado será mantido na conta pertencente à Prefeitura Municipal de Anajatuba, durante o prazo de vigência da proposta, a contar da data de abertura do certame.
- 6.14.3. Caso a licitante opte pela modalidade de Seguro Garantia ou Fiança Bancária, a licitante deverá emitir o documento com prazo de validade igual ou superior a vigência da proposta a contar da data da abertura do certame.

7. ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULA-ÇÃO DE LANCES

- 7.1. 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.
- 7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual *de desconto superior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais 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 (zero virgula um centavo).



- 7.9. O 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.
- 7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 7.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
 - 7.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
 - 7.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
 - 7.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
 - 7.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
 - 7.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 7.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa <u>"aberto e fechado"</u>, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
 - 7.12.1. 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 até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
 - 7.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
 - 7.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
 - 7.12.4. 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, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
 - 7.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 7.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa <u>"fechado e aberto"</u>, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.



- 7.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 0, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
- 7.13.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 7.13.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 7.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 7.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 7.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 7.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.17. 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.
- 7.18. 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.
- 7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicarse o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
 - 7.20.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
 - 7.20.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
 - 7.20.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

- 7.20.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 7.21. 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.
 - 7.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no <u>art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021</u>, nesta ordem:
 - 7.21.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
 - 7.21.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
 - 7.21.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
 - 7.21.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
 - 7.21.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
 - 7.21.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
 - 7.21.2.2. empresas brasileiras;
 - 7.21.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 7.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da <u>Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009</u>.
- 7.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
 - 7.22.1. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.
 - 7.22.2. 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 pela Administração.
 - 7.22.3. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
 - 7.22.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
 - 7.22.5. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

7.22.6. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

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

8. FASE DE JULGAMENTO

- 8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no <u>art. 14 da Lei nº 14.133/2021</u>, legislação correlata e no item 4.7. do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
 - 8.1.1. SICAF, quando for o caso;
 - 8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis); e
 - 8.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep).
 - 8.1.4. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas "8.1.1.", "8.1.2." e "8.1.3." acima

pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/).

- 8.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o <u>artigo 12 da Lei nº 8.429</u>, de 1992.
- 8.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput).
 - 8.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).
 - 8.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).
 - 8.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 8.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
- 8.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 4.5.1. e 6.4. deste edital.
- 8.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.
 - 8.6.1. Como condição de verificação da conformidade da proposta, será analisado se a licitante apresentou garantia de proposta, conforme exigência do item 6.14. do edital. A não comprovação ensejará na desclassificação da licitante pela não comprovação de requisito de pré-habilitação.
- 8.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:
 - 8.7.1. contiver vícios insanáveis;



- 8.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 8.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 8.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 8.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 8.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
 - 8.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
 - 8.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
 - 8.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 8.9. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:
 - 8.9.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;
 - 8.9.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e *pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;*
 - 8.9.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.
 - 8.9.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.
- 8.10. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta no prazo mínimo de 2 (duas) horas, e será comprovada através de documentos, tais como:
 - 8.10.1. Planilha de Custos apresentando preço dos serviços/produtos, margem de lucro, impostos (federais, estaduais e municipais incidente sobre a execução do objeto), bem como o detalhamento de todos os custos diretos e indiretos da empresa com base em seu regime de tributação (Simples Nacional, Lucro Presumido ou Lucro Real); e;
 - 8.10.2. Documentos fiscais ou instrumentos contratuais de objetos idênticos, comercializados pela futura contratada, emitidos no período de até 1 (um) ano anterior à data da abertura da licitação.
 - 8.10.3. A licitante poderá ainda apresentar outros documentos que contenha elementos capazes de propiciar a avaliação da exequibilidade da proposta ou que existe custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta, desde que tais documentos seja considerado idôneos pelo agente de licitação.
- 8.11. A inobservância do prazo fixado pelo(a) Pregoeiro(a) para a entrega das respostas e/ou informações solicitadas em eventual diligência ou ainda o envio de informações ou documentos considerados insuficientes ou incompletos ocasionará a recusa da proposta.



- 8.12. A licitante que ofertar preço considerado inexequível pelo Agente de Licitação e que não demonstre posteriormente sua exequibilidade, se sujeita às penalidades administrativas pela não manutenção da proposta.
- 8.13. Confirmada a inexequibilidade, o Agente de Licitação desclassificará a proposta do licitante, e encaminhara posteriormente após finalizado a licitação, relatório circuncidado dos fatos para abertura de processo de responsabilização pela autoridade competente.
- 8.14. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
 - 8.14.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.
- 8.15. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
 - 8.15.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
 - 8.15.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 8.16. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 8.16. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
- 8.16. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
- 8.16. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 8.16. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- 8.16. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

9. FASE DE HABILITAÇÃO

- 9.1. Os documentos a serem exigidos para fins de habilitação, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, constam no item 9.11 e serão solicitados do fornecedor mais bem classificado na fase de lances, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.
 - 9.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF, se for o caso.
- 9.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 9.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 9.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.
- 9.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por qualquer outro meio expressamente admitido pela administração.
 - 9.5.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).
 - 9.5.2. Nos termos do item acima, o agente deverá proporcionar conforme o caso, meios alternativos e prazos razoáveis, não inferior a 24 (vinte e quatro) horas, para envio de documentos diligenciado.
- 9.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 9.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, l, da Lei nº 14.133/2021).
- 9.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de 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.
- 9.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem 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.
- 9.10. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.



- 9.11. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitante será verificada por meio do PORTAL LICITA ANAJATUBA, nos documentos exigidos neste edital, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação técnica e à qualificação econômica financeira.
 - 9.11.1. O interessado, para efeitos de habilitação mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento do **PORTAL LI-CITA ANAJATUBA**;
 - 9.11.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do cadastro para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada, após solicitação do pregoeiro.
- 9.12. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 9.13. Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de duas horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.
- 9.14. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.
- 9.15. A solicitação dos documentos de habilitação será feita em relação ao licitante vencedor.
 - 9.15.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
 - 9.15.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.
- 9.16. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (<u>Lei 14.133/21, art. 64</u>, e <u>IN 73/2022, art. 39, §4°</u>):
 - 9.16.1. 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
 - 9.16.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 9.17. 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 e classificação.
- 9.18. 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, observado o prazo disposto no subitem 0
- 9.19. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

- 9.20. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a sessão será suspensa, sendo informada a nova data e horário para a sua continuidade.
- 9.21. Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o fornecedor será habilitado.
- 9.22. As exigências de habilitação a serem atendidas pelo fornecedor são as discriminadas nos itens a seguir:

9.23. HABILITAÇÃO JURÍDICA

- 9.23.1. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- 9.23.2. **Empresário individual**: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 9.23.3. **Microempreendedor Individual MEI**: Certificado da Condição de **Microempreendedor** Individual CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;
- 9.23.4. 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;
- 9.23.5. Sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;
- 9.23.6. **Sociedade simples**: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores:
- 9.23.7. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz; 9.23.8. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no
- sembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.
- 9.23.9. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.24. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- 9.24.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 9.24.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
- 9.24.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

- 9.24.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 9.24.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
 - 9.24.5.1. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na <u>Lei Complementar n. 123, de 2006</u>, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.
- 9.24.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre:
 - 9.24.6.1. Certidão negativa de débitos, ou certidão positiva com efeitos de negativa, expedida pelo Estado do domicílio ou sede do licitante, comprovando a regularidade para com a Fazenda Estadual;
 - 9.24.6.2. Certidão negativa, ou certidão positiva com efeitos de negativa, quanto à dívida ativa do Estado, expedida pelo Estado do domicílio ou sede do licitante, comprovando a regularidade para com a Fazenda Estadual;
- 9.24.7. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre:
 - 9.24.7.1. Certidão negativa de débitos, ou certidão positiva com efeitos de negativa, expedida pelo Município do domicílio ou sede do licitante, comprovando a regularidade para com a Fazenda Municipal;
 - 9.24.7.2. Certidão negativa, ou certidão positiva com efeitos de negativa, quanto à Dívida ativa do Município, expedida pelo Município do domicílio ou sede do licitante:
- 9.24.8. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais e/ou municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual e/ou Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;
- 9.24.9. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.25. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- 9.25.1. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.
 - 9.25.1.1. Os documentos referidos no subitem acima limitar-se-ão ao último exercício social, caso a empresa tenha sido constituída há menos de 2 (dois) anos:
 - 9.25.1.2. As empresas criadas no exercício financeiro do processo de licitação deverão atender a todas as exigências de habilitação e ficam autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;
 - 9.25.1.3. É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou do contrato/estatuto social.
- 9.25.2. Caso o fornecedor seja cooperativa, o balanço e as demais demonstrações contáveis deverão ser acompanhados de cópia do parecer da última auditoria contábil-



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

financeira, conforme dispõe o <u>artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971</u>, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

9.25.3. Além dos documentos acima, deverá ser comprovada a boa situação financeira da empresa, mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO						
	ATIVO TOTAL					
PASSIVO CIRCUL	ANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO					
ILC =	ATIVO CIRCULANTE					
DASSIVO CIDCUILA	NITE					

ILG = ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO

- 9.25.4. As empresas, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez porcento) do valor total cotado pela licitante ou do item pertinente.
- 9.25.5. Serão considerados aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:
 - 9.25.5.1. Sociedades regidas pela Lei nº 6.404/76 (sociedade anônima): por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial;
 - 9.25.5.2. Sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA): Por fotocópia do livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente;
 - 9.25.5.3. Sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006: Por fotocópia (do balanço e demonstrações contábeis) registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente; ou por fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticadas na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;
 - 9.25.5.4. Sociedade criada no exercício em curso: fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;
- 9.25.6. O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.
- 9.25.7. O Balanço Patrimonial também poderá ser disponibilizado via Escrituração Contábil Digital ECD, desde que comprovada a transmissão desta à Receita Federal do Brasil, por meio da apresentação do Termo de Autenticação (recibo gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital SPED).
- 9.25.8. Será aceita também a apresentação de balanços e demais demonstrações contábeis intermediárias, referentes ao exercício em curso, na forma da lei, devidamente assinados pelo representante legal e pelo Contador responsável, e registrados em Junta Comercial.



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

9.25.9. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data não excedente a 60 (sessenta) dias de antecedência da data de apresentação da documentação quando não vier expresso na certidão;

9.25.9.1. No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.

9.25.10. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do fornecedor, caso se trate de pessoa física (art. 5°, inciso II, alínea "c", da IN Seges/ME n° 116/2021) ou de sociedade simples;

9.26. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- 9.26.1. Entre as obrigações técnicas, e, objetivando garantir que os proponentes interessados em fornecer seus serviços/produtos aos entes públicos, sejam empresas idôneas devidamente inspecionadas, bem como assegurar que a qualidade esteja de acordo com as normas técnicas necessárias, deverá ser apresentada a seguinte documentação:
 - 9.26.1.1. Atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoa(s) de direito público ou privado, que comprove(m) ter a licitante executado a prestação satisfatória dos serviços/fornecimento da mesma natureza ou similares aos do presente Termo de Referência.
 - 9.26.1.2. Será admitida a comprovação de aptidão através de certidões ou atestados de execução de complexidade tecnológica e operacional similar, equivalente ou superior. O atestado deverá ser impresso em papel timbrado do emitente, constando seu CNPJ e endereço completo, devendo ser assinado por seus sócios, diretores, administradores, procuradores, gerentes ou servidor responsável, com expressa indicação de seu nome completo e cargo/função.
 - 9.26.1.3. A licitante de forma <u>facultativa</u> poderá apresentar juntamente com o(s) atestado(s) de capacidade técnica, cópias dos contratos com suas planilhas e respectivas notas ficais evitando a possível abertura de diligências.
 - 9.26.1.4. A Prefeitura Municipal de ANAJATUBA (MA) se reserva o direito de realizar diligências para comprovar a veracidade do(s) atestado(s) apresentado(s), podendo requisitar cópias dos respectivos contratos e aditivos e/ou outros documentos comprobatórios do conteúdo declarado.

9.27. OUTRAS COMPROVAÇÕES DE HABILITAÇÃO:

- 9.27.1. Os documentos apresentados nesta licitação deverão:
- a) Estar em nome da licitante, com um único número de CNPJ;
- b) Estar no prazo de validade estabelecido pelo órgão expedidor;
- c) As proponentes deverão apresentar cópia do Álvará de Vigilância Sanitária atualizado (ano corrente), sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios.
- 9.27.2. Quando se tratar de certidões vencíveis em que a validade não esteja expressa, serão considerados válidos os documentos expedidos nos últimos 60 (sessenta) dias.
- 9.27.3. A documentação de habilitação, será encaminhada em formato digital, no prazo estabelecido, após solicitação da Administração, sob pena de inabilitação.



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

- 9.27.4. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a sessão será suspensa, sendo informada a nova data e horário para a sua continuidade.
- 9.27.5. Será inabilitado o fornecedor que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste instrumento.

10. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 10.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05. (cinco) dias, 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 nº 14.133. de 2021.
- 10.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:
 - 10.2.1. a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo: e
 - 10.2.2. a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.
- 10.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no portal da transparência do órgão, assim como no PNCP para que surja seus efeitos legais.
- 10.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
- 10.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 10.6. 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.
- 10.7. 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.

11. FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 11.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:
 - 11.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
 - 11.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original
- 11.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
 - 11.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
 - 11.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

- 11.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
 - 11.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
 - 11.3.2 quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.
- 11.4. 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 no edital, poderá:
 - 11.4.1. 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
 - 11.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

12. RECURSOS

- 12.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 12.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 12.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
 - 12.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
 - 12.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
 - 12.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
 - 12.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 12.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 12.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 12.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 12.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 12.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 12.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

- 12.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.
- 12.11. Não serão conhecidos recursos interpostos fora do sistema eletrônico ou intempestivamente.

13. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da <u>Lei nº 14.133, de 2021</u>, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 13.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser enviados exclusivamente por meio eletrônico, em campo próprio do Sistema Licita Anajatuba no endereço eletrônico www.licitaanajatuba.com.br.
- 13.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
 - 13.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- 13.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

14. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 14.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
 - 14.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame:
 - 14.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
 - 14.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - 14.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível:
 - 14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
 - 14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
 - 14.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
 - 14.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - 14.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
 - 14.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação.
 - 14.1.5. fraudar a licitação
 - 14.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 14.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;



- 14.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 14.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 14.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 14.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 14.2. Com fulcro na <u>Lei nº 14.133, de 2021</u>, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
 - 14.2.1. advertência;
 - 14.2.2. multa;
 - 14.2.3. impedimento de licitar e contratar e
 - 14.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
 - 14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 14.3.2. as peculiaridades do caso concreto
 - 14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
 - 14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
 - 14.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 14.4. A multa será recolhida em percentual 5% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de *30 (trinta)* dias úteis, a contar da comunicação oficial.
 - 14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3. a multa será de 5% do valor do contrato licitado.
 - 14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, e 14.1.8. a multa será de 15% do valor do contrato licitado.
- 14.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 14.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5°, da Lei n.º 14.133/2021.
- 14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

- 14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 14.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 14.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 14.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 14.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

15. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 15.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 15.2. Caberá ao interessado acompanhar as operações, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda do negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 15.3. 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.
- 15.4. Os horários estabelecidos na divulgação deste procedimento e durante o envio de lances observarão o horário de Brasília/DF, inclusive para contagem de tempo e registro no Sistema e na documentação relativa ao procedimento.
- 15.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 15.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 15.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 15.8. As normas disciplinadoras deste instrumento serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 15.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 15.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

- 15.11. Fica eleito o foro da Comarca de Anajatuba/MA, para solucionar quaisquer questões oriundas deste procedimento.
- 15.12. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereços eletrônico www.anajatuba.ma.gov.br e-mail: cpl@anajatuba.ma.gov.br e Sistema do TCE no endereço eletrônico https://apps.tce.ma.gov.br/sinc-site/contrata, e também poderá ser lido e/ou obtido na Sede da Prefeitura Municipal de ANAJATUBA MA, sito à Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba/MA, nos dias úteis, no horário das 8 horas às 12 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 15.13. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os anexos constantes no item 16. deste instrumento.

16. ANEXOS

- 16.1. Fazem parte do presente INSTRUMENTO, os seguintes anexos:
- 16.1.1. Anexo I Modelo de Proposta.
- 16.1.2. Anexo II Termo de Referência. 16.1.2.1. Apêndice A - ETP
- 16.1.3. Anexo III Minuta de Ata de Registro de Preços
- 16.1.4. Anexo IV Minuta do Contrato.

Anajatuba -MA, em 26 de setembro de 2024.

ANTÔNIA DO ESPIRITO SANTO DUTRA SILVA

Secretária Municipal de Administração Decreto nº 218/2022



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 017/2024

ANEXO I MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO

(local e data)	
 PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: PRAZO DE ENTREGA DO OBJETO: VALIDADE DO OBJETO: PRAZO DE SUBSTITUIÇÃO DOS PRODUTOS/SERVIÇO: CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: DADOS BANCÁRIOS DA EMPRESA: INFORMAÇÕES DO REPRESENTANTE QUE ASSINARÁ O CONTRATO (Noi RG, CPF, Endereço). 	me
1.	
ITEM DESCRIÇÃO UNIDADE QTD. PREÇOS R\$ UNTÁRIO TOT	Λ I
Razão Social CNPJ: Endereço: E-mail Oficial de comunicação: Tel: Valor Total da Proposta: R\$) PLANILHA DA PROPOSTA (ESPECIFICAÇÕES, QUANTITATIVOS E PREÇOS). PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS	
1. Proponente:	
Submetemos à apreciação de Vossas Senhorias, a nossa proposta relative contratação em epígrafe, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros omissões que venham a ser verificados na preparação da mesma e declaramos air que, temos pleno conhecimento das condições em que se desenvolverão os traballe concordamos com a totalidade das instruções e critérios de qualificação definidos edital.	ou nda hos
Senhor Pregoeiro,	
Referente: PREGÃO ELETRÔNICO nº/2024	
AO PREGOEIRO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA/MA PREFEITURA MUNICIPAL ANAJATUBA/MA Rua Benedito Leite, 868, Centro, Anajatuba/MA.	

(Nome e assinatura do responsável da empresa)



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 017/2024 ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

1. Objeto

1.1. Registro de Preço para futura e eventual contratação de Empresa Especializada no fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis e hortifruti, para atender as necessidades das diversas Secretarias Municipais da Prefeitura Municipal de Anajatuba/MA.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 Identificação da demanda

2.1.1. A presente aquisição justifica-se face ao interesse da administração pública presente na necessidade de atender as demandas dos diversos setores, departamentos das secretarias municipais, tendo em vista que os contratos geridos através do último processo licitatório, se encontram em meados de finalizarem suas vigências e seu saldo está praticamente esgotado.

2.2 Justificativa da necessidade da contratação

- 2.2.1 Contratação de Empresa Especializada no fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis e hortifruti, para atender as necessidades das diversas Secretarias Municipais da Prefeitura Municipal de Anajatuba/MA, justifica-se a aquisição pretendida devido à necessidade de suprir a demanda diária destas secretarias.
- 2.2.2. A futura aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis e hortifruti, justifica se pela necessidade do contínuo andamento das rotinas administrativas nos setores das secretarias e a elas vinculados, e também em relação a atendimentos de usuários e os demais visitantes (autoridades, visitantes, comunidades e etc.), deste modo, tais objetos comuns precisam estarem disponíveis para o bom atendimento deste órgão.
- 2.2.3. Garantia de Qualidade e Segurança Alimentar: Contratar uma empresa especializada assegura a qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos às Secretarias Municipais de Anajatuba. Empresas especializadas geralmente têm processos rigorosos de seleção de fornecedores e procedimentos de controle de qualidade que garantem a conformidade com normas sanitárias e padrões de segurança alimentar.
- 2.2.4. Assim, considerando que a Secretaria de Administração tem por finalidade básica planejar e executar políticas na Gestão Pública, suprir as demandas das ações promovidas com especial atenção aos seus setores vinculados, visa o bem comum de interesse social, supri as demandas das ações promovidas por seus colaboradores, atende as requisições de todos os setores que compõem sua organicidade estrutural administrativa, essa demanda é destinadas a dar continuidade a realização de assun-



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

tos que constituem área de sua competência legal e que possuem uma rotina intensa durante o ano.

3. DO VALOR ESTIMADO

3.1. O preço considerado como estimativa para esse objeto foi será determinado com base em pesquisas de preços habituais, baseadas em preços praticados no mercado, de acordo com o Decreto Municipal nº 294, de 16 de maio de 2023. O Valor estimado é de R\$ 1.965.234,18 (Um Milhão, Novecentos e Sessenta e Cinco Mil, Duzentos e Trinta e Quatro Reais e Dezoito Centavos).

4. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

4.1. A demanda dos itens previstos está na tabela a seguir onde demonstram os itens, e quantitativos da contratação:

Grupo 01 - COTA PRINCIPAL EM MÉDIA 75% AMPLA PARTICIPAÇÃO E (COTA RESERVADA EM MÉDIA 25%. ITENS EXCLUSIVOS DESTINADOS À PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS-ME E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE-EPP).

	COTA PRINCIPAL EM MÉDIA 75% AMPLA PARTICIPAÇÃO.						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QTD.	V. UNT.	V. TOTAL		
01	AÇUCAR REFINADO, Especificações: composição origem vegetal sacarose de cana de açúcar. Embalagem: transparente em pacotes impermeáveis e lacrados de 1 kg, não furadas e estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter os dados de identificação e procedência data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 12 meses da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante.	Pacote	8.250	R\$ 7,29	R\$ 60.142,50		
COTA	A RESERVADA EM MÉDIA 25%. ITENS EXCLUSIVOS DESTINA			O DE MICROEM	IPRESAS-ME E		
ITEM	EMPRESAS DE PEQUENO DESCRIÇÃO	UND.	QTD.	V. UNT.	V. TOTAL		
IIEW	AÇUCAR REFINADO, Especificações: composição origem	UND.	QID.	V. UNT.	V. IUIAL		
02	vegetal sacarose de cana de açúcar. Embalagem: transparente em pacotes impermeáveis e lacrados de 1 kg, não furadas e estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter os dados de identificação e procedência data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 12 meses da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante.	Pacote	2.750	R\$ 7,29	R\$ 20.047,50		
	VALOR TOTAL				R\$ 80.190,00		
	COTA PRINCIPAL EM MÉDIA 75% A	MPLA PA	RTICIPAÇÃO				
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QTD.	V. UNT.	V. TOTAL		
03	CAFÉ TIPO TORRADO, Especificação: apresentação moída, com selo de pureza ABIC. Embalagem: pacote com 500 gramas, alto vácuo, tipo tijolinho, livre de parasitas, odores estranhos e substâncias nocivas. Prazo mínimo de validade de 06 meses, a partir da data de entrega.		13.725	R\$ 17,46	R\$ 239.638,50		
COTA	RESERVADA EM MÉDIA 25%. ITENS EXCLUSIVOS DESTINA			O DE MICROEN	IPRESAS-ME E		
1751	EMPRESAS DE PEQUENO			\/ II\I T	\/ TOTA!		
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QTD.	V. UNT.	V. TOTAL		



			•	ı	1	
	CAFÉ TIPO TORRADO, Especificação: apresentação moída,					
	com selo de pureza ABIC. Embalagem: pacote com 500 gra-					
04	mas, alto vácuo, tipo tijolinho, livre de parasitas, odores estra-	Pacote	Pacote 4.575	R\$ 17,46	R\$ 79.879,50	
	nhos e substâncias nocivas. Prazo mínimo de validade de 06					
	meses, a partir da data de entrega.					
	VALOR TOTAL		DT101D 1 0 1 0		R\$ 319.518,00	
	COTA PRINCIPAL EM MÉDIA 75% A				1 1/ =0=41	
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QTD.	V. UNT.	V. TOTAL	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL, Especificação: desidratado, de boa qualidade, enriquecido com vitaminas: A, B, C e D e com no					
05	mínimo 27g de proteínas para cada porção de 100g. Embalagem: pacote de 200g, inviolada, livre de insetos, larvas, mi-					
	crorganismos ou outras impurezas que venham a comprome-	Pacote	14.250	R\$ 8,45	R\$ 120.412,50	
03	ter o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a	1 acole	14.250	Ι (φ 0,43	Ιζψ 120.412,50	
	data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem					
	como o número do lote. Validade 30 dias aberto/120 dias fe-					
	chado. Indicação da marca do fabricante					
COTA	A RESERVADA EM MÉDIA 25%. ITENS EXCLUSIVOS DESTINA	ADOS À F	PARTICIPAC	ÃO DE MICROEN	IPRESAS-ME E	
	EMPRESAS DE PEQUENO					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QTD.	V. UNT.	V. TOTAL	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL, Especificação: desidratado, de boa					
	qualidade, enriquecido com vitaminas: A, B, C e D e com no					
	mínimo 27g de proteínas para cada porção de 100g. Embala-					
	gem: pacote de 200g, inviolada, livre de insetos, larvas, mi-			4.750 R\$ 8,45	R\$ 40.137,50	
06	crorganismos ou outras impurezas que venham a comprome-	Pacote	4.750			
	ter o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a					
	data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem					
	como o número do lote. Validade 30 dias aberto/120 dias fe-					
	chado. Indicação da marca do fabricante				D\$ 160 550 00	
VALOR TOTAL R\$ 160.550,00						
	COTA PRINCIPAL EM MEDIA 75% A	MPLA PA	RTICIPAÇÃO) .		
ITEM	COTA PRINCIPAL EM MÉDIA 75% A DESCRIÇÃO				V. TOTAL	
ITEM	DESCRIÇÃO	MPLA PA UND.	RTICIPAÇÃO QTD.	O. V. UNT.	V. TOTAL	
ITEM					V. TOTAL	
	DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdea-	UND.	QTD.	V. UNT.		
ITEM 07	DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária.				V. TOTAL R\$ 116.956,80	
	DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação	UND.	QTD.	V. UNT.		
07	DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência.	UND.	QTD. 2.790	V. UNT. R\$ 41,92	R\$ 116.956,80	
07	DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. A RESERVADA EM MÉDIA 25%. ITENS EXCLUSIVOS DESTINA	UND. Kg ADOS À F	QTD. 2.790 PARTICIPAÇÃ	V. UNT. R\$ 41,92	R\$ 116.956,80	
07	DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. A RESERVADA EM MÉDIA 25%. ITENS EXCLUSIVOS DESTINA EMPRESAS DE PEQUENO	Kg ADOS À F	QTD. 2.790 PARTICIPAÇÃ	V. UNT. R\$ 41,92 ÃO DE MICROEM	R\$ 116.956,80	
07	DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. A RESERVADA EM MÉDIA 25%. ITENS EXCLUSIVOS DESTINA EMPRESAS DE PEQUENO DESCRIÇÃO	UND. Kg ADOS À F	QTD. 2.790 PARTICIPAÇÃ	V. UNT. R\$ 41,92	R\$ 116.956,80	
07	DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. A RESERVADA EM MÉDIA 25%. ITENS EXCLUSIVOS DESTINA EMPRESAS DE PEQUENO DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação:	Kg ADOS À F	QTD. 2.790 PARTICIPAÇÃ	V. UNT. R\$ 41,92 ÃO DE MICROEM	R\$ 116.956,80 MPRESAS-ME E	
O7 COTA	DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. A RESERVADA EM MÉDIA 25%. ITENS EXCLUSIVOS DESTINA EMPRESAS DE PEQUENO DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem	Kg ADOS À F PORTE-I	QTD. 2.790 PARTICIPAÇA EPP. QTD.	V. UNT. R\$ 41,92 ÃO DE MICROEM V. UNT.	R\$ 116.956,80 MPRESAS-ME E V. TOTAL	
07	DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. A RESERVADA EM MÉDIA 25%. ITENS EXCLUSIVOS DESTINA EMPRESAS DE PEQUENO DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdea-	Kg ADOS À F	QTD. 2.790 PARTICIPAÇÃ	V. UNT. R\$ 41,92 ÃO DE MICROEM	R\$ 116.956,80	
O7 COTA	DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. A RESERVADA EM MÉDIA 25%. ITENS EXCLUSIVOS DESTINA EMPRESAS DE PEQUENO DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária.	Kg ADOS À F PORTE-I	QTD. 2.790 PARTICIPAÇA EPP. QTD.	V. UNT. R\$ 41,92 ÃO DE MICROEM V. UNT.	R\$ 116.956,80 MPRESAS-ME E V. TOTAL	
O7 COTA	DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. A RESERVADA EM MÉDIA 25%. ITENS EXCLUSIVOS DESTINA EMPRESAS DE PEQUENO DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdea-	Kg ADOS À F PORTE-I	QTD. 2.790 PARTICIPAÇA EPP. QTD.	V. UNT. R\$ 41,92 ÃO DE MICROEM V. UNT.	R\$ 116.956,80 MPRESAS-ME E V. TOTAL	
O7 COTA	DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. A RESERVADA EM MÉDIA 25%. ITENS EXCLUSIVOS DESTINA EMPRESAS DE PEQUENO DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. VALOR TOTAL	Kg ADOS À F PORTE-I UND.	QTD. 2.790 PARTICIPAÇA EPP. QTD. 930	V. UNT. R\$ 41,92 ÃO DE MICROEM V. UNT. R\$ 41,92	R\$ 116.956,80 MPRESAS-ME E V. TOTAL	
O7 COTA	DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. A RESERVADA EM MÉDIA 25%. ITENS EXCLUSIVOS DESTINA EMPRESAS DE PEQUENO DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. VALOR TOTAL COTA PRINCIPAL EM MÉDIA 75% A	Kg ADOS À F PORTE-I UND.	QTD. 2.790 PARTICIPAÇA EPP. QTD. 930	V. UNT. R\$ 41,92 AO DE MICROEM V. UNT. R\$ 41,92	R\$ 116.956,80 MPRESAS-ME E V. TOTAL R\$ 38.985,60 R\$ 155.942,40	
O7 COTA	DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. A RESERVADA EM MÉDIA 25%. ITENS EXCLUSIVOS DESTINA EMPRESAS DE PEQUENO DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. VALOR TOTAL COTA PRINCIPAL EM MÉDIA 75% A DESCRIÇÃO	Kg ADOS À F PORTE-I UND.	QTD. 2.790 PARTICIPAÇA EPP. QTD. 930	V. UNT. R\$ 41,92 ÃO DE MICROEM V. UNT. R\$ 41,92	R\$ 116.956,80 MPRESAS-ME E V. TOTAL R\$ 38.985,60	
07 COTA ITEM 08	DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. A RESERVADA EM MÉDIA 25%. ITENS EXCLUSIVOS DESTINA EMPRESAS DE PEQUENO DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. VALOR TOTAL COTA PRINCIPAL EM MÉDIA 75% A DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CHÃ DE DENTRO, , Es-	Kg ADOS À F PORTE-I UND. Kg	QTD. 2.790 PARTICIPAÇÃ EPP. QTD. 930	V. UNT. R\$ 41,92 AO DE MICROEM V. UNT. R\$ 41,92	R\$ 116.956,80 MPRESAS-ME E V. TOTAL R\$ 38.985,60 R\$ 155.942,40	
07 COTA ITEM 08	DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. A RESERVADA EM MÉDIA 25%. ITENS EXCLUSIVOS DESTINA EMPRESAS DE PEQUENO DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. VALOR TOTAL COTA PRINCIPAL EM MÉDIA 75% A DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CHÃ DE DENTRO, , Especificação: apresentação bife, de primeira qualidade, limpa	Kg ADOS À F PORTE-I UND. Kg	QTD. 2.790 PARTICIPAÇÃ EPP. QTD. 930	V. UNT. R\$ 41,92 AO DE MICROEM V. UNT. R\$ 41,92	R\$ 116.956,80 MPRESAS-ME E V. TOTAL R\$ 38.985,60 R\$ 155.942,40	
07 COTA ITEM 08	DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. A RESERVADA EM MÉDIA 25%. ITENS EXCLUSIVOS DESTINA EMPRESAS DE PEQUENO DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. VALOR TOTAL COTA PRINCIPAL EM MÉDIA 75% A DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CHÃ DE DENTRO, , Especificação: apresentação bife, de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, pouca gordura, no máximo (máximo 3%	MPLA PA	QTD. 2.790 PARTICIPAÇÃ EPP. QTD. 930 RTICIPAÇÃO QTD.	V. UNT. R\$ 41,92 V. UNT. R\$ 41,92 D. V. UNT.	R\$ 116.956,80 MPRESAS-ME E V. TOTAL R\$ 38.985,60 R\$ 155.942,40 V. TOTAL	
07 COTA ITEM 08	DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. A RESERVADA EM MÉDIA 25%. ITENS EXCLUSIVOS DESTINA EMPRESAS DE PEQUENO DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. VALOR TOTAL COTA PRINCIPAL EM MÉDIA 75% A DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CHÃ DE DENTRO, , Especificação: apresentação bife, de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, pouca gordura, no máximo (máximo 3% de gordura) sem pelancas, isentas de aditivos ou substâncias	Kg ADOS À F PORTE-I UND. Kg	QTD. 2.790 PARTICIPAÇÃ EPP. QTD. 930	V. UNT. R\$ 41,92 AO DE MICROEM V. UNT. R\$ 41,92	R\$ 116.956,80 MPRESAS-ME E V. TOTAL R\$ 38.985,60 R\$ 155.942,40	
07 COTA ITEM 08	DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. A RESERVADA EM MÉDIA 25%. ITENS EXCLUSIVOS DESTINA EMPRESAS DE PEQUENO DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. VALOR TOTAL COTA PRINCIPAL EM MÉDIA 75% A DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CHÃ DE DENTRO, , Especificação: apresentação bife, de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, pouca gordura, no máximo (máximo 3% de gordura) sem pelancas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que	MPLA PA	QTD. 2.790 PARTICIPAÇÃ EPP. QTD. 930 RTICIPAÇÃO QTD.	V. UNT. R\$ 41,92 V. UNT. R\$ 41,92 D. V. UNT.	R\$ 116.956,80 MPRESAS-ME E V. TOTAL R\$ 38.985,60 R\$ 155.942,40 V. TOTAL	
07 COTA ITEM 08	DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. A RESERVADA EM MÉDIA 25%. ITENS EXCLUSIVOS DESTINA EMPRESAS DE PEQUENO DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. VALOR TOTAL COTA PRINCIPAL EM MÉDIA 75% A DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CHÃ DE DENTRO, , Especificação: apresentação bife, de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, pouca gordura, no máximo (máximo 3% de gordura) sem pelancas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e orga-	MPLA PA	QTD. 2.790 PARTICIPAÇÃ EPP. QTD. 930 RTICIPAÇÃO QTD.	V. UNT. R\$ 41,92 V. UNT. R\$ 41,92 D. V. UNT.	R\$ 116.956,80 MPRESAS-ME E V. TOTAL R\$ 38.985,60 R\$ 155.942,40 V. TOTAL	
07 COTA ITEM 08 ITEM 09	DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. A RESERVADA EM MÉDIA 25%. ITENS EXCLUSIVOS DESTINA EMPRESAS DE PEQUENO DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. VALOR TOTAL COTA PRINCIPAL EM MÉDIA 75% A DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CHÃ DE DENTRO, , Especificação: apresentação bife, de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, pouca gordura, no máximo (máximo 3% de gordura) sem pelancas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura.	Kg ADOS À F PORTE-I UND. Kg MPLA PA UND.	QTD. 2.790 PARTICIPAÇÃ EPP. QTD. 930 RTICIPAÇÃO QTD.	V. UNT. R\$ 41,92 V. UNT. R\$ 41,92 D. V. UNT.	R\$ 116.956,80 MPRESAS-ME E V. TOTAL R\$ 38.985,60 V. TOTAL R\$ 155.942,40 V. TOTAL	
07 COTA ITEM 08 ITEM 09	DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. A RESERVADA EM MÉDIA 25%. ITENS EXCLUSIVOS DESTINA EMPRESAS DE PEQUENO DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. VALOR TOTAL COTA PRINCIPAL EM MÉDIA 75% A DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CHÃ DE DENTRO, , Especificação: apresentação bife, de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, pouca gordura, no máximo (máximo 3% de gordura) sem pelancas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. A RESERVADA EM MÉDIA 25%. ITENS EXCLUSIVOS DESTINA	Kg ADOS À F PORTE-I UND. Kg MPLA PA UND. Kg	QTD. 2.790 PARTICIPAÇÃ EPP. QTD. 930 RTICIPAÇÃO QTD.	V. UNT. R\$ 41,92 V. UNT. R\$ 41,92 D. V. UNT.	R\$ 116.956,80 MPRESAS-ME E V. TOTAL R\$ 38.985,60 V. TOTAL R\$ 155.942,40 V. TOTAL	
07 COTA ITEM 08 ITEM 09	DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. A RESERVADA EM MÉDIA 25%. ITENS EXCLUSIVOS DESTINA EMPRESAS DE PEQUENO DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. VALOR TOTAL COTA PRINCIPAL EM MÉDIA 75% A DESCRIÇÃO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CHÃ DE DENTRO, , Especificação: apresentação bife, de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, pouca gordura, no máximo (máximo 3% de gordura) sem pelancas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura.	Kg ADOS À F PORTE-I UND. Kg MPLA PA UND. Kg	QTD. 2.790 PARTICIPAÇÃ EPP. QTD. 930 RTICIPAÇÃO QTD.	V. UNT. R\$ 41,92 V. UNT. R\$ 41,92 D. V. UNT.	R\$ 116.956,80 MPRESAS-ME E V. TOTAL R\$ 38.985,60 V. TOTAL R\$ 155.942,40 V. TOTAL	



10	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CHÃ DE DENTRO, , Especificação: apresentação bife, de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, pouca gordura, no máximo (máximo 3% de gordura) sem pelancas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura.	Kg	655	R\$ 40,51	R\$ 26.534,05
	VALOR TOTAL	4DL 4 D 4	DTIOIDAGÃ		R\$ 106.136,20
ITEM	COTA PRINCIPAL EM MÉDIA 75% AI DESCRIÇÃO	WPLA PA UND.	QTD.	V. UNT.	V. TOTAL
11 COTA	FRANGO INTEIRO: Especificações: Refrigerado, limpas, com ossos, isentas de aditivos ou substancias estranhas ao produto, que sejam improprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), acondicionada em embalagens plásticas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias. Embalagem: de 05 a 10 Kg. A RESERVADA EM MÉDIA 25%. ITENS EXCLUSIVOS DESTINA EMPRESAS DE PEQUENO			R\$ 36,14 ÃO DE MICROEN	R\$ 65.594,10
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QTD.	V. UNT.	V. TOTAL
12	FRANGO INTEIRO: Especificações: Refrigerado, limpas, com ossos, isentas de aditivos ou substancias estranhas ao produto, que sejam improprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), acondicionada em embalagens plásticas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias. Embalagem: de 05 a 10 Kg.	Kg	605	R\$ 36,14	R\$ 21.864,70
	VALOR TOTAL		•		R\$ 87.458,80

GF	GRUPO 02 - ITENS EXCLUSIVOS DESTINADOS À PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS-ME E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE-EPP.						
ITE	M DESCRIÇÃO	UND.	QTD.	V. UNT.	V. TOTAL		
13	ARROZ TIPO I, <u>Especificação</u> : branco, tipo I, não parboilizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser de safra corrente, tipo subgrupo polido. Embalagem: Pacote plástico de 5 kg, isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. (Não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas e não ter sabor ardido) selecionados eletronicamente grão em grão. Validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	400	R\$ 42,38	R\$ 16.952,00		
14	ARROZ TIPO I, <u>Especificação</u> : branco, tipo I, não parboilizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser de safra corrente, tipo subgrupo polido. Embalagem: Pacote plástico de 1 kg, isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. (Não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas e não ter sabor ardido) selecionados eletronicamente grão em grão. Validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	4.595	R\$ 9,14	R\$ 41.998,30		
15	ACHOCOLATADO, <u>Especificações:</u> produto em pó, sabor cho- colate, enriquecido com vitaminas e sais minerais. <u>Embalagem:</u> Pacote com 400g. Não serão aceitas aquelas que estiverem	Pacote	1.400	R\$ 9,41	R\$ 13.174,00		



		1			1
	rasgadas, perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do				
	produto e embalagem. Deverá apresentar validade mínima de				
	18 meses a partir da data de entrega. Indicação da marca do fabricante.				
	ADOÇANTE, <u>Especificação</u> : Adoçante Dietético Líquido com stévia pura. <u>Contendo:</u> Água, Sorbitol, Edulcorantes Naturais				
	Glicosídeos de Steviol, Conservantes Benzoato de Sódio, Sor-				
16	bato de Potássio e Acidulante Ácido Cítrico. Embalagem: fras-		170	R\$ 8,86	R\$ 1.506,20
	cos de 100ml, com identificação do produto, marca do fabrican-				
	te, data de fabricação e prazo de validade.				
	AMACIANTE DE CARNE EM PÓ, Especificação: preparado				
4-	com papaína. Embalagem: Frasco com 120g, dizeres de rotula-		4.40	D# 40 40	D# 4 400 00
17	gem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos		140	R\$ 10,49	R\$ 1.468,60
	ingredientes e composição nutricional.				
	AMIDO DE MILHO, Especificações: Embalagem pacote de				
18	500g, rótulo contendo identificação do produto data de fabrica-	Embalagem	780	R\$ 10,76	R\$ 8.392,80
	ção e prazo de validade				
	AZEITONA, Especificações: Azeitona tipo verde, apresentação				
19	com caroço, tamanho grande, características adicionais sem	Embalagem	170	R\$ 19,62	R\$ 3.335,40
	tempero. Embalagem: Vidro com 500g.				
	BISCOITO ROSQUINHA; <u>Especificações:</u> APRESENTAÇÃO				
	REDONDO, SABOR tradicional, CLASSIFICAÇÃO DOCE,				
20	CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM RECHEIO, TIPO	Unidade	1.500	R\$ 9,69	R\$ 14.535,00
	ROSQUINHA, INGREDIENTES AÇÚCAR, FARINHA DE TRI-				
	GO E GLÚTEN; embalagem; pacote 500g				
	BISCOITO DE ÁGUA E SAL CREAM CRACKER, Especifica-				
21	<u>ções:</u> farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico e gordura vegetal. <u>Embalagem:</u> Pacote 350G A 400G. O produto deverá		4.400	R\$ 7,21	R\$ 31.724,00
	apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data		4.400	Γ Φ 1,∠ 1	Κφ 31.724,00
	de entrega na unidade requisitante.				
	BISCOITO DOCE, Especificação: tipo Maria, de primeira quali-				
	dade, devendo apresentar por porção 30g: fibra alimentar acima				
00	de 0,5 gramas, sódio abaixo de 150mg, isenta de gordura trans.		4 400	D# 0.07	D# 00 000 00
22	Embalagem: Pacote de 400 gramas, isento de mofo, odores	Pacote	4.400	R\$ 6,97	R\$ 30.668,00
	estranhos e substâncias nocivas, prazo mínimo de validade de				
	06 meses, a partir da data de entrega.				
	CONDIMENTO APRESENTAÇÃO INDUSTRIAL, Especifica-				
	cão: matéria prima pimenta do reino, aspecto físico pó, isento				
23	de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres		1.450	R\$ 2,58	R\$ 3.741,00
	de umidade, Embalagem: pacote com 100 gramas, com número				
	de lote, data de validade e quantidade do produto. CREME DE LEITE, <u>Especificação:</u> ingredientes gordura láctea -				
	mínimo 35%, sabor suave, consistência firme. Embalagem:				
	caixinha 200 gramas, não amassada. A embalagem deverá				
24	conter externamente os dados de identificação, procedência,		820	R\$ 5,10	R\$ 4.182,00
	informação nutricional, número de lote, data de validade, quan-				
	tidade do produto conservação ambiente seco e arejado.				
	CREMOGEMA Especificação: Amido do milho para o proparo				
25	de mingau sabores baunilha, chocolate e morango, açúcar, utitaminas (A. C.) sais minorais (cálcia fórfora a forra). Emba	Embolososs	020	D¢ 11.00	R\$ 9.204,70
25	Marillas (A e C), sais filliterais (calcio, fosiblo e ferro). Emba-	Embalagem	830	R\$ 11,09	. Пф 9.∠U4,/U
	<u>lagem</u> : de papel resistente de 500 gramas.				
	FARINHA DE ARROZ, Especificação: tipo farinha de arroz				
	flocada, tipo branca, aspecto físico levemente torrada, embala-				
	da em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados,				
26	resistentes. Embalagem: pacote 500 gramas, deverá conter		495	R\$ 4,29	R\$ 2.123,55
	externamente os dados de identificação, procedência, informa-	1	•		
	ções nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade				
	do produto. Prazo de validade: mínimo de 09 (meses), a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
	jua uata ue entrega na univave requisitante.	l l		<u> </u>	



	T				
27	FARINHA DE MILHO, <u>Especificação</u> : tipo flocão, apresentação flocos de milho, amarelo, pré-cozida. <u>Embalagem</u> : pacote plástico com 500 gramas, transparentes, limpos, não violados e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade 9 meses. Característica adicionais: determinado/macerado/socado.	Pacote	585	R\$ 4,27	R\$ 2.497,95
28	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, <u>Especificação</u> : com fermento, apresentação pó, com ferro e ácido fólico <u>Embalagem</u> : em pacote de 1 Kg, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: 150 dias.	Ka	3.110	R\$ 6,53	R\$ 20.308,30
29	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO, <u>Especificação</u> : sem fermento, apresentação pó, com ferro e ácido fólico <u>Embalagem</u> : em pacote de 1 Kg, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: 150 dias.	Kg	700	R\$ 5,92	R\$ 4.144,00
30	FEIJÃO TIPO 1, <u>Especificação</u> : classe carioca. <u>Embalagem:</u> pacote de 1kg, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório a apresentação do certificado de classificação vegetal. Obrigatório conter a data de fabricação e validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega expressas na embalagem, bem como o número do lote, validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante.	Kg	780	R\$ 10,49	R\$ 8.182,20
31	FEIJÃO TIPO 1 BRANCO, Especificação: classe branco, debulhado, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas, Embalagem: sacos plásticos transparentes com peso liquido de 1kg, não furados, estufados, inviolados, livre de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	Kg	730	R\$ 8,39	R\$ 6.124,70
32	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, Especificação: fermento químico contendo amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcio, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Não contém glúten, conforme legislação vigente. Embalagem: de 100 gramas. Prazo mínimo de validade de seis (06) meses.	Unidade	204	R\$ 6,37	R\$ 1.299,48
33	LOURO, <u>Especificações</u> : folhas de Louro, condimento, apresentação natural, matéria-prima louro, aspecto físico folha seca, aplicação alimentar. <u>Embalagem</u> : Pacote com 5g.	Pacote	177	R\$ 3,40	R\$ 601,80
34	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, Especificação: formato espaguete, tipo fino, pasteurizado, de farinha de trigo especial, enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalagem: pacote plástico de 500g, isento de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120	Pacote	2.240	R\$ 6,88	R\$ 15.411,20



		<u>, </u>	:1		Т
	dias da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante.				
35	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, <u>Especificação</u> : formato parafuso, pasteurizado, de farinha de trigo especial, enriquecido com ferro e ácido fólico. <u>Embalagem</u> : pacotes plásticos de 500g, isento de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante	Pacote	1.740	R\$ 6,20	R\$ 10.788,00
36	MILHO EM CONSERVA, <u>Especificação</u> : ingredientes grãos de milho Verde cozido em conserva de salmoura (água e sal) grãos inteiros selecionados (mínimo de 98% de milhos inteiros). Características: cor apropriada ao produto, sabor e odor próprios dos ingredientes, textura apropriada, uniformidade de tamanho e formato. <u>Embalagem</u> : lata com 200 gramas, fechada e esterilizada, com registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. prazo de validade 2 anos.	Lata	1.875	R\$ 4,60	R\$ 8.625,00
37	ÓLEO DE SOJA REFINADO, <u>Especificação</u> : livre de gorduras trans e de colesterol, rico em vitamina. <u>Embalagem</u> : lata ou garrafa contendo 900ml, não amassadas, estufadas ou enferrujadas e invioladas, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante.		1.110	R\$ 8,51	R\$ 9.446,10
38	ORÉGANO, <u>Descrição</u> : Condimento, apresentação natural, matéria-prima orégano, aspecto físico granulado. <u>Embalagem</u> : Pacote com 10g.	Pacote	162	R\$ 3,32	R\$ 537,84
39	OVOS BRANCOS, <u>Especificação</u> : ovos brancos tipo médio, frescos, selecionados, isento de rachaduras, estufamento da câmara interna, sem sujidades, casca do ovo limpa, áspera, fosca. Cor, odor e aspectos característicos. <u>Embalagem</u> : Cartela com 30 unidades, atóxica, em embalagem secundária de papelão atóxico, resistente, não reutilizadas. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.	Cartela	1.470	R\$ 25,42	R\$ 37.367,40
40	PÃO FRANCÊS, <u>Características</u> : pão comum tipo francês 50 g, tamanho uniforme, composto por farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado.	Unidade	34.620	R\$ 1,41	R\$ 48.814,20
41	POLPA DE CUPUACU, <u>Especificação</u> : polpa de fruta congelada, de primeira qualidade. <u>Embalagem:</u> saco plástico de 1 kg, transparente, resistente, isenta de contaminação, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Na embalagem deve conter a validade de no mínimo seis meses a um ano com os registros obrigatórios do Ministério competente. Indicação da marca do fabricante		650	R\$ 22,45	R\$ 14.592,50
42	SAL REFINADO, <u>Especificação</u> : iodado, com granulação uni- forme e com cristais brancos. <u>Embalagem</u> : plástica de 1 quilo, inviolada não furada, livre de insetos umidade, microrganismos		410	R\$ 2,65	R\$ 1.086,50



		I			ı
	ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana, cloreto de sódio 98,5%.				
43	SARDINHA ENLATADA, <u>Especificação</u> : Elaborado com pescado íntegro, fresco limpo, eviscerado, previamente submetido à inspeção sanitária, sem escamas, conservadas em óleo comestível, com sal. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos vegetais. Não apresentando cheiro ardido ou rançoso. <u>Embalagem</u> : latas de 125g, de folha flanders, com verniz sanitário, fechada e esterilizada. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, n° de registro no órgão competente. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação.	Unidade	4.070	R\$ 5,67	R\$ 23.076,90
44	SUPLEMENTO ALIMENTAR NUTRICIONAL, <u>Especificação</u> : Farinha Láctea em flocos de cereais. <u>Embalagem</u> : lata com 400g.	Lata	400	R\$ 17,19	R\$ 6.876,00
45	SUPLEMENTO NUTRICIONAL <u>Especificação</u> : Cereal Mucilon. <u>Embalagem</u> : lata com 400g	lata	390	R\$ 18,04	R\$ 7.035,60
46	TEMPERO APRESENTAÇÃO EM PÓ, <u>Especificação</u> : Tempero em pó, aplicação carnes, feijão, legumes e aves, (tipo sazon). <u>Embalagem</u> : pacote com 12 saches de 5 g cada. Prazo de validade mínimo de 180 dias a contar da data de entrega.	Paceto	210	R\$ 7,50	R\$ 1.575,00
47	EXTRATO DE TOMATE; Especificação; Produto elaborado a partir da Polpa de Tomate, adicionados ingredientes naturais que conferem sabor especial ao Produto. Após homogeneização passa por processo de pasteurização, holding time e resfriamento, sendo envasado assepticamente em bags previamente esterilizados. Embalagem; sache 340g.	Unidade	3.040	R\$ 7,61	R\$ 23.134,40
48	VINAGRE; O vinagre deverá conter uma acidez volátil mínima de 4 (quatro) gramas em 100ml (cem mililitros), expressa em ácido acético e sua graduação alcoólica não poderá exceder a 1º G.L. (um grau Gay Lussac). A embalagem primária do produto deverá ser garrafa plástica transparente, resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500 ml.	Unidade	2.015	R\$ 3,66	R\$ 7.374,90
49	FRANGO FILÉ DE PEITO, <u>Descrição:</u> Corte: peito. Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de — 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. <u>Características gerais:</u> o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. <u>Embalagem</u> : pacotes com peso de 1kg, embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos.	Kg	2.080	R\$ 26,77	R\$ 55.681,60
50	PEIXE IN NATURA, <u>Especificações</u> : de água salgada, refrigerado, limpos, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam improprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias. <u>Embalagem</u> : de 05 a 10 Kg.	Ka.	1.880	R\$ 32,44	R\$ 60.987,20
51	PEIXE IN NATURA, <u>Especificações</u> : de água doce, refrigerado, limpas, isentas de aditivos ou substancias estranhas ao produto, que sejam improprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias. <u>Embalagem</u> : de 05 a 10 Kg.	Kg	1.880	R\$ 32,87	R\$ 61.795,60



		1	I	I	
	ALFACE CRESPA GRANDE, <u>Especificações</u> : O produto deve mostrar folhas limpas, frescas, livres de manchas escuras ou viscosas. Alám disso, as bordes das felhas não dovem tor si			750 R\$ 5,03	R\$ 3.772,50
52	viscosas. Além disso, as bordas das folhas não devem ter si-	Maço	o 750		
	nais de cor marrom ou amarelo. Peso médio 250 g o maço.				
	ALHO IN NATURA, Especificações: isento de sujidades ou				
53	danos físicos. Deve apresentar Dentes firmes e não murchos.		415	R\$ 36,33	R\$ 15.076,95
	Embalagem: de 1 kg.	_			
	BATATA INGLESA IN NATURA, Especificação: média, lavada,				
	inteira, não amassada, com cor e odor característicos. Não				
54	serão aceitas batatas estragadas, murchas, com brotos, ou que	_	1.070	R\$ 10,70	R\$ 11.449,00
	não se enquadrem no processo seletivo de padrão de				
	qualidade. CEBOLA BRANCA DE CABEÇA CRUA IN NATURA, Especifi-				
	cação: inteira tamanho módia não amassada livros do materi				
	ais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos produtos				
55	seio e transporte inadequados. Não serão aceitos produtos	Kg	1.075	R\$ 11,10	R\$ 11.932,50
	estragados, murchos ou que não se enquadram no processo				
	seletivo de padrão de qualidade.				
	CHEIROVERDE CRU IN NATURA, Especificação: O				
	cheiro verde precisa ser fresco, com uma cor verde profundo e				
56	aparência viçosa, inteiro, não amassado, livre de matéria terro-		955	R\$ 3,52	R\$ 3.361,60
	sa, parasitas, fungos e vestígios de insetos, Os maços não	iviaço	933	1(ψ 0,02	
	podem ter folhas que estão murchas ou amarelas. Composição:				
	coentro e cebolinha. Em maço com no mínimo 300g. COUVE- FLOR, Especificação: produtos sãos, limpos e de boa				
	qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de				
57	descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem		ço 465	R\$ 12,78	R\$ 5.942,70
	desenvolvidas. Maço de 250g.				
	FRUTA IN NATURA TIPO ABACAXI, Especificação: tipo pérola				
	ou graúdo, aplicação alimentar (maduro), características adicio-				
	nais: Originário de planta sadia destinado ao consumo in natu-				
	ra, estar fresco, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma,				
	cor e sabor característico da variedade, com grau de maturação				
	tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e arma- zenamento permanecendo adequado para consumo, sem le-		530	530 R\$ 12,16	
58	sões provocadas por insetos, doenças e mecânicas. Tamanho				R\$ 6.444,80
	médio e uniforme (padronizado). Peso mínimo de 1.300 gramas				
	por unidade. Não serão aceitos produtos estragados, murchos				
	com odor desagradável, podridões, queimaduras de sol, man-				
	chas anormais, ou que não se enquadrem no processo seletivo				
	de padrão de qualidade. Sendo que as folhas da coroa devem				
	estar verdes e erguidas.				
	FRUTA IN NATURA TIPO BANANA, Especificação: espécie				
	prata, aplicação alimentar, que não esteja verde, nem totalmen-				
59	te madura, deverá estar sempre presa a penca, sem manchas, características adicionais aspecto firme e sem partes moles ou		840	R\$ 10,87	R\$ 9.130,80
00	machucadas, não serão aceitos produtos estragados, murchos,		040	1 (ψ 10,07	1 (ψ 3.130,00
	ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de				
	qualidade.				
	FRUTA IN NATURA TIPO CHUCHU, Especificação: espécie				
	nacional, os chuchus devem ser de cor viva, novinha, de 1ª				
60	qualidade, tamanho médio, não pode estar murcha nem amas-		830	R\$ 6,66	R\$ 5.527,80
	sada, firmes e pesadas em relação ao tamanho. Não serão	_		1 14 0,00	1 (\$ 0.021,00
	aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.				
	FRUTA IN NATURA TIPO LARANJA, Especificação: tamanho				
61	médio no ponto de maturação ideal, sem ferimentos ou defeitos,		855	R\$ 15,61	R\$ 13.346,55
01	sem manchas e livre de resíduos de fertilizantes.	1.9	000	Ι (Ψ 10,01	1 (ψ 10.040,00
	FRUTA IN NATURA TIPO MAÇÃ, Especificação: espécie naci-				
62	onal, as maçãs devem ser de cor viva, novinha, de 1ª qualida-		680	R\$ 15,06	R\$ 10.240,80
	de, tamanho médio, não pode estar murcha nem amassada,			, ,,,,,	
	, ,	1		ı	1



arimento com tonis ameriae o aternação e extargados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. FRUTA IN NATURA TIPO MELÃO, Especificação: espécie redonda e amarelo, tamanho médio, classificação a Aplicação alimentar. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração duniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, aplicação alimentar, características adicionais maduras. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO ABÓBORA, Especificação: Deve apresentar-se madura, seca, tamanho médio, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, sisenta de enfermidades, material terroso e unidade externa anormal, sem de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA, Especificação: Especie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, frese ca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e unidade externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: Especie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e unidade externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inleira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e unidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes tipicos da variedade, ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes tipicos da variedade, sufficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte		400	Kg	lisa, sem depressões ou machucados, não serão aceitos produ tos estragados, murchos ou que não se enquadrem no proces so seletivo de padrão de qualidade. FRUTA IN NATURA TIPO MAMÃO, Especificação: espécie
tos estragados, murchos ou que não se enquadrem no proces- so seletivo de padrão de qualidade. FRUTA IN NATURA TIPO MAMÃO, Especificação: espécie papaia, aplicação alimentar, classificação A, O produto não pode estar manchado, flácido, com exsudações e lesões. O produto deve ser de tamanho médio e grau médio de amadure- cimento com tons amarelo alaranjado e exalando um suave la come come come come come come come come		400	Kg	tos estragados, murchos ou que não se enquadrem no proces so seletivo de padrão de qualidade. FRUTA IN NATURA TIPO MAMÃO, <u>Especificação</u> : espécie
so seletivo de padrão de qualidade. FRUTA IN NATURA TIPO MAMÃO, Especificação: espécie papaia, aplicação alimentar, classificação A, O produto não pode estar manchado, ficido, com exsudações e lesões. O produto deve ser de tamanho médio e grau médio de amadure-cimento com tons amarelo alaranjado e exalando um suave aroma característico, não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. FRUTA IN NATURA TIPO MELÃO, Especificação: espécie redonda e amarelo, tamanho médio, classificação a A aplicação alimentar. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e la tractaria de serio aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO ABOBORA, Especificação: Deve apresentar-se madura, seca, tamanho médio, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, sienta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danormal, sem d		400	Kg	so seletivo de padrão de qualidade. FRUTA IN NATURA TIPO MAMÃO, Especificação: espécie
so seletivo de padrão de qualidade. FRUTA IN NATURA TIPO MAMÃO, Especificação: espécie papaia, aplicação alimentar, classificação A, O produto não pode estar manchado, ficido, com exsudações e lesões. O produto deve ser de tamanho médio e grau médio de amadure-cimento com tons amarelo alaranjado e exalando um suave aroma característico, não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. FRUTA IN NATURA TIPO MELÃO, Especificação: espécie redonda e amarelo, tamanho médio, classificação a A aplicação alimentar. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e la tractaria de serio aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO ABOBORA, Especificação: Deve apresentar-se madura, seca, tamanho médio, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, sienta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danormal, sem d		400	Kg	so seletivo de padrão de qualidade. FRUTA IN NATURA TIPO MAMÃO, Especificação: espécie
FRUTA IN NATURA TIPO MANÃO, Especificação: espécie papaia, aplicação alimentar, classificação A, O produto não pode estar manchado, flácido, com exsudações e lesões. O produto deve ser de tamanho médio e grau médio de amadure-cimento com tons amarelo alaranjado e exalando um suaveva aroma característico, não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. FRUTA IN NATURA TIPO MELÃO, Especificação enqualidade, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, aplicação alimentar. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, aplicação alimentar, características adicionais maduras. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO ABOBORA, Especificação: Deve apresentar-se madura, seca, tamanho médio, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, Não serão aceitos produtos estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processos seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA, Especificação: Especificação: De primeira, lavada, inteira, não amassada, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas betarema anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processos seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Es		400	Kg	FRUTA IN NATURA TIPO MAMÃO, Especificação: espécie
papaia, aplicação alimentar, classificação A, O produto não pode estar manchado, flácido, com exuadções e lesões. O produto deve ser de tamanho médio e grau médio de amadure-cimento com tons amarelo alaranjado e exalando um suave aroma característico, não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. FRUTA IN NATURA TIPO MELÃO, Especificação especie redonda e amarelo, tamanho médio, classificação A aplicação alimentar. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, aplicação alimentar, características adicionais maduras. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO ABGORA, Especificação: Deve apresentar-se madura, seca, tamanho médio, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, Não serão aceitos produtos estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA, Especificação: Especificação: De primeira, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Específicação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENDURA, Específ		400	Kg	
pode estar manchado, flácido, com exsudações e lesões. O produto deve ser de tamanho médio e grau médio de amadure- cimento com tons amarelo alaranjado e exalando um suave aroma característico, não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. FRUTA IN NATURA TIPO MELÃO, Especificação: espécie redonda e amarelo, tamanho médio, classificação alimentar. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, aplicação alimentar, características adicionals maduras. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO ABÓBORA, Especificação: Deve apresentar-se madura, seca, tamanho médio, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos es enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA, Especificação: Espécie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho. Não serão aceitas betwena has estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO ENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadrades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadrades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadrades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadrades, material terroso e umidade externa anormal compacta e		400	Kg	lpapaia, aplicação alimentar, classificação A, O produto não
forduto deve ser de tamanho médio e grau médio de amadure- cimento com tons amarelo alaranjado e exalando um suave- aroma característico, não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. FRUTA IN NATURA TIPO MELÃO, Especifi- cação: espécie redonda e amarelo, tamanho médio, classifi- cação: espécie redonda e amarelo, tamanho médio, uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, aplicação alimentar, características graúda, de primeir- ra, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, aplicação alimentar, características adicionais maduras. Não serão aceitos produtos estragados, murchas, com brotos, ou qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermid- dades, material terroso e unidade externa anormal, sem anomal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, Não serão aceitos produtos estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA, Especificação: Es- pécie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade, LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típi- cos da variedade, sufficiente		400	Kg	
cimento com tons amarelo alaranjado e exalando um suavel y aroma característico, não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. FRUTA IN NATURA TIPO MELÃO, Especificação: espécie redonda e amarelo, tamanho médio, classificação alimentar, características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, aplicação alimentar, características adicionais maduras. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO ABOBORA, Específicação: Deve apresentar-se madura, seca, tamanho médio, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, Não serão aceitos produtos estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA, Específicação: Espécie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, frespecíe comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, send ade enfermidades material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Específicação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, et amanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sufficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem ma		400	Ng	
cimento com tons amarelo alaranjado e exalando um suavel y aroma característico, não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. FRUTA IN NATURA TIPO MELÃO, Especificação: espécie redonda e amarelo, tamanho médio, classificação alimentar, características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, aplicação alimentar, características adicionais maduras. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO ABOBORA, Específicação: Deve apresentar-se madura, seca, tamanho médio, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriondos do manuseio e transporte, Não serão aceitos produtos estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA, Específicação: Espécie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, fresebas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Específicação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvída. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Específicação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvída. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão		400	Ng	produto deve ser de tamanho médio e grau médio de amadure
aroma característico, não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. FRUTA IN NATURA TIPO MELÃO, Especificação: espécie redonda e amarelo, tamanho médio, classificação A aplicação alimentar. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, aplicação alimentar, características adicionais maduras. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO ABÓBORA, Especificação: Deve apresentar-se madura, seca, tamanho médio, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, Não serão aceitos produtos estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA, Especificação: Espécie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, compacto de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o c	R\$ 18,93 R\$ 23.283,90			
murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. FRUTA IN NATURA TIPO MELÃO, Especificação: espécie redonda e amarelo, tamanho médio, classificação A aplicação alimentar. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, aplicação alimentar, características adicionais maduras. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO ABÓBORA, Especificação: Deve apresentar-se madura, seca, tamanho médio, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, Não serão aceitos produtos estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA, Especificação: Espécie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, fresca, ca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sufficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita	R\$ 18,93 R\$ 23.283,90			
FRUTA IN NATURA TIPO MELÃO, Especificação: espécie redonda e amarelo, tamanho médio, classificação A aplicação alimentar. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme intacta, aplicação alimentar, características adicionais maduras. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO ABÓBORA, Especificação: Deve apresentar-se madura, seca, tamanho e membrando dades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, Não serão aceitos produtos estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA, Especificação: Especie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO ENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade,	R\$ 18,93 R\$ 23.283,90			
FRUTA IN NATURA TIPO MELÃO, Especificação: espécie redonda e amarelo, tamanho médio, classificação: espécie redonda e amarelo, tamanho médio, classificação: da aplicação alimentar. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, aplicação alimentar, características adicionais maduras. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO ABÓBORA, Especificação: Deve apresentar-se madura, seca, tamanho médio, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, Não serão aceitos produtos estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA, Específicação: Espécie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, resestragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Específicação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sufficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-	R\$ 18,93 R\$ 23.283,90			
Cação: espécie redonda e amarelo, tamanho médio, classificação A aplicação alimentar. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, aplicação alimentar, características adicionais maduras. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO ABÓBORA, Especificação: Deve apresentar-se madura, seca, tamanho médio, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso o e unidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, Não serão aceitos produtos estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA, Especificação: Espécie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho, Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e unidade externa anormal, isenta de enfermidades, material terroso e unidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes tipicos da variedade, sufficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condi	R\$ 18,93 R\$ 23.283,90			
cação A aplicação alimentar. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, aplicação alimentar, características adicionais maduras. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO ABÓBORA, Especificação: Deve apresentar-se madura, seca, tamanho médio, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, Não serão aceitos produtos estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA, Especificação: Especie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, fresca ca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, iiso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sufficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-	R\$ 18,93 R\$ 23.283,90			FRUTA IN NATURA TIPO MELAO, <u>Especif</u> i
ra, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, aplicação alimentar, características adicionais maduras. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO ABÓBORA, Especificação: Deve apresentar-se madura, seca, tamanho médio, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, Não serão aceitos produtos estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA, Especificação: Espécie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e le impa; tamanho, e coloração uniformes típicos da variedade, sufficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-	R\$ 18,93 R\$ 23.283,90			cação: espécie redonda e amarelo, tamanho médio, classifi
ra, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, aplicação alimentar, características adicionais maduras. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processos seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO ABŌBORA, Especificação: Deve apresentar-se madura, seca, tamanho médio, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, Não serão aceitos produtos estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processos seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA, Especificação: Espécie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes ipicos de variedade, suficientemente desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes tipicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-	R\$ 18,93 R\$ 23.283,90			cação A aplicação alimentar. Características: graúda, de primei
intacta, aplicação alimentar, características adicionais maduras. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO ABÓBORA, Especificação: Deve apresentar-se madura, seca, tamanho médio, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, Não serão aceitos produtos estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA, Especificação: Espécie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-	R\$ 18,93 R\$ 23.283,90			ra livre de sujidades parasitas e larvas tamanho e coloração
intacta, aplicação alimentar, características adicionais maduras. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO ABÓBORA, Especificação: Deve apresentar-se madura, seca, tamanho médio, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, Não serão aceitos produtos estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA, Especificação: Espécie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processos seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes tipicoses os deveitos de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-		1.230	Kg	104 uniformos devendo ser hem desenvelvido sem nelno firmo
Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO ABÓBORA, Especificação: Deve apresentar-se madura, seca, tamanho médio, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, Não serão aceitos produtos estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA, Especificação: Espécie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-				
enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO ABÓBORA, Específicação: Deve apresentar-se madura, seca, tamanho médio, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, Não serão aceitos produtos estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA, Específicação: Espécie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Específicação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes tipicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-				
LEGUME IN NATURA TIPO ABÓBORA, Especificação: Deve apresentar-se madura, seca, tamanho médio, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, Não serão aceitos produtos estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA, Especificação: Espécie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-				
LEGUME IN NATURA TIPO ABÓBORA, Especificação: Deve apresentar-se madura, seca, tamanho médio, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, Não serão aceitos produtos estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA, Especificação: Espécie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-				enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.
apresentar-se madura, seca, tamanho médio, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, Não serão aceitos produtos estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA, Especificação: Espécie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, freseda ca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-				LEGUME IN NATURA TIPO ABÓBORA. Especificação: Devo
qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, Não serão aceitos produtos estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA, Especificação: Espécie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-				
dades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, Não serão aceitos produtos estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA, Especificação: Espécie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, fresca, ca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-				
serão aceitos produtos estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA, Especificação: Espécie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, fresca, ca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-				qualidade), tamanno e coloração uniformes, isenta de emermi
serão aceitos produtos estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA, Especificação: Espécie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, fresca, ca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-	R\$ 5,83 R\$ 7.229,20	1.240	Kg	dades, material terroso e umidade externa anormal, sem dano
que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA, Especificação: Espécie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-	14 0,00	1.2.10	-	lisicos e mecanicos onundos do manuselo e transporte, Nac
que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA, Especificação: Espécie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-				serão aceitos produtos estragados, murchas, com brotos, o
lidade. LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA, Especificação: Espécie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-				
LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA, Especificação: Espécie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-				
pécie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sufficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-				
ca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-				
bas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comm deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-				pecie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, fres
bas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comm deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-	R\$ 11,48 R\$ 8.036,00	700	Ka	ca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso
bas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-	KΦ 11,46 KΦ 0.030,00	700	Ng	umidade externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterra
drem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-				
LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-				
primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-				
isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-				
anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-				
devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-				isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa
devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-	D¢ 40.64 D¢ 40.555.00	4 400	17-	anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas or
devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-	R\$ 10,64 R\$ 12.555,20	1.180	ng	mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes
estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-				
processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-				
LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-				
comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-				
com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-				
com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-				comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, lisc
cos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-				
grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipula- ção, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-				
ção, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-				
o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujida-	R\$ 12,43 R\$ 6.215,00	500		
Ides sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras				
				des, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras
machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos				machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeito
que possam alterar sua aparência.				
				
LEGUME IN NATURA TIPO PIMENTA DE CHEIRO, Especifi-				
<u>cação:</u> lavado, inteiro, verde, 1ª qualidade, sem fungos, consis-				
tência firme, tamanho médio e grande, não amassado, com cor e odor característicos. Não serão aceitos pimenta de cheiro	R\$ 13,31 R\$ 4.259,20	320	Ka	tência firme, tamanho médio e grande, não amassado, com co
e odor característicos. Não serão aceitos pimenta de cheiro	ΤΨ 10,01 ΓΨ 4.208,20	320	ا ^{ري}	e odor característicos. Não serão aceitos pimenta de cheiro
estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no				
processo seletivo de padrão de qualidade.				
LEGUME IN NATURA TIPO PIMENTÃO, <u>Especificação</u> : lavado,				70 Lintaire verde 18 gualidade com fungos consistência firma
	R\$ 9,85 R\$ 4.925,00	500	Kg	



	I. (). NA N N N N N N N N N N N N N N N N N N			,	
	terísticos. Não serão aceitos pimentões estragados, murchas,]	l i	
	com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de	<u>'</u>] ,	l i	
	padrão de qualidade.		+		<u> </u>
74	LIMÃO, <u>Especificações</u> : 1ª qualidade, tamanho médio, suculen-		0.15	D# 6 6-	D# C 000 05
71	tos e sem ferimentos.	Kg	615	R\$ 8,27	R\$ 5.086,05
<u> </u>	MACAYEIDA E	 	+		
	MACAXEIRA, <u>Especificações</u> : Tipo branca ou amarela, fresca e		1	l i	
	com casca inteira, não fibrosa isenta de umidade, raízes medi-		1	l i	
72	anas, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujida-	'Kg	395	R\$ 9,03	R\$ 3.566,85
[des, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e		1	l i	
[transporte, colheita recente.		1	l i	
	MARACILIÁ Especificações: de 1º qualidade grau médio de		 	1	
70	amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características	I/ e		D# 40.50	D# 7 405 00
73	de cultivo bem definidos, bem formados e em perfeitas condi-	ng	530	R\$ 13,52	R\$ 7.165,60
L	ções de conservação e maturação. Peso unitário: 120 gr.	L		l i	<u> </u>
	MEXERICA, tamanho médio no ponto de maturação ideal, sem				
74	ferimentos ou defeitos, sem manchas e livre de resíduos de		80	R\$ 10,82	R\$ 865,60
	fertilizantes.				
1	UVA, Especificações: de 1ª qualidade, grau médio de amadure-			<u></u>	
75	cimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo	Ka	170	R\$ 19,33	R\$ 3.286,10
-	peni dennidos, beni formados e em peneiras condições de	و از	5	1.4 70,00	5.255, 10
	conservação e maturação.	<u> </u>	+		
	VERDURA IN NATURA TIPO TOMATE, <u>Especificação</u> : Graúdo,		1	ļ i	
	com polpa firme e intacta, de 1ª qualidade, isento de enfermi-		1	ļ	
	dades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, firme, íntegro, sem manchas, batidas e esfolóses, aparado, lavado, inteiro, não amassada, com cor e	1		ļ	
76	residuos de fertilizantes, firme, integro, sem manchas, batidas e lesfolões, aparado, lavado, inteiro, não amassada, com cor e	Kg	1.040	R\$ 15,50	R\$ 16.120,00
	lesioloes, aparado, lavado, inteiro, não amassada, com cor e lodor característicos aplicação culinária em geral. Não serão	1		l i	
	aceitos tomates estragados, murchos, ou que não se enqua-			l i	
	drem no processo seletivo de padrão de qualidade os mesmos.			l i	
	VERDURA IN NATURA, TIPO REPOLHO VERDE, Especifica-		 	1	
	ção: espécie comum. De primeira qualidade, fresco, aparado,		1	l i	
	lavado, inteiro, não amassada, compacto e firme, isenta de			l i	
77	enfermidades, material terroso e umidade externa anormal,	, Ka	780	R\$ 12,52	R\$ 9.765,60
l' '	tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvi-	- ^9	700	Γφ 12,32	1.4 9.703,00
[da. Não serão aceitos repolhos estragados, murchas, com bro-	-		l i	
[tos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão			l i	
ļ	de qualidade.		-	<u> </u>	
	VINAGREIRA, <u>Especificações</u> : o produto deve mostrar folhas	;		l i	
78	limpas, frescas, livres de manchas escuras ou viscosas. Além	Maço	700	R\$ 5,45	R\$ 3.815,00
-	disso, as bordas das iolnas não devem ter sinais de cor marrom	3 -		1, 0, 10	, 2.3.3,50
<u> </u>	ou amarelo. Peso médio 250 g, o maço.	 	-	ļ	1
70	MAXIXE, tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimen-	IZ au	005	D# 0.00	D# 0 007 70
79	tos ou defeitos, sem manchas livre de resíduos de fertilizantes.	ĸg	285	R\$ 9,22	R\$ 2.627,70
	·		-	Ļ	<u> </u>
	PIMENTA DO REINO: <u>Especificação</u> : pimenta do reino em pó				
80	Embalagem: pacote com 50g.	Unidade	200	R\$ 9,00	R\$ 1.800,00
	passes 55,11 00g.			<u> </u>	
	QUIABO, Especificações: tamanho médio, no ponto de matura-			<u></u>	
81	ção, sem ferimentos ou defeitos. Tenros, sem manchas, livre de		285	R\$ 14,29	R\$ 4.072,65
	resíduos de fertilizantes.	L	<u></u>	<u> </u>	
	POLPA DE ACEROLA, Especificação: polpa de fruta congela-			Ţ	
	da, de primeira qualidade. Embalagem: saco plástico de 1 kg,	,	1	l i	
	transparente, resistente, isenta de contaminação, com especifi-	-		l i	
82	cações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de valida-	- Kg	350	R\$ 20,82	R\$ 7.287,00
	de. Na embalagem deve conter a validade de no mínimo seis	s		l i	
	meses a um ano com os registros obrigatórios do Ministério	١		l i	
	competente. Indicação da marca do fabricante.		1	<u> </u>	



83	POLPA DE CAJÁ, <u>Especificação</u> : polpa de fruta congelada, de primeira qualidade. Embalagem: saco plástico de 1 kg, transparente, resistente, isenta de contaminação, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Na embalagem deve conter a validade de no mínimo seis meses a um ano com os registros obrigatórios do Ministério competente. Indicação da marca do fabricante.	Kg	300	R\$ 24,25	R\$ 7.275,00
84	POLPA DE GOIABA, <u>Especificação</u> : polpa de fruta congelada, de primeira qualidade. Embalagem: saco plástico de 1 kg, transparente, resistente, isenta de contaminação, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Na embalagem deve conter a validade de no mínimo seis meses a um ano com os registros obrigatórios do Ministério competente. Indicação da marca do fabricante.	Kg	450	R\$ 15,88	R\$ 7.146,00
85	FRUTA IN NATURA TIPO MELANCIA, <u>Especificação</u> : espécie redonda, classificação A, graúda, de primeira, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, pesando entre 6 a 8 kg cada unidade características adicionais: O produto precisa ter a casca firme, lustrosa e sem manchas escuras. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	Kg	3.715	R\$ 5,25	R\$ 19.503,75
86	CARNE MOIDA, <u>Especificações</u> : carne moída de Segunda, de Acém.	Kg	1.760	R\$ 31,28	R\$ 55.052,80
87	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA.	Kg	470	R\$ 26,06	R\$ 12.248,20
88	LEITE CONDENSADO, <u>Especificação</u> : compostos de leite des- natado, açúcar e lactose (tradicional). De consistência cremosa e textura homogênea. Embalagem: lata com 395 gramas. Vali- dade mínima de 1 (um) ano a contar da entrega.	Lata	825	R\$ 7,91	R\$ 6.525,75
89	LEITE LÍQUIDO INTEGRAL: <u>Especificação</u> : integral, desidrata- do, de boa qualidade, enriquecido com ferro, zinco e vitaminas A, B, C e D. Embalagem: de 1 litro, inviolada, livre de insetos, larvas, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embala- gem, bem como o número do lote. Validade mínima de 12 me- ses. Indicação da marca do fabricante.	Unidade	925	R\$ 8,31	R\$ 7.686,75
90	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL, <u>Especificação</u> : margarina com óleo interesterificado, com sal, com 60% de lipídeos. Embalagem: pote de 500g, íntegros, resistentes e limpos. A embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 (cento e vinte) dias a partir da data de entrega. Indicação da marca do fabricante.	Unidade	880	R\$ 11,95	R\$ 10.516,00
91	MILHO PARA MINGAU, <u>Descrição</u> : branco, de boa qualidade, despeculiada, tipo I, não contendo impurezas ou carunchos. Embalagem: Pacote de 500g		575	R\$ 9,06	R\$ 5.209,50
92	MOLHO DE TOMATE, <u>Especificação</u> : Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros. Embalagem: lata ou bag de 340g, sem amassadura ou abaulamento. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição.	Unidade	1.425	R\$ 6,67	R\$ 9.504,75
93	CORANTE, Especificação: Calorífico em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intensa. Embalagem: plástica com 100g, com cheiro e sabor próprios para consumo humano e em conformidade com a	Unidade	1.535	R\$ 5,20	R\$ 7.982,00



	legislação em vigor.				
94	SUPLEMENTO ALIMENTAR, <u>Especificação</u> : a base de farinha de arroz. Embalagem: lata com 400g.	Lata	1.030	R\$ 11,33	R\$ 11.669,90
95	PROTEINA DE SOJA, texturizada (400g).	Pacote	620	R\$ 7,19	R\$ 4.457,80
96	MILHO PARA PIPOCA	Pacote	100	R\$ 6,55	R\$ 655,00
97	SELETA DE LEGUMES EM CONSERVA, <u>Especificação</u> : ingredientes batata e cenoura em cubos e ervilha em conserva de salmoura (água e sal) grãos inteiros selecionados. Características: cor apropriada ao produto, sabor e odor próprios dos ingredientes, textura apropriada, uniformidade de tamanho e formato. <u>Embalagem</u> : lata com 200 gramas, fechada e esterilizada, com registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. prazo de validade 2 anos.	Unidade	1.325	R\$ 6,65	R\$ 8.811,25
98	POLPA DE GRAVIOLA, <u>Especificação</u> : polpa de fruta congelada, de primeira qualidade. <u>Embalagem</u> : saco plástico de 1 kg, transparente, resistente, isenta de contaminação, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Na embalagem deve conter a validade de no mínimo seis meses a um ano com os registros obrigatórios do Ministério competente. Indicação da marca do fabricante	Pacote	100	R\$ 31,28	R\$ 3.128,00
99	FEIJÃO TIPO 1, <u>Especificação</u> : classe preto. <u>Embalagem:</u> pacote de 1kg, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório a apresentação do certificado de classificação vegetal. Obrigatório conter a data de fabricação e validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega expressas na embalagem, bem como o número do lote, validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante.	Unidade	240	R\$ 9,66	R\$ 2.318,40
100	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA, <u>Especificação</u> : produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. fina, seca, branca, isenta de matérias terrosas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. embalagem plástica de polietileno transparente de 1 kg com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação	Kg	200	R\$ 9,32	R\$ 1.864,00
101	FARINHA AMARELA, <u>Especificação</u> : produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. grossa, seca, amarela, isenta de matérias terrosas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. embalagem plástica de polietileno transparente de 1 kg com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação	Kg	200	R\$ 11,97	R\$ 2.394,00
102	LEITE EM PÓ DESNATADO, <u>Especificação</u> : desidratado, de boa qualidade, enriquecido com vitaminas: A, B, C e D e com no mínimo 27g de proteínas para cada porção de 100g. <u>Embalagem</u> : pacote de 200g, inviolada, livre de insetos, larvas, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade 30 dias aberto/120 dias fechado.	Pacote	372	R\$ 11,73	R\$ 4.363,56



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

	Indicação da marca do fabricante				
103	LEITE DE COCO <u>Especificação</u> : produto obtido do fruto do coqueiro por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água por processo mecânico. embalagem de vidro 200 ml com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação	Unidade	240	R\$ 5,81	R\$ 1.394,40
104	COCO RALADO <u>Especificação</u> : produto obtido do fruto do co- queiro por processo tecnológico adequado e separado parcial- mente da emulsão óleo/água por processo mecânico. embala- gem primária aluminizada de 100 gramas com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação	Unidade	288	R\$ 6,00	R\$ 1.728,00
105	VERDURA IN NATURA, TIPO REPOLHO ROXO, <u>Especifica-ção</u> : espécie roxo. De primeira qualidade, fresco, aparado, lavado, inteiro, não amassada, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitos repolhos estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	Kg	240	R\$ 10,56	R\$ 2.534,40
106	BATATA DOCE, <u>Especificações</u> : fresca e com casca inteira, não fibrosa isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente.	Kg	240	R\$ 6,35	R\$ 1.524,00
107	POLPA DE CAJU, <u>Especificação</u> : polpa de fruta congelada, de primeira qualidade. <u>Embalagem:</u> saco plástico de 1 kg, transparente, resistente, isenta de contaminação, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Na embalagem deve conter a validade de no mínimo seis meses a um ano com os registros obrigatórios do Ministério competente. Indicação da marca do fabricante	Pacote	100	R\$ 21,04	R\$ 2.104,00
VALC	R TOTAL GLOBAL				R\$ 1.965.234,18

4.2 Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme **Decreto Municipal nº 293/2023.**

- 4.4. A quantidade estimada da contratação pretendida tem como base em estudos na elaboração da demanda necessária em virtude do fluxo diário de solicitações dos diversos setores e departamentos que compõem as secretarias, bem como, o levantamento das últimas contratações efetuadas por estes órgãos.
- 4.5. Estimou-se também a quantidade dos itens com base em observações nas rotinas de trabalho já realizado em anos anteriores conforme projeções de consumo e também através do controle diário dos quantitativos presentes no almoxarifado central, bem como no saldo contratual.



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

- 4.6. Em conformidade com a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, em seu artigo 48, incisos I, alterados pela Lei Complementar 147, de 07 de agosto de 2014, esta licitação terá itens exclusivos e reserva de cota para Microempresas ME e Empresas de Pequeno Porte EPP, conforme segue:
- c) Conforme instituído no **art. 48, inciso I** da Lei Complementar 123/2006, os itens constantes do Termo de Referência, de valor total estimado em até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), ficam **destinados exclusivamente** à participação de MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE.

5. DO LOCAL E PRAZO DA ENTREGA

- 5.1 Os pedidos dos produtos a serem adquiridos pela Secretaria Requisitante serão realizados ao longo da vigência da Ata de Registro de Preços ou do contrato. A cada solicitação será formalizada a emissão da Ordem de Fornecimento onde serão detalhados os produtos e quantidades para a entrega, devidamente acompanhada da respectiva Nota de Empenho, a ser encaminhada à Empresa detentora do Registro de Preços (contratada) por meio eletrônico, oficio ou outro meio;
- 5.1 O fornecimento do produto será feito de forma parcelada, devendo o mesmo ser efetuada no prazo máximo de **15 (quinze) dias**, contados da data de recebimento da Ordem de Fornecimento, nos endereços que serão informados pela Secretaria Requisitante, tudo por conta do fornecedor;
- 5.2 O objeto será recebido provisoriamente no ato da entrega, e definitivamente, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados do recebimento provisório e após a verificação da qualidade e do quantitativo dos itens;
- 5.3 O objeto deste Termo de Referência deverá ser entregue nos endereços indicados pela Secretaria Requisitante, ou no Almoxarifado Permanente da Prefeitura Municipal de Anajatuba, no endereço: Rua 05 de Janeiro, Bairro São Benedito, CEP: 65.490.000, Anajatuba MA em dias de expediente, de segunda a sexta-feira, das 8:00h às 14:00h, horário local;
- 5.4 A Prefeitura Municipal designará um servidor ou Comissão para efetuar (em) o recebimento dos produtos;
- 5.5 Os prazos de fornecimento do referido objeto poderão ser prorrogados, a critério da Prefeitura de Anajatuba desde que a Contratada formalize o pedido por escrito e fundamentado em motivos de caso fortuito, sujeições imprevistas e/ou de força maior.
- 5.6 Os produtos serão requisitados, conforme a necessidade de cada Secretaria, e deverão ser encaminhados à Prefeitura Municipal de Anajatuba no endereço e condições acima mencionados;
- 5.7 Os produtos reprovados no recebimento provisório serão devolvidos, devendo a Contratada substituí-los no prazo de até 05 (cinco) dias consecutivos, contados a partir da Notificação, arcando com todos os custos decorrentes. Caso este prazo não



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

seja observado, será considerada inexecução contratual. A substituição dos produtos não exime a Contratada da aplicação de penalidades por atraso no fornecimento.

6. FORMA DE FORNECIMENTO DOS ITENS:

- 6.1. A forma do fornecimento, será mediante apresentação de requisição própria do executor do contrato da Prefeitura Municipal de Anajatuba MA, em 01 (uma) via, devendo conter carimbo e devidamente assinada por servidor autorizado, contendo os seguintes dados:
- a) Secretaria Municipal Requisitante;
- b) Informar a quantidade dos itens;
- c) Informar o valor referente a cada item;
- d) Informar a data de fornecimento;
- e) Assinatura do funcionário da empresa;
- 6.2. A empresa deverá seguir rigorosamente os horários determinados, para que não haja prejuízo na entrega dos produtos.
- 6.3. A prefeitura não se responsabilizará, por quaisquer danos materiais ou pessoais, com os funcionários da empresa a ser contratada, bem como, a terceiros, em consequência de acidentes e incidentes de trânsito, assaltos, roubos, ou quaisquer outros fatos aqui não previstos que causem os referidos danos;
- 6.4. A empresa vencedora/contratada deverá atender a todas as despesas decorrentes de assistência médica do seu pessoal, seguro contra acidente no trabalho e demais exigências das Leis Trabalhistas e da Previdência Social, bem como, impostos, taxas, seguro dos veículos e quaisquer outros encargos fiscais, de ordem federal, estadual ou municipal, vigentes;

7.DOS PRAZOS DE FORNECIMENTO

- 7.1 O prazo do contrato será de 12 (doze) meses, contados da data da sua publicação, podendo ser prorrogado nos termos do art. 107, da Lei 14.133/2021.
- 7.2 Nos casos de fornecimento ou serviços contínuos, os contratos poderão ter prazo de até 5 (cinco) anos, podendo ser prorrogados até o prazo máximo de 10 (dez) anos.

8. DO REAJUSTAMENTO

- 8.1 Os preços contratados serão fixos e irreajustáveis, pelo período de 12 (doze) meses a partir da data do orçamento estimado.
- 8.2. O valor do contrato será fixo e irreajustável, porém poderá ser corrigido anualmente mediante requerimento da contratada, após o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite do orçamento estimado, pela variação do IGP-M (Índice Geral de Preços do Mercado).
- 8.3 Após a aplicação do reajuste nos termos deste documento, o novo valor da parcela ou saldo contratual terá vigência e passará a ser praticado, pelo próximo período



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

de 01 (um) ano, sem reajuste adicional e, assim, sucessivamente, durante a existência jurídica do contrato.

- 8.4. Ocorrendo o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, poderá ser restabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente, nos termos do Art. 124, Inciso II, Alínea d, da Lei 14.133/2021, mediante comprovação documental e requerimento expresso do Contratado.
- 8.5. O reequilíbrio econômico deverá ser precedido de pesquisa de preços prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e/ou outros meios disponíveis que assegurem o levantamento adequado das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de guardar a justa remuneração do objeto contratado e no embasamento da decisão de deferir ou rejeitar o pedido.

9. DO PAGAMENTO

- 9.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias, após o recebimento definitivo dos serviços, desde que não haja fator impeditivo provocado pela CONTRA-TADA, mediante a apresentação de Nota Fiscal/fatura, devidamente atestada por servidor competente, acompanhada da respectiva Ordem de Serviços e das certidões de regularidade fiscal: Prova de regularidade com a Fazenda Federal, mediante apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e Previdenciária, conforme Portaria PGFN/RFB nº 1751, de 02 de outubro de 2014; Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Fiscais e Certidão Negativa de Inscrição na Dívida Ativa do Estado; Prova de Regularidade perante a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede da licitante, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Fiscais e Certidão Negativa de Inscrição na Dívida Ativa do Município; Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, demonstrando situação regular mediante apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS - CRF e Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), diretamente na conta que o fornecedor apresentar em sua proposta.
- 9.2. O pagamento será feito em favor da empresa contratada através de ordem ou transferência bancária em sua conta corrente, após assinatura do Termo de Recebimento Definitivo, emitido pela Secretaria Requisitante.
- 9.3. A CONTRATADA deverá apresentar a respectiva Nota Fiscal/Fatura à Secretaria Requisitante acompanhada das Certidões listadas no subitem 9.1 acima.
- 9.4. Caso a CONTRATADA seja Optante pelo Simples Nacional, deverá apresentar também juntamente com a documentação elencada no item 9.1, o Extrato do Simples referente a última competência.



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

- 9.5. A Microempresa e Empresa de Pequeno Porte Optante pelo Simples estará sujeita a retenção do ISSQN na fonte incidente sobre os serviços prestados, em conformidade com o art. 8º do Decreto Municipal nº 116, de 13 de maio de 2021.
- 9.6. O pagamento será efetuado após a assinatura do Termo de Recebimento Definitivo, desde que não haja fator impeditivo provocado pela CONTRATADA.
- 9.7. Não serão efetuados quaisquer pagamentos à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações em virtude de penalidades impostas ou inadimplência contratual, inclusive, sem que isso gere direito ao reajustamento do preço ou à atualização monetária.
- 9.8. A CONTRATANTE poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela CONTRATADA.
- 9.9. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que os encargos moratórios devidos pela CONTRATANTE, entre a data acima referida e a correspondente ao efetivo pagamento da Nota Fiscal/Fatura, terá a aplicação da seguinte fórmula:

 $EM = I \times N \times VP$

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.

I = Índice de atualização financeira = 0,00016438, assim apurado:

I = (TX/100) I = (6/100) I = 0,00016438 365 365

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

9.10. Caso o pagamento devido seja antecipado pelo CONTRATANTE, o respectivo montante sofrerá desconto proporcional, nas mesmas condições estabelecidas no subitem 9.9.

10. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

10.1. O julgamento das propostas será do tipo menor preço POR ITEM.

11. DOS CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS

- 11.1. Os preços deverão ser cotados em moeda corrente do País (Real R\$).
- 11.2. Os preços e lances ofertados deverão possuir apenas duas casas decimais após a virgula (* ,xx)



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

- 11.2.1. Não será admitido no preço, o fracionamento de centavos que ultrapassarem duas casas decimais, desprezando-se a fração remanescente.
- 11.3. Somente serão aceitos os preços unitários e preços totais/globais que estiverem, após a fase de lance/negociação, iguais ou inferiores aos preços estimados/orçados por esta Administração Pública Municipal.

12. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 12.1. Para comprovação de atendimento à Qualificação Técnica, o Edital deverá exigir a apresentação do(s) seguinte(s) documento(s):
- 12.1.1. No mínimo, **01 (um) atestado/declaração de capacidade técnica**, compatível com o objeto deste termo de referência, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que o licitante prestou ou está prestando, de modo satisfatório, serviços da mesma natureza ou similares aos do presente Termo.

13. DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO E DA FUNDAMENTAÇÃO

- 13.1. Este planejamento foi elaborado de acordo com o Ordenamento Jurídico Nacional que regulamenta o processo de aquisições para a Administração Pública, Lei nº 14.133 de 01 de Abril de 2021, e constitui peça integrante, indispensável e inseparável do processo licitatório, visando viabilizar a aquisição dos produtos descritos neste planejamento;
- 13.2. Deste modo, o presente documento contém os elementos básicos e essenciais determinados pela legislação, descritos de forma a subsidiar os interessados em participarem do certame licitatório na preparação da documentação e na elaboração da proposta;
- 13.3. Os produtos que constituem o Objeto deste Termo de Referência enquadram-se no conceito de bem comum, nos termos da legislação em vigor, onde os requisitos técnicos são suficientes para determinar o conjunto da solução escolhida, e ainda, o objeto é fornecido comercialmente por mais de uma empresa no mercado;
- 13.4. Assim, entende-se que a modalidade de licitação deverá ser **PREGÃO ELE-TRÔNICO**, com vistas a obter a melhor proposta para a Administração Pública.
- 13.5 **O Plano de Contratação Anual (PCA)** é uma inovação trazida pela Lei 14.133, de 1º de abril de 2021, a Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos (NLLC), e está sendo regulamentada por este órgão, tendo em vista que este PCA é facultativo para o ano de 2023 e que trata se de um instrumento importantíssimo na construção de uma gestão de excelência, de promoção da transparência e de aprimoramento da governança pública. Baseado nisso, até 31.12.2023, será publicado o Plano Anual de Contratações para o ano subsequente em razão do seu potencial para contribuir com a redução de desperdícios e falhas, com o aprimoramento continuado da gestão de aquisições e contratos e, mais importante, para conferir maior realismo à elaboração dos orçamentos.



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

14. DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO

14.1 - Será adotado o Sistema de Registro de Preços, haja vista a conveniência do fornecimento dos itens com previsão de serem de forma parcelados conforme a necessidade, visando minimizar os riscos de desabastecimento e reduzir os custos necessários. Pois, esse possui uma vasta gama de vantagens, principalmente ao permitir a evolução significativa do planejamento das atividades da Administração Pública. Ademais, a opção pelo Sistema de Registro de Preço originário de Pregão Eletrônico, é a mais viável, pois possui características vantajosas para a administração pública, por exemplo o fato da existência de facultatividade na contratação dos serviços do objeto licitado, sendo assim, a Administração tem a discricionariedade de agir conforme suas necessidades, podendo flexibilizar suas despesas, com a devida adequação aos recursos disponíveis. Nesse sentido, justifica-se ainda a motivação para utilização do Sistema de Registro de Preços em razão da demanda ser eventual e futura, sendo utilizado o registro de acordo com a necessidade dos serviços demandados, levando em consideração o desgaste natural. Outro ponto que merece destaque é o emprego de recursos financeiros somente para o atendimento imediato da demanda.

14.2 Das condições e do prazo para assinatura da Ata de Registro de Preços

- 14.2.1 Homologado o resultado da licitação, o Órgão Gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedor(es) a ser(em) registrado(s), convocará a(s) licitante(s) vencedora(s) para assinatura da Ata de Registro de Preços, que deverá(ão) firmar a contratação no prazo instituído no subitem 14.2.1.1, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Termo de Referência.
- 14.2.1.1 A(s) licitante(s) vencedora(s) terá(ão) o prazo de até 5 (cinco) dias consecutivos para assinatura da Ata, contados da data de convocação feita, por escrito, pelo Órgão Gerenciador.
- 14.2.2 O prazo para assinatura da Ata do Sistema de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação devidamente justificada, apresentada pela licitante vencedora dentro do prazo e aceite do Município.

14.3 Da vigência da Ata de Registro de Preço

- **14.3.1.** A vigência da **Ata de Registro de Preços** será de **1 (um) ano,** contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP, **prorrogável por igual período**.
- **14.3.2.** A prorrogação de que trata este item é condicionada à:
 - a) apresentação de relatório favorável da comissão de recebimento e fiscalização, com ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com a CONTRATADA;



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

- **b)** demonstração de que o valor da Contratação permaneça economicamente vantajoso para a Administração;
- c) manifestação expressa do interesse da CONTRATADA na prorrogação e a comprovação de que mantém todas as condições de habilitação e qualificação.
- 14.3.2.1. Fica vedado efetuar acréscimos nos quantitativos estabelecidos na Ata de Registro de Preços.
- 14.3.2.2. Na ocorrência de formalização de contrato, este deverá ser assinado dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços, entrando em vigor no primeiro dia útil subsequente a data de sua publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP e sua vigência observará as condições mencionadas no artigo 105 da Lei n° 14.133/21.
- 14.3.2.3. O término do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços não implica extinção das obrigações dela decorrentes, ainda em execução.

15. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA:

- 15.1. Deveres e Responsabilidades da CONTRATANTE, além de outras que poderão ser previstas no Edital e Contrato:
- 15.1.1. Nomear Gestor e Fiscais Técnicos, Administrativo e Requisitante do contrato para acompanhar e fiscalizar a execução dos Contratos;
- 15.1.2. Efetuar o pagamento à CONTRATADA nas condições pactuadas;
- 15.1.3. Aplicar à CONTRATADA as sanções administrativas regulamentares e contratuais cabíveis;
- 15.1.4. Comunicar à CONTRATADA todas e quaisquer ocorrências relacionadas com a prestação dos serviços;
- 15.1.5. Permitir o acesso dos empregados da CONTRATADA às dependências da CONTRATANTE para tratar de assuntos pertinentes aos serviços adquiridos;
- 15.1.4. Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços em desacordo com o Contrato;
- 15.1.5. Proporcionar todas as condições necessárias ao bom andamento da prestação dos serviços contratados;
- 15.2. Deveres e Responsabilidades da CONTRATADA, além de outras que poderão ser previstas no Edital e Contrato:
- 15.2.1. Prestar os serviços conforme especificações definidas no presente Termo de Referência:



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

- 15.2.2. Comunicar à CONTRATANTE, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente em relação aos serviços que forem objetos do Contrato e prestar os esclarecimentos necessários;
- 15.2.3. Indicar, formalmente, preposto apto a representá-la junto à CONTRATANTE, que deverá responder pela fiel execução do Contrato;
- 15.2.4. Atender prontamente quaisquer orientações e exigências dos Fiscais dos Contratos e/ou dos Gestores dos Contratos inerentes à execução do objeto contratual;
- 15.2.5. Reparar quaisquer danos diretamente causados à CONTRATANTE ou a terceiros, por culpa ou dolo de seus representantes legais, prepostos ou empregados, em decorrência da presente relação contratual, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade da fiscalização ou o acompanhamento da execução do objeto pela CONTRATANTE:
- a) Apurado o dano e caracterizada sua autoria por qualquer empregado da CONTRA-TADA, esta pagará à CONTRATANTE o valor correspondente, mediante o pagamento de Documento de Arrecadação Municipal DAM, a ser emitida pelo Gestor do Contrato no valor correspondente ao dano, acrescido das demais penalidades constantes do instrumento convocatório e do contrato.
- 15.2.6. Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 15.2.7. Emitir fatura no valor pactuado e nas condições do Contrato, apresentando à CONTRATANTE para pagamento;
- 15.2.8. Não transferir a terceiros, quer total ou parcialmente, o objeto a ser contratado, sem anuência da Prefeitura Municipal de Anajatuba/MA;
- 15.2.9. Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus a Prefeitura Municipal de Anajatuba/MA;
- 15.2.10. A CONTRATADA será responsável pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, subordinados ou prepostos.

16. CONTRATAÇÃO E MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- 16.1. O contrato obedecerá às condições estabelecidas no Edital e seus anexos, e estará vinculado integralmente à este instrumento, implicando na obrigatoriedade da empresa licitante vencedora em cumprir todas as obrigações e condições especificadas neste Termo de Referência.
- 16.2. A administração convocará a empresa detentora do registro de preços, para assinatura do termo de contrato, a qual terá o prazo de até **05 (cinco) dias úteis**, a con-



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

tar da convocação, para celebração do contrato. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração.

- 16.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor detentor da Ata de Registro de Preço, implica o reconhecimento de que:
 - 16.3.1. Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;
 - 16.3.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Termo de Referenia, Edital e seus anexos;
 - 16.3.3. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos <u>artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021</u> e reconhece os direitos da Administração previstos nos <u>artigos 137 a 139 da mesma Lei</u>.
- 16.4. Na assinatura do contrato ou do instrumento equivalente será exigida a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas no Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.
- 16.5. O prazo de vigência da contratação é 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.
- 16.6. Os contratos decorrentes deste instrumento poderão ser alterados, observado o disposto no art. 124, da Lei nº 14.133/2021.
- 16.7. Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 da Lei n°. 14.133/2021, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nos serviços ou nas compras.

17. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 17.1. Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº. 14.133/2021, quais sejam:
 - 17.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;
 - 17.1.2. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - 17.1.3. dar causa à inexecução total do contrato;
 - 17.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
 - 17.1.5. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;



- 17.1.6. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 17.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 17.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o certame ou a execução do contrato;
- 17.1.9. fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 17.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 17.1.10.1. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 17.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.
- 17.1.12. praticar ato lesivo previsto no art. 5°. da Lei n°. 12.846/2013.
- 17.2. O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
 - 17.2.1. Advertência pela falta do subitem 17.1.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
 - 17.2.2. Multa de 5. % (cinco por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens 17.1.2. a 17.1.12;
 - 17.2.3. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos itens "17.1.1." a "17.1.12." do Item 171.1 deste instrumento, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
 - 17.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos itens "17.1.8." a "17.1.12." do Item 17.1, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;
- 17.3. A aplicação das sanções previstas neste instrumento não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante.



- 17.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.
- 17.5. Antes da aplicação da multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 17.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.
- 17.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 17.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do <u>art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021</u>, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 17.9. Na aplicação das sanções serão considerados:
 - 17.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
 - 17.9.2. as peculiaridades do caso concreto;
 - 17.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - 17.9.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;
 - 17.9.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 17.10. Os atos previstos como infrações administrativas na <u>Lei nº 14.133, de 2021</u>, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na <u>Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013</u>, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.
- 17.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

- 17.12. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.
- 17.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do <u>art. 163 da Lei nº</u> 14.133, de 2021.
- 17.14. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas nos neste Termo de Referencia, Edital e seus anexos.

18. DO MODELO DE GESTAO DOS CONTRATOS

- 18.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).
- 18.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).
- 18.3 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, *caput*).
 - 18.3.1 O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).
 - 18.3.2 O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).
- 18.4 O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato. (Lei nº 14.133/2021, art. 118).
 - 18.4.1 A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

- 18.5 O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).
- 18.5.1 O prazo de garantia dos itens deste processo administrativo é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).
- 18.6 O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).
 - 18.6.1 Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, *caput*).
 - 18.6.2 A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).
- 18.7 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 18.8 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
 - 18.8.1 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
- 18.9 Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação da empresa junto ao SICAF.
 - 18.9.1 Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF.

19. DA SUBCONTRATAÇÃO



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

19.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

20. DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

20.1 Não haverá garantia de contratação.

21. DA VISTORIA

21.1 Não se aplica ao objeto.

22. DAS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

- 22.1. O Edital da licitação definirá todas as exigências de habilitação, devidamente regulamentada pela legislação vigente, em especial à luz da Lei nº 14.133/2021 e ulteriores alterações, exigindo principalmente documentação relativa a:
- 22.1.1. Habilitação jurídica;
- 22.1.2 Habilitação Técnica (conforme disposições contidas no item 12);
- 22.1.3. Fiscal, Social e Trabalhista;
- 22.1.4. Qualificação econômico-financeira;
- 22.1.5. Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

23. DA FONTE DE RECURSO E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 23.1 Tendo em vista que a licitação para Registro de Preços independe de previsão de dotação orçamentário, conforme dispõe o Decreto Federal n°. 11.462/2023, as Dotações Orçamentárias, com saldo suficiente para cobertura das despesas decorrentes da execução do objeto serão informadas nos respectivos contratos ou instrumentos equivalentes que poderão advir do presente procedimento licitatório.
- 23.2 Em caso de eventuais contratações que poderão advir da Ata de Registro de Preços, as despesas decorrentes destes contratos administrativos correrão por conta dos recursos específicos consignados no orçamento vigente à época das referidas contratações.

24. ADJUDICAÇÃO

- 24.1. A adjudicação das propostas de preços será pelo critério do MENOR PREÇO "POR ITEM".
- 24.2. Não há óbice quanto à adjudicação de um ou mais itens para a mesma licitante.

25. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

25.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

26. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

26.1 Os serviços objeto do presente estudo técnico são necessários, verificando que não há impacto ambiental a ser realizado, visto nao ser atividade potencialmente nociva ao meio ambiente.

27. DAS AMOSTRAS

- 27.1. As licitantes classificadas em primeiro lugar, deverão fornecer amostras de todos os itens que venceu, dentro das condições especificadas, para verificar a compatibilidade com as especificações dos produtos, deste termo.
- 27.2. As amostras deverão ser entregues, em acordo com a legislação pertinente, na sede ALMOXARIFADO CENTRAL da Prefeitura Municipal de Anajatuba, localizado na rua 5 de janeiro nº 16, Bairro São Benedito, Anajatuba/MA, no horário de 08h às 12:00h e das 14:00h às 17:00h, no prazo máximo de 48h (quarenta e oito horas) após a solicitação do Pregoeiro.
- 27.3. A amostra deverá estar devidamente identificada com o nome do licitante, número do Pregão, número do lote ou item, dispor na embalagem de informações quanto às suas características, a saber: data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, marca, lote, código do produto, selo da SIF e estar em embalagem transparente.
- 27.4. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados, abertos, preparados e degustado pela Secretaria de Administração.
- 27.5. Será considerada aprovada a amostra que estiver de acordo com as especificações deste Termo.
- 27.6. Será desclassificada a proposta do licitante que tiver amostra rejeitada ou não a entregar no prazo estabelecido, mediante Laudo Técnico de análise das amostras expedido pelo setor requisitante.
- 27.7. Em caso de desclassificação da proposta vencedora serão solicitadas as amostras do segundo colocado e assim sucessivamente obedecida a ordem de classificação.
- 27.8. O resultado da avaliação será disponibilizado no Portal em que a licitação está sendo conduzida mediante comunicação realizada pelo Agente de Contratação/Pregoeiro.
- 27.9. A amostra apresentada pelo licitante vencedor não será reembolsável, pois quando da execução contratual, o licitante ficará comprometido a proceder à entrega da totalidade do material em consonância com a amostra apresentada.
- 27.10. Se as amostras não forem aprovadas, poderá o Agente de Contratação/Pregoeiro proceder da forma como previsto na Lei nº 10.520/02, art. 4º, XVI.



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

28. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

28.1. O objeto deste Termo de Referência se fundamenta na Lei Federal nº 14.133/2021, aplicando-se ainda as disposições contidas no Decreto Municipal nº 292/2023, Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, Lei Complementar nº 155/2016, e suas alterações e demais normas pertinentes.

Anajatuba/MA	ı, em de	de 2024.
MATH	IEUS REIS DOS S	SANTOS
		Preliminar de Preços

Coordenador de Compras e Pesquisa Preliminar de Preços Decreto nº 219/2022 Responsável pela Elaboração do Termo de Referência

CARLA CRISTINA SILVA

Coordenadora do Almoxarifado Central Decreto nº 256/2023 Acompanhou a Elaboração do Termo de Referência



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 017/2024 APÊNDICE - A

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

Um Estudo Técnico Preliminar (ETP) para a contratação de uma empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, bem como hortifruti, é crucial para garantir a eficiência e a qualidade dos serviços prestados pela Secretaria Municipal de Administração da Prefeitura Municipal de Anajatuba/MA

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. Seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajosa visando o REGISTRO DE PREÇOS para futura aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis e hortifruti, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Administração da Prefeitura Municipal de Anajatuba/MA.

2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

2.1 Identificação da demanda

2.1.1. A presente aquisição justifica-se face ao interesse da administração pública presente na necessidade de atender as demandas dos diversos setores, departamentos desta secretaria, tendo em vista que os contratos geridos através do último processo licitatório, se encontram em meados de finalizarem suas vigências e seu saldo está praticamente esgotado.

2.2 Justificativa da necessidade da contratação

- 2.2.1. Contratação de Empresa Especializada no fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis e hortifruti, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Administração da Prefeitura Municipal de Anajatuba/MA, justifica-se a aquisição pretendida devido à necessidade de suprir a demanda diária desta secretaria.
- 2.2.2. A futura aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis e hortifruti, justifica se pela necessidade do contínuo andamento das rotinas administrativas nos setores desta secretaria e a ela vinculados, e também em relação a atendimentos de usuários e os demais visitantes (autoridades, visitantes, comunidades e etc.), deste modo, tais objetos comuns precisam estarem disponíveis para o bom atendimento deste órgão.
- 2.2.3. Garantia de Qualidade e Segurança Alimentar: Contratar uma empresa especializada assegura a qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos às Secretarias



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

Municipais de Anajatuba. Empresas especializadas geralmente têm processos rigorosos de seleção de fornecedores e procedimentos de controle de qualidade que garantem a conformidade com normas sanitárias e padrões de segurança alimentar.

2.2.4. Assim, considerando que a Secretaria de Administração tem por finalidade básica planejar e executar políticas na Gestão Pública, suprir as demandas das ações promovidas com especial atenção aos seus setores vinculados, visa o bem comum de interesse social, supri as demandas das ações promovidas por seus colaboradores, atende as requisições de todos os setores que compõem sua organicidade estrutural administrativa, essa demanda é destinadas a dar continuidade a realização de assuntos que constituem área de sua competência legal e que possuem uma rotina intensa durante o ano.

2.3 Resultados almejados

2.3.1. Garantir o bom funcionamento de todos os setores e departamentos do município, atuando de forma eficiente nas suas atividades laborais, garantindo a qualidade dos serviços prestados por nossos servidores e um atendimento eficiente durante eventos e atividades desta Secretaria, promovendo a satisfação dos colaboradores e usuários:

2.4 Contratação e o Planejamento

2.4.1. O Plano de Contratação Anual (PCA) é uma inovação trazida pela Lei 14.133, de 1º de abril de 2021, a Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos (NLLC), e está regulamentada por este órgão, porém ainda em fase de elaboração, tendo em vista que este PCA é facultativo para o ano de 2024 e que trata – se de um instrumento importantíssimo na construção de uma gestão de excelência, de promoção da transparência e de aprimoramento da governança pública. Sendo assim, a contratação não foi prevista no plano de contratação anual, uma vez que o referido PCA esta sendo elaborado pelo órgão, assim como sua obrigatoriedade se dará apenas e tão somente a apartir de 2025, conforme dispõe o art. 2º do Decreto Municipal nº340/2023.

3. ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO E VALORES DA CONTRATAÇÃO

3.1. A demanda do consumo previstos está a seguir, onde demonstram os itens, os quantitativos e possíveis valores da contratação:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	VALOR UNT.	VALOR TOTAL
1	ARROZ TIPO I, <u>Especificação</u> : branco, tipo I, não parboilizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser de safra corrente, tipo subgrupo polido. Embalagem: Pacote plástico de 5 kg,		100	R\$ 39,95	R\$ 3.995,00



		1			
	isento de mofo, de odores estranhos e de substân-				
	cias nocivas livre de insetos, microrganismos ou				
	outras impurezas que venham a comprometer o				
	armazenamento e a saúde humana. (Não apresen-				
	tar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou				
	esverdeadas e não ter sabor ardido) selecionados				
	eletronicamente grão em grão. Validade: mínima				
	de 12 meses a contar a partir da data de entrega.				
	ARROZ TIPO I, Especificação: branco, tipo I, não				
	parboilizado, polido, classe longo fino, de proce-				
	dência nacional e ser de safra corrente, tipo sub-				
	grupo polido. Embalagem: Pacote plástico de 1 kg,				
	isento de mofo, de odores estranhos e de substân-				
2	cias nocivas livre de insetos, microrganismos ou	K a	500	R\$ 7,99	R\$ 3.995,00
2	outras impurezas que venham a comprometer o	Kg	500	Κφ 1,99	K\$ 3.993,00
	armazenamento e a saúde humana. (Não apresen-				
	tar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou				
	esverdeadas e não ter sabor ardido) selecionados				
	eletronicamente grão em grão. Validade: mínima				
	de 12 meses a contar a partir da data de entrega.				
	ACHOCOLATADO, <u>Especificações:</u> produto em				
	pó, sabor chocolate, enriquecido com vitaminas e				
	sais minerais. <u>Embalagem</u> : Pacote com 400g. Não				
	serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas,	Pacote	200	R\$ 7,99	R\$ 1.598,00
- T	perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do	1 acole	200	Ιζψ 1,99	1(ψ 1.590,00
	produto e embalagem. Deverá apresentar validade				
	mínima de 18 meses a partir da data de entrega.				
	Indicação da marca do fabricante.				
	AÇUCAR REFINADO, Especificações: composição				
	origem vegetal sacarose de cana de açúcar. <u>Emba-</u>				
	lagem: transparente em pacotes impermeáveis e				
	lacrados de 1 kg, não furadas e estufadas, inviola-				
	das, livres de impurezas, umidade, insetos, micror-				
	ganismos ou outras impurezas que venham a com-	Pacote	3000	R\$ 5,99	R\$ 17.970,00
	prometer o armazenamento e a saúde humana.				
	Obrigatório conter os dados de identificação e				
	procedência data de fabricação e validade expres-				
	sas na embalagem, bem como o número do lote.				
,	Validade mínima de 12 meses da data de entrega				
1	do produto. Indicação da marca do fabricante.				
	ADOÇANTE, Especificação: Adoçante Dietético				
	Líquido com stévia pura. Contendo: Água, Sorbitol,				
	Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, Con-				
	servantes Benzoato de Sódio, Sorbato de Potássio	Frasco	50	R\$ 7,89	R\$ 394,50
	e Acidulante Ácido Cítrico. Embalagem: frascos de	114500	30	Ι (Ψ Ι ,ΟΘ	114 334,30
	100ml, com identificação do produto, marca do				
	fabricante, data de fabricação e prazo de validade.				
	AMACIANTE DE CARNE EM PÓ, Especificação:				
	preparado com papaína. <u>Embalagem</u> : Frasco com	_			
	120g, dizeres de rotulagem, data de fabricação e	Frasco	60	R\$ 9,15	R\$ 549,00
	prazo de validade, informação dos ingredientes e				
	composição nutricional.				
	AMIDO DE MILHO, Especificações: Embalagem				
	pacote de 500g, rótulo contendo identificação do	Embalagem	100	R\$ 9,59	R\$ 959,00
	produto data de fabricação e prazo de validade	Lilibalayelli	100	1 (ψ છ, υ છ	114 303,00
	produto data de labricacão e brazo de validade				
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				
	AZEITONA, Especificações: Azeitona tipo verde,				
o .	AZEITONA , Especificações: Azeitona tipo verde, apresentação com caroço, tamanho grande, carac-	Embalagem	100	R\$ 18 20	R\$ 1 820 00
9	AZEITONA, Especificações: Azeitona tipo verde,	Embalagem	100	R\$ 18,29	R\$ 1.829,00



10	BISCOITO ROSQUINHA; Especificações: APRE- SENTAÇÃO REDONDO, SABOR tradicional, CLASSIFICAÇÃO DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM RECHEIO, TIPO ROSQUINHA, INGREDIENTES AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO E GLÚTEN; embalagem; pacote 500g	Unidade	500	R\$ 8,39	R\$ 4.195,00
11	BISCOITO DE ÁGUA E SAL CREAM CRACKER, Especificações: farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico e gordura vegetal. Embalagem: Pacote 350G A 400G. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pacote	500	R\$ 4,99	R\$ 2.495,00
12	BISCOITO DOCE, Especificação: tipo Maria, de primeira qualidade, devendo apresentar por porção 30g: fibra alimentar acima de 0,5 gramas, sódio abaixo de 150mg, isenta de gordura trans. Embalagem: Pacote de 400 gramas, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas, prazo mínimo de validade de 06 meses, a partir da data de entrega.	Pacote	500	R\$ 5,29	R\$ 2.645,00
13	CAFÉ TIPO TORRADO, Especificação: apresentação moída, com selo de pureza ABIC. Embalagem: pacote com 500 gramas, alto vácuo, tipo tijolinho, livre de parasitas, odores estranhos e substâncias nocivas. Prazo mínimo de validade de 06 meses, a partir da data de entrega.	Pacote	6500	R\$ 15,99	R\$ 103.935,00
14	CONDIMENTO APRESENTAÇÃO INDUSTRIAL, Especificação: matéria prima pimenta do reino, aspecto físico pó, isento de matéria terrosa, parasi- tas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade, Embalagem: pacote com 100 gramas, com número de lote, data de validade e quantidade do produto.	Pacote	50	R\$ 1,39	R\$ 69,50
15	CREME DE LEITE, Especificação: ingredientes gordura láctea - mínimo 35%, sabor suave, consistência firme. Embalagem: caixinha 200 gramas, não amassada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto conservação ambiente seco e arejado.	Unidade	200	R\$ 3,99	R\$ 798,00
16	CREMOGEMA, Especificação: Amido de milho, para o preparo de mingau sabores baunilha, chocolate e morango, açúcar, vitaminas (A e C), sais minerais (cálcio, fósforo e ferro). Embalagem: de papel resistente de 500 gramas.	Embalagem	100	R\$ 10,19	R\$ 1.019,00
17	FARINHA DE ARROZ, Especificação: tipo farinha de arroz flocada, tipo branca, aspecto físico levemente torrada, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Embalagem: pacote 500 gramas, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: mínimo de 09 (meses), a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pacote	100	R\$ 2,69	R\$ 269,00
18	FARINHA DE MILHO, Especificação: tipo flocão, apresentação flocos de milho, amarelo, pré-cozida. Embalagem: pacote plástico com 500 gramas, transparentes, limpos, não violados e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de	Pacote	100	R\$ 2,65	R\$ 265,00



	,		T		
	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, Especificação: com fermento, apresentação pó, com ferro e ácido fólico Embalagem: em pacote de 1 Kg, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que				
19	garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: 150 dias.	Kg	500	R\$ 4,69	R\$ 2.345,00
	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO, Especifi-				
20	cação: sem fermento, apresentação pó, com ferro e ácido fólico Embalagem: em pacote de 1 Kg, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de valida-	Kg	300	R\$ 4,55	R\$ 1.365,00
	de: 150 dias. FEIJÃO TIPO 1, Especificação: classe carioca.				
21	Embalagem: pacote de 1kg, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório a apresentação do certificado de classificação vegetal. Obrigatório conter a data de fabricação e validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega expressas na embalagem, bem como o número do lote, validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante.	Kg	150	R\$ 7,69	R\$ 1.153,50
22	FEIJÃO TIPO 1 BRANCO, Especificação: classe branco, debulhado, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas, Embalagem: sacos plásticos transparentes com peso liquido de 1kg, não furados, estufados, inviolados, livre de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	Kg	150	R\$ 6,69	R\$ 1.003,50
23	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, Especificação: fermento químico contendo amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcio, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Não contém glúten, conforme legislação vigente. Embalagem: de 100 gramas. Prazo mínimo de validade de seis (06) meses.	Unidade	60	R\$ 5,09	R\$ 305,40
24	LEITE EM PÓ INTEGRAL, Especificação: desidratado, de boa qualidade, enriquecido com vitaminas: A, B, C e D e com no mínimo 27g de proteínas para cada porção de 100g. Embalagem: pacote de 200g, inviolada, livre de insetos, larvas, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do	Pacote	5.000	R\$ 7,19	R\$ 35.950,00



	lote. Validade 30 dias aberto/120 dias fechado.		1		
	Indicação da marca do fabricante				
	,				
25	LOURO, Especificações: folhas de Louro, condimento, apresentação natural, matéria-prima louro, aspecto físico folha seca, aplicação alimentar. Embalagem: Pacote com 5g.	Pacote	50	R\$ 2,99	R\$ 149,50
26	MACARÃO TIPO ESPAGUETE, Especificação: formato espaguete, tipo fino, pasteurizado, de farinha de trigo especial, enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalagem: pacote plástico de 500g, isento de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante.	Pacote	150	R\$ 4,99	R\$ 748,50
27	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, Especificação: formato parafuso, pasteurizado, de farinha de trigo especial, enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalagem: pacotes plásticos de 500g, isento de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120	Pacote	150	R\$ 5,69	R\$ 853,50
28	MILHO EM CONSERVA, Especificação: ingredientes grãos de milho Verde cozido em conserva de salmoura (água e sal) grãos inteiros selecionados (mínimo de 98% de milhos inteiros). Características: cor apropriada ao produto, sabor e odor próprios dos ingredientes, textura apropriada, uniformidade de tamanho e formato. Embalagem: lata com 200 gramas, fechada e esterilizada, com registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. prazo de validade 2 anos.	Lata	200	R\$ 3,99	R\$ 798,00
29	ÖLEO DE SOJA REFINADO, Especificação: livre de gorduras trans e de colesterol, rico em vitamina. Embalagem: lata ou garrafa contendo 900ml, não amassadas, estufadas ou enferrujadas e invioladas, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante.	Unidade	200	R\$ 6,49	R\$ 1.298,00
30	ORÉGANO , <u>Descrição</u> : Condimento, apresentação natural, matéria-prima orégano, aspecto físico granulado. <u>Embalagem</u> : Pacote com 10g.	Pacote	50	R\$ 2,95	R\$ 147,50
31	OVOS BRANCOS, Especificação: ovos brancos tipo médio, frescos, selecionados, isento de rachaduras, estufamento da câmara interna, sem sujidades, casca do ovo limpa, áspera, fosca. Cor, odor e aspectos característicos. Embalagem: Cartela com 30 unidades, atóxica, em embalagem secundária de papelão atóxico, resistente, não reutilizadas. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momen-	Cartela	100	R\$ 24,69	R\$ 2.469,00



	to da entrega.				
32	PÃO FRANCÊS, Características: pão comum tipo francês 50 g, tamanho uniforme, composto por farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado.	Unidade	5.000	R\$ 1,37	R\$ 6.850,00
34	POLPA DE CUPUACU, Especificação: polpa de fruta congelada, de primeira qualidade. Embalagem: saco plástico de 1 kg, transparente, resistente, isenta de contaminação, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Na embalagem deve conter a validade de no mínimo seis meses a um ano com os registros obrigatórios do Ministério competente. Indicação da marca do fabricante	Kg	100	R\$ 22,00	R\$ 2.200,00
36	SAL REFINADO, Especificação: iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos. Embalagem: plástica de 1 quilo, inviolada não furada, livre de insetos umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana, cloreto de sódio 98,5%.	Kg	100	R\$ 2,29	R\$ 229,00
37	SARDINHA ENLATADA, Especificação: Elaborado com pescado íntegro, fresco limpo, eviscerado, previamente submetido à inspeção sanitária, sem escamas, conservadas em óleo comestível, com sal. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos vegetais. Não apresentando cheiro ardido ou rançoso. Embalagem: latas de 125g, de folha flanders, com verniz sanitário, fechada e esterilizada. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, n° de registro no órgão competente. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação.	Unidade	200	R\$ 5,49	R\$ 1.098,00
38	SUPLEMENTO ALIMENTAR NUTRICIONAL, Especificação: Farinha Láctea em flocos de cereais. Embalagem: lata com 400g.	Lata	100	R\$ 14,99	R\$ 1.499,00
39	SUPLEMENTO NUTRICIONAL <u>Especificação</u> : Cereal Mucilon. <u>Embalagem</u> : lata com 400g	lata	100	R\$ 15,69	R\$ 1.569,00
40	TEMPERO APRESENTAÇÃO EM PÓ, Especifica- ção: Tempero em pó, aplicação carnes, feijão, legumes e aves, (tipo sazon). Embalagem: pacote com 12 saches de 5 g cada. Prazo de validade mínimo de 180 dias a contar da data de entrega.	Pacote	50	R\$ 5,69	R\$ 284,50
41	EXTRATO DE TOMATE ; Especificação; Produto elaborado a partir da Polpa de Tomate, adicionados ingredientes naturais que conferem sabor es-	Unidade	200	R\$ 7,29	R\$ 1.458,00



	pecial ao Produto. Após homogeneização passa				
	por processo de pasteurização, holding time e				
	resfriamento, sendo envasado assepticamente em				
	bags previamente esterilizados. Embalagem; sache				
	340g.				
	VINAGRE; O vinagre deverá conter uma acidez				
	volátil mínima de 4 (quatro) gramas em 100ml (cem				
	mililitros), expressa em ácido acético e sua gradua-				
	ção alcoólica não poderá exceder a 1º G.L. (um				
42	grau Gay Lussac). A embalagem primária do pro-	Unidade	50	R\$ 3,49	R\$ 174,50
	duto deverá ser garrafa plástica transparente, resis-				
	tente. Cada embalagem deverá apresentar peso				
	líquido de 500 ml.				
	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA,				
	Especificação: deve apresentar-se com aspecto				
	próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro				
	e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres				
	de parasitas, de acordo com a legislação sanitária.	Kg	600	R\$ 41,90	R\$ 25.140,00
	em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com				
	especificação de peso, validade, produto e mar-				
	·				
	ca/procedência.		 		
	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CHÃ DE				
	DENTRO , <u>Especificação</u> : apresentação bife, de				
	primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele,				
40	pouca gordura, no máximo (máximo 3% de gordu-	17	450	D# 00 54	D# 5 000 50
43	ra) sem pelancas, isentas de aditivos ou substân-	Kg	150	R\$ 39,51	R\$ 5.926,50
	cias estranhas ao produto, que sejam impróprias				
	ao consumo e que alterem suas características				
	naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspe-				
	cionadas pelo ministério da agricultura.				
	FRANGO FILÉ DE PEITO, <u>Descrição:</u> Corte: peito.				
	Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele,				
	sem adição de sal e temperos, manipulada em				
	condições higiênicas, provenientes de animais				
	sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo				
	ser congelada e transportada a temperatura de -				
	18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou				
	inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na				
44	entrega do produto, deverá ter data de fabricação	Kg	100	R\$ 24,69	R\$ 2.469,00
	mínima de 30 dias. Características gerais: o pro-				
	duto não deverá apresentar superfície úmida, pe-				
	gajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consis-				
	tência anormal, com indícios de fermentação pútri-				
	da. Embalagem: pacotes com peso de 1kg, emba-				
	lagem plástica flexível, atóxica, resistente, transpa-				
	rente, em. Embalagem íntegra, sem sinais de ra-				
	chaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos.		<u></u>		
	PEIXE IN NATURA, Especificações: de água sal-				
	gada, refrigerado, limpos, isentas de aditivos ou				
	substâncias estranhas ao produto, que sejam im-				
45	proprias ao consumo e que alterem suas caracte-	Kg	100	R\$ 29,90	R\$ 2.990,00
	rísticas naturais (físicas, químicas e organolépti-	_			
	cas), O produto deverá apresentar validade mínima				
	de 30 dias. Embalagem: de 05 a 10 Kg.				
	PEIXE IN NATURA, Especificações: de água doce,				
	refrigerado, limpas, isentas de aditivos ou substan-				
	cias estranhas ao produto, que sejam improprias				
46	ao consumo e que alterem suas características	Kg	100	R\$ 31,98	R\$ 3.198,00
	naturais (físicas, químicas e organolépticas), O	.5		, ,,,,,	, ,
	produto deverá apresentar validade mínima de 30				
	dias. Embalagem: de 05 a 10 Kg.				



	ALFACE CRESPA GRANDE, Especificações: O				
47	produto deve mostrar folhas limpas, frescas, livres de manchas escuras ou viscosas. Além disso, as bordas das folhas não devem ter sinais de cor marrom ou amarelo. Peso médio 250 g o maço.	Maço	100	R\$ 3,69	R\$ 369,00
48	ALHO IN NATURA , <u>Especificações</u> : isento de sujidades ou danos físicos. Deve apresentar Dentes firmes e não murchos. <u>Embalagem:</u> de 1 kg.	Kg	30	R\$ 36,00	R\$ 1.080,00
49	BATATA INGLESA IN NATURA, Especificação: média, lavada, inteira, não amassada, com cor e odor característicos. Não serão aceitas batatas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	Kg	100	R\$ 10,20	R\$ 1.020,00
50	CEBOLA BRANCA DE CABEÇA CRUA IN NA- TURA, Especificação: inteira, tamanho média, não amassada, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e trans- porte inadequados. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade.	Kg	100	R\$ 10,90	R\$ 1.090,00
51	CHEIRO VERDE CRU IN NATURA, Especificação: O cheiro verde precisa ser fresco, com uma cor verde profundo e aparência viçosa, inteiro, não amassado, livre de matéria terrosa, parasitas, fungos e vestígios de insetos, Os maços não podem ter folhas que estão murchas ou amarelas. Composição: coentro e cebolinha. Em maço com no mínimo 300g.	Maço	150	R\$ 2,99	R\$ 448,50
52	COUVE- FLOR, <u>Especificação</u> : produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas. Maço de 250g.	Maço	100	R\$ 11,90	R\$ 1.190,00
53	FRUTA IN NATURA TIPO ABACAXI, Especifica- ção: tipo pérola ou graúdo, aplicação alimentar (maduro), características adicionais: Originário de planta sadia destinado ao consumo in natura, estar fresco, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor e sabor característico da variedade, com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e armazenamento permanecendo adequado para consumo, sem lesões provocadas por insetos, doenças e mecânicas. Tamanho médio e uniforme (padronizado). Peso mínimo de 1.300 gramas por unidade. Não serão aceitos produtos estragados, murchos com odor desagradável, podridões, queimaduras de sol, manchas anormais, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. Sendo que as folhas da coroa devem estar verdes e erguidas.	Unidade	100	R\$ 11,90	R\$ 1.190,00
54	FRUTA IN NATURA TIPO BANANA, Especifica- ção: espécie prata, aplicação alimentar, que não esteja verde, nem totalmente madura, deverá estar sempre presa a penca, sem manchas, características adicionais aspecto firme e sem partes moles ou machucadas, não serão aceitos produtos estragados, murchos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	Dúzia	100	R\$ 9,99	R\$ 999,00



	<u>, </u>		1	,	
	FRUTA IN NATURA TIPO CHUCHU, Especifica-				
	ção: espécie nacional, os chuchus devem ser de				
	cor viva, novinha, de 1ª qualidade, tamanho médio,				
	não pode estar murcha nem amassada, firmes e	1.6	400	50.500	D# 500 00
55	pesadas em relação ao tamanho. Não serão acei-	Kg	100	R\$ 5,90	R\$ 590,00
	tos produtos estragados, murchos ou que não se				
	enquadrem no processo seletivo de padrão de				
	qualidade.				
	FRUTA IN NATURA TIPO LARANJA, Especifica-				
EG	ção: tamanho médio no ponto de maturação ideal,	l/a	E0	D¢ 14 00	D¢ 745 00
56	sem ferimentos ou defeitos, sem manchas e livre	Kg	50	R\$ 14,90	R\$ 745,00
	de resíduos de fertilizantes.				
	FRUTA IN NATURA TIPO MAÇÃ, Especificação:				
	espécie nacional, as maçãs devem ser de cor viva,				
	novinha, de 1ª qualidade, tamanho médio, não				
	pode estar murcha nem amassada, firmes e pesa-	14	50	D0 40 00	D# 005 00
57	das em relação ao tamanho. A casca deve ser lisa,	Kg	50	R\$ 13,90	R\$ 695,00
	sem depressões ou machucados, não serão acei-				
	tos produtos estragados, murchos ou que não se				
	enquadrem no processo seletivo de padrão de				
	qualidade.				
	FRUTA IN NATURA TIPO MAMÃO, Especificação:				
	espécie papaia, aplicação alimentar, classificação				
	A, O produto não pode estar manchado, flácido,				
F0	com exsudações e lesões. O produto deve ser de	17.00		D# 40 00	D# 00E 00
58	tamanho médio e grau médio de amadurecimento	Kg	50	R\$ 19,90	R\$ 995,00
	com tons amarelo alaranjado e exalando um suave				
	aroma característico, não serão aceitos produtos				
	estragados, murchos ou que não se enquadrem no				
	processo seletivo de padrão de qualidade.				
	FRUTA IN NATURA TIPO MELÃO, Especificação:				
	espécie redonda e amarelo, tamanho médio, classi-				
	ficação A aplicação alimentar. Características:				
	graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e				
	larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo				
59		Kg	50	R\$ 15,90	R\$ 795,00
	ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta,	•			
	aplicação alimentar, características adicionais ma-				
	duras. Não serão aceitos produtos estragados,				
	murchos ou que não se enquadrem no processo				
	seletivo de padrão de qualidade.				
	LEGUME IN NATURA TIPO ABÓBORA, Especifi-				
	cação: Deve apresentar-se madura, seca, tamanho				
	médio, de primeira (boa qualidade), tamanho e				
	coloração uniformes, isenta de enfermidades, ma-				
60	terial terroso e umidade externa anormal, sem	Kg	50	R\$ 5,00	R\$ 250,00
00	danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e	ινg	30	1 (ψ 5,00	1 (ψ 250,00
	transporte, Não serão aceitos produtos estragados,				
	murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no				
	processo seletivo de padrão de qualidade.				
	LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA, Espe-				
	cificação: Espécie comum. De primeira, lavada,				
	inteira, não amassada, fresca, compacta e firme,				
	isenta de enfermidades material terroso e umidade	1.6		D	D# 40= 00
		Kg	50	R\$ 9,90	R\$ 495,00
61				1	
61	externa anormal, tamanho. Não serão aceitas be-				
61	externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que				
61	externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de				
61	externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.				
61	externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especifi-				
	externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada,				
62	externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especifi-	Kg	50	R\$ 9,90	R\$ 495,00
	externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada,	Kg	50	R\$ 9,90	R\$ 495,00



			_		
	mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e colora-				
	ção uniformes, devendo ser bem desenvolvida.				
	Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas,				
	com brotos, ou que não se enquadrem no processo				
	seletivo de padrão de qualidade.				
	LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especifica-		-		
	ção: espécie comum deverão ser de 1º qualidade,				
	de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa;				
	tamanho e coloração uniformes típicos da varieda-				
	de, suficientemente desenvolvidas, apresentando				
63	grau médio de maturação que lhe permita suportar	Kg	50	R\$ 11,90	R\$ 595,00
03	a manipulação, o transporte a conservação em	Ng	30	ΙζΦ 11,90	Ιζψ 393,00
	condições adequadas para o consumo mediato e				
	imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem				
	lesões de origem física ou mecânica (rachaduras,				
	machucados, perfurações e cortes na casca) ou				
	outros defeitos que possam alterar sua aparência.				
	LEGUME IN NATURA TIPO PIMENTA DE CHEI-				
	RO, Especificação: lavado, inteiro, verde, 1ª quali-				
	dade, sem fungos, consistência firme, tamanho				
64	médio e grande, não amassado, com cor e odor	Kg	50	R\$ 1,19	R\$ 59,50
01	característicos. Não serão aceitos pimenta de chei-	1.9		Ι (ψ 1,10	1 (φ 00,00
	ro estragados, murchas, com brotos, ou que não se				
	enquadrem no processo seletivo de padrão de				
	qualidade.				
,	LEGUME IN NATURA TIPO PIMENTÃO, Especifi-				
	<u>cação</u> : lavado, inteiro, verde, 1ª qualidade, sem				
	fungos, consistência firme, tamanho médio e gran-				
65	de, não amassado, com cor e odor característicos.	Kg	50	R\$ 8,89	R\$ 444,50
00	Não serão aceitos pimentões estragados, murchas,	1.9		1 (φ 0,00	1 (ψ 111,00
	com brotos, ou que não se enquadrem no processo				
	seletivo de padrão de qualidade.			+	
	LIMÃO , <u>Especificações</u> : 1ª qualidade, tamanho				
66	médio, suculentos e sem ferimentos.	Kg	50	R\$ 6,90	R\$ 345,00
	MACAXEIRA, <u>Especificações</u> : Tipo branca ou				
	amarela, fresca e com casca inteira, não fibrosa				
	isenta de umidade, raízes medianas, firme e com-				
67	risenta de unidade, raizes medianas, inne e com-				
		Ka	50	R\$ 7.99	R\$ 399.50
	pacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de	Kg	50	R\$ 7,99	R\$ 399,50
	pacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e	Kg	50	R\$ 7,99	R\$ 399,50
	pacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos ou mecânicos, oriun-	Kg	50	R\$ 7,99	R\$ 399,50
	pacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente.	Kg	50	R\$ 7,99	R\$ 399,50
	pacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente. MARACUJÁ, Especificações: de 1ª qualidade, grau	Kg	50	R\$ 7,99	R\$ 399,50
60	pacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente. MARACUJÁ, Especificações: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem				
68	pacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente. MARACUJÁ, Especificações: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo bem definidos,	Kg Kg	50	R\$ 7,99 R\$ 11,90	R\$ 399,50 R\$ 595,00
68	pacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente. MARACUJÁ, Especificações: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo bem definidos, bem formados e em perfeitas condições de conser-				
68	pacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente. MARACUJÁ, Especificações: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo bem definidos, bem formados e em perfeitas condições de conservação e maturação. Peso unitário: 120 gr.				
	pacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente. MARACUJÁ, Especificações: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo bem definidos, bem formados e em perfeitas condições de conservação e maturação. Peso unitário: 120 gr. MEXERICA, tamanho médio no ponto de matura-			R\$ 11,90	R\$ 595,00
68	pacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente. MARACUJÁ, Especificações: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo bem definidos, bem formados e em perfeitas condições de conservação e maturação. Peso unitário: 120 gr.				
	pacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente. MARACUJÁ, Especificações: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo bem definidos, bem formados e em perfeitas condições de conservação e maturação. Peso unitário: 120 gr. MEXERICA, tamanho médio no ponto de matura-	Kg	50	R\$ 11,90	R\$ 595,00
	pacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente. MARACUJÁ, Especificações: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo bem definidos, bem formados e em perfeitas condições de conservação e maturação. Peso unitário: 120 gr. MEXERICA, tamanho médio no ponto de maturação ideal, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas e livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	50	R\$ 11,90	R\$ 595,00
	pacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente. MARACUJÁ, Especificações: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo bem definidos, bem formados e em perfeitas condições de conservação e maturação. Peso unitário: 120 gr. MEXERICA, tamanho médio no ponto de maturação ideal, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas e livre de resíduos de fertilizantes. UVA, Especificações: de 1ª qualidade, grau médio	Kg	50	R\$ 11,90	R\$ 595,00
69	pacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente. MARACUJÁ, Especificações: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo bem definidos, bem formados e em perfeitas condições de conservação e maturação. Peso unitário: 120 gr. MEXERICA, tamanho médio no ponto de maturação ideal, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas e livre de resíduos de fertilizantes. UVA, Especificações: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas,	Kg Kg	50	R\$ 11,90 R\$ 9,98	R\$ 595,00 R\$ 499,00
	pacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente. MARACUJÁ, Especificações: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo bem definidos, bem formados e em perfeitas condições de conservação e maturação. Peso unitário: 120 gr. MEXERICA, tamanho médio no ponto de maturação ideal, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas e livre de resíduos de fertilizantes. UVA, Especificações: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo bem definidos, bem for-	Kg	50	R\$ 11,90	R\$ 595,00
69	pacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente. MARACUJÁ, Especificações: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo bem definidos, bem formados e em perfeitas condições de conservação e maturação. Peso unitário: 120 gr. MEXERICA, tamanho médio no ponto de maturação ideal, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas e livre de resíduos de fertilizantes. UVA, Especificações: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo bem definidos, bem formados e em perfeitas condições de conserva-	Kg Kg	50	R\$ 11,90 R\$ 9,98	R\$ 595,00 R\$ 499,00
69	pacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente. MARACUJÁ, Especificações: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo bem definidos, bem formados e em perfeitas condições de conservação e maturação. Peso unitário: 120 gr. MEXERICA, tamanho médio no ponto de maturação ideal, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas e livre de resíduos de fertilizantes. UVA, Especificações: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo bem definidos, bem formados e em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg Kg	50	R\$ 11,90 R\$ 9,98	R\$ 595,00 R\$ 499,00
69	pacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente. MARACUJÁ, Especificações: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo bem definidos, bem formados e em perfeitas condições de conservação e maturação. Peso unitário: 120 gr. MEXERICA, tamanho médio no ponto de maturação ideal, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas e livre de resíduos de fertilizantes. UVA, Especificações: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo bem definidos, bem formados e em perfeitas condições de conservação e maturação. VERDURA IN NATURA TIPO TOMATE, Especifi-	Kg Kg	50	R\$ 11,90 R\$ 9,98	R\$ 595,00 R\$ 499,00
69	pacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente. MARACUJÁ, Especificações: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo bem definidos, bem formados e em perfeitas condições de conservação e maturação. Peso unitário: 120 gr. MEXERICA, tamanho médio no ponto de maturação ideal, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas e livre de resíduos de fertilizantes. UVA, Especificações: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo bem definidos, bem formados e em perfeitas condições de conservação e maturação. VERDURA IN NATURA TIPO TOMATE, Especificação: Graúdo, com polpa firme e intacta, de 1ª	Kg Kg	50	R\$ 11,90 R\$ 9,98	R\$ 595,00 R\$ 499,00
69 70	pacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente. MARACUJÁ, Especificações: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo bem definidos, bem formados e em perfeitas condições de conservação e maturação. Peso unitário: 120 gr. MEXERICA, tamanho médio no ponto de maturação ideal, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas e livre de resíduos de fertilizantes. UVA, Especificações: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo bem definidos, bem formados e em perfeitas condições de conservação e maturação. VERDURA IN NATURA TIPO TOMATE, Especificação: Graúdo, com polpa firme e intacta, de 1ª qualidade, isento de enfermidades, material terroso	Kg Kg	50 50 50	R\$ 11,90 R\$ 9,98 R\$ 18,89	R\$ 595,00 R\$ 499,00 R\$ 944,50
69	pacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente. MARACUJÁ, Especificações: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo bem definidos, bem formados e em perfeitas condições de conservação e maturação. Peso unitário: 120 gr. MEXERICA, tamanho médio no ponto de maturação ideal, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas e livre de resíduos de fertilizantes. UVA, Especificações: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo bem definidos, bem formados e em perfeitas condições de conservação e maturação. VERDURA IN NATURA TIPO TOMATE, Especificação: Graúdo, com polpa firme e intacta, de 1ª qualidade, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de	Kg Kg	50	R\$ 11,90 R\$ 9,98	R\$ 595,00 R\$ 499,00
69 70	pacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente. MARACUJÁ, Especificações: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo bem definidos, bem formados e em perfeitas condições de conservação e maturação. Peso unitário: 120 gr. MEXERICA, tamanho médio no ponto de maturação ideal, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas e livre de resíduos de fertilizantes. UVA, Especificações: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo bem definidos, bem formados e em perfeitas condições de conservação e maturação. VERDURA IN NATURA TIPO TOMATE, Especificação: Graúdo, com polpa firme e intacta, de 1ª qualidade, isento de enfermidades, material terroso	Kg Kg	50 50 50	R\$ 11,90 R\$ 9,98 R\$ 18,89	R\$ 595,00 R\$ 499,00 R\$ 944,50



	·		1		
	com cor e odor característicos aplicação culinária				
	em geral. Não serão aceitos tomates estragados, murchos, ou que não se enquadrem no processo				
	seletivo de padrão de qualidade os mesmos.				
	VERDURA IN NATURA, TIPO REPOLHO VERDE, <u>Especificação</u> : espécie comum. De primeira quali-				
72	dade, fresco, aparado, lavado, inteiro, não amassada, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitos repolhos estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	Kg	50	R\$ 11,99	R\$ 599,50
73	VINAGREIRA, Especificações: o produto deve mostrar folhas limpas, frescas, livres de manchas escuras ou viscosas. Além disso, as bordas das folhas não devem ter sinais de cor marrom ou amarelo. Peso médio 250 g, o maço.	Maço	50	R\$ 4,39	R\$ 219,50
74	MAXIXE , tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	50	R\$ 7,99	R\$ 399,50
75	PIMENTA DO REINO: <u>Especificação</u> : pimenta do reino em pó <u>Embalagem</u> : pacote com 50g.	Unidade	100	R\$ 10,85	R\$ 1.085,00
76	QUIABO , Especificações: tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos. Tenros, sem manchas, livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	50	R\$ 12,90	R\$ 645,00
77	POLPA DE ACEROLA, Especificação: polpa de fruta congelada, de primeira qualidade. Embalagem: saco plástico de 1 kg, transparente, resistente, isenta de contaminação, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Na embalagem deve conter a validade de no mínimo seis meses a um ano com os registros obrigatórios do Ministério competente. Indicação da marca do fabricante.	Kg	50	R\$ 20,00	R\$ 1.000,00
78	POLPA DE CAJÁ, Especificação: polpa de fruta congelada, de primeira qualidade. Embalagem: saco plástico de 1 kg, transparente, resistente, isenta de contaminação, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Na embalagem deve conter a validade de no mínimo seis meses a um ano com os registros obrigatórios do Ministério competente. Indicação da marca do fabricante.	Kg	50	R\$ 23,00	R\$ 1.150,00
79	POLPA DE GOIABA, Especificação: polpa de fruta congelada, de primeira qualidade. Embalagem: saco plástico de 1 kg, transparente, resistente, isenta de contaminação, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Na embalagem deve conter a validade de no mínimo seis meses a um ano com os registros obrigatórios do Ministério competente. Indicação da marca do fabricante.	Kg	50	R\$ 15,00	R\$ 750,00
80	FRUTA IN NATURA TIPO MELANCIA, Especifica- ção: espécie redonda, classificação A, graúda, de primeira, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, pesando entre 6 a 8 kg cada unidade características adicionais: O produto preci- sa ter a casca firme, lustrosa e sem manchas escu-	Kg	50	R\$ 4,90	R\$ 245,00



	T				
	ras. Não serão aceitos produtos estragados, mur-				
	chos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.				
81	FRANGO INTEIRO: Especificações: Refrigerado, limpas, com ossos, isentas de aditivos ou substancias estranhas ao produto, que sejam improprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), acondicionada em embalagens plásticas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias. Embalagem: de 05 a 10 Kg.	Kg	50	R\$ 34,62	R\$ 1.731,00
82	CARNE MOIDA, <u>Especificações</u> : carne moída de Segunda, de Acém.	Kg	20	R\$ 28,98	R\$ 579,60
83	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA.	Kg	20	R\$ 25,99	R\$ 519,80
84	LEITE CONDENSADO, Especificação: compostos de leite desnatado, açúcar e lactose (tradicional). De consistência cremosa e textura homogênea. Embalagem: lata com 395 gramas. Validade mínima de 1 (um) ano a contar da entrega.	Lata	50	R\$ 7,29	R\$ 364,50
85	LEITE LÍQUIDO INTEGRAL: Especificação: integral, desidratado, de boa qualidade, enriquecido com ferro, zinco e vitaminas A, B, C e D. Embalagem: de 1 litro, inviolada, livre de insetos, larvas, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 12 meses. Indicação da marca do fabricante.	Unidade	50	R\$ 7,99	R\$ 399,50
86	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL, Especificação: margarina com óleo interesterificado, com sal, com 60% de lipídeos. Embalagem: pote de 500g, íntegros, resistentes e limpos. A embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 (cento e vinte) dias a partir da data de entrega. Indicação da marca do fabricante.	Unidade	50	R\$ 10,99	R\$ 549,50
87	MILHO PARA MINGAU, <u>Descrição</u> : branco, de boa qualidade, despeculiada, tipo I, não contendo impurezas ou carunchos. Embalagem: Pacote de 500g	Pacote	50	R\$ 7,99	R\$ 399,50
88	MOLHO DE TOMATE, Especificação: Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros. Embalagem: lata ou bag de 340g, sem amassadura ou abaulamento. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição.	Unidade	50	R\$ 5,89	R\$ 294,50
89	CORANTE, Especificação: Calorífico em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intensa. Embalagem: plástica com 100g, com cheiro e sabor próprios para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.	Unidade	100	R\$ 2,69	R\$ 269,00



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

90	SUPLEMENTO ALIMENTAR, Especificação: a base de farinha de arroz. Embalagem: lata com 400g.	Lata	100	R\$ 9,39	R\$ 939,00
91	PROTEINA DE SOJA, texturizada (400g).	Pacote	100	R\$ 6,49	R\$ 649,00
VALOR GLOBAL: (Duzentos e Oitenta Mil, Quinhentos e Dezoito Reais e Trinta Centavos)					R\$ 280.518,30

- 3.2. A quantidade estimada da contratação pretendida tem como base em estudos na elaboração da demanda necessária em virtude do fluxo diário de solicitações dos diversos setores e departamentos que compõem esta secretaria, bem como, o levantamento das últimas contratações efetuadas por este órgão.
- 3.3. Estimou-se também a quantidade dos itens com base em observações nas rotinas de trabalho já realizado em anos anteriores conforme projeções de consumo e também através do controle diário dos quantitativos presentes no almoxarifado central, bem como no saldo contratual.

4. JUSTIFICATIVA PARA A DIVISÃO EM ITENS

4.1. Em virtude de acudir o maior número de interessados em participar da licitação sem prejudicar o ganho da aquisição em escala, razão capital da realização das compras conjuntas, optou-se pela divisão deste certame em ITENS, sempre em respeito à mais ampla competição e conforme previsto no artigo 47, § 1º, da Lei n. 14.133/2021 e Súmula 247 do TCU:

"Lei n. 14.133/2021

- Art. 47. As licitações de serviços atenderão aos princípios:
- I da padronização, considerada a compatibilidade de especificações estéticas, técnicas ou de desempenho;
- II do parcelamento, quando for tecnicamente viável eeconomicamente vantajoso.
- § 1º Na aplicação do princípio do parcelamento deverão serconsiderados:
- a responsabilidade técnica;
- I o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens;
- II o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado".

"Súmula n. 247:



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

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

- 4.2. A divisão em itens, elaborada para este procedimento, levou em conta a diferenciação das características técnicas dos bens a serem adquiridos.
- 4.3. O detalhamento das especificações dos itens, figuram no item 3 deste Termo.
- 4.4. Nesse caso, sugerimos a licitação por itens, onde o objeto é dividido em partes específicas, cada qual representando um bem de forma autônoma, visando um aumento da competitividade do certame, pois possibilita a participação de vários fornecedores.

5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 5.1. Os bens têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021. A presente contratação tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios.
- a) O prazo de entrega, do objeto licitado deverá ser de até 5(cinco) dias, a contar do recebimento da ordem de fornecimento.
- b) Os produtos deverão ser entregues, conforme as necessidades do Setor Requisitante, nos endereços informados na ordem de fornecimento.
- 5.2. A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

6. ANALISE DE SOLUÇÕES

6.1. Os gêneros alimentícios elencados neste processo administrativo são classificados como perecíveis e não perecíveis. São indispensáveis para garantir o bom funcionamento de todos os setores e departamentos do



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

município, garantindo a qualidade dos serviços prestados por nossos servidores. Seu fornecimento, via de regra, é feito através da compra por unidades.

6.2. Para atender à necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis e hortifruti para a Secretaria Municipal de Administração da Prefeitura Municipal de Anajatuba/MA, foram analisadas diferentes soluções. Cada solução foi avaliada com base em critérios como viabilidade, eficiência, custo-benefício e conformidade com as normas vigentes. Insta informar que as únicas alternativas é a aquisição, com base nas opções a seguir:

Solução 1:

Fornecimento Interno:

 Implementar uma estrutura interna de compra e gestão de alimentos pela própria Secretaria, incluindo a aquisição, armazenamento e distribuição dos produtos.

Solução 2:

Contratação de Múltiplos Fornecedores Locais:

 Contratar diversos fornecedores locais para diferentes categorias de alimentos (perecíveis, não perecíveis, hortifruti).

Solução 3:

Contratação de uma Empresa Especializada:

 Contratar uma única empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis e hortifruti.

6.3. JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO:

A equipe de planejamento fez buscas das opções oferecidas pelo mercado, através de sítios oficiais na internet, portal da transparência de outros entes públicos, busca no Sistema do TCE - Módulo Contratações Públicas do Sistema de Informações para Controle (Sinc-Contrata), e foi encontrado preços praticado no mercado por uma empresa especializada no ramo de gêneros alimentícios em geral, conforme (anexo I do ETP), tais valores praticados por uma empresa especializada levam em consideração o preenchimento dos requisitos de segurança, durabilidade e consequentemente economia para os cofres públicos.

Após levantamento de mercado e sua análise, chega-se a conclusão que por motivos desegurança, durabilidade e custo benefício, não se torna viável e possível a contratação com multiplos fornecedores locais, bem como, fornecimento interno, sendo a melhor solução técnica e econômica para o Município a contratação de uma Empresa Especializada no fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis e hortifruti, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Administração da Prefeitura Municipal de Anajatuba/MA.

6.4. ANÁLISE COMPARATIVA DE SOLUÇÕES



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

Os fornecedores internos de alimentos oferecem uma série de vantagens e desvantagens em comparação com os fornecedores tradicionais. Aqui estão alguns pontos a considerar:

Vantagens:

- Controle direto sobre todo o processo de aquisição e distribuição.
- Possibilidade de personalizar totalmente as compras conforme as necessidades específicas.

Desvantagens:

- Necessidade de infraestrutura adequada (depósitos, veículos, pessoal capacitado) para armazenar e distribuir os alimentos.
- Elevado custo inicial para estabelecer essa estrutura.
- Risco de ineficiências e desperdícios devido à falta de especialização.
- Maior complexidade na gestão logística e no controle de qualidade.

Conclusão:

• Esta solução apresenta desafios significativos relacionados a custos e eficiência operacional, não sendo a mais viável.

Os múltiplos fornecedores locais de alimentos oferecem uma série de vantagens e desvantagens em comparação com os fornecedores tradicionais. Aqui estão alguns pontos a considerar:

Vantagens:

- Apoio ao comércio local e à economia da região.
- Flexibilidade para escolher fornecedores especializados em diferentes tipos de produtos.

Desvantagens:

- Complexidade na gestão de múltiplos contratos e fornecedores.
- Maior risco de inconsistências na qualidade e nos prazos de entrega.
- Dificuldade em garantir preços competitivos devido à falta de economia de escala.

Conclusão:

• Embora apoie a economia local, esta solução pode trazer desafios logísticos e de gestão, além de potencialmente elevar os custos totais.

Os revendedores especializados de gêneros alimentícios oferecem uma série de vantagens e desvantagens para os consumidores. Aqui estão alguns pontos a considerar:

Vantagens:

- Centralização do processo de aquisição e distribuição, facilitando a gestão.
- Melhor controle de qualidade e cumprimento das normas sanitárias.
- Maior eficiência logística e redução de desperdícios.
- Possibilidade de negociar melhores preços devido à economia de escala.
- Garantia de regularidade nas entregas e atendimento das necessidades específicas da Secretaria.

Desvantagens:

- Dependência de um único fornecedor, exigindo um contrato bem estruturado para garantir o cumprimento das obrigações.
- Necessidade de um processo de seleção rigoroso para escolher a empresa



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

mais adequada.

Conclusão:

• Esta solução é a mais viável e eficiente, proporcionando uma melhor relação custo-benefício e assegurando a qualidade e regularidade no fornecimento dos alimentos.

6.5. Comparação das Soluções

Critério	Fornecimento Interno	Múltiplos Fornecedores Locais	Empresa Especializada
Controle	Alto	Médio	Alto
Custo Inicial	Alto	Médio	Baixo
Gestão Logística	Complexa	Complexa	Simples
Qualidade	Variável	Variável	Consistente
Economia de Escala	Não	Parcial	Sim
Flexibilidade	Alta	Alta	Média
Risco de Desabastecimen-			
to	Alto	Médio	Baixo
Suporte à Economia Local	Baixo	Alto	Médio

A análise das soluções indica que a contratação de uma empresa especializada é a opção mais eficaz e vantajosa para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Administração da Prefeitura Municipal de Anajatuba/MA. Esta solução oferece maior eficiência logística, melhor controle de qualidade, economia de escala e uma gestão mais simplificada, garantindo a regularidade e a qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos.

Recomenda-se proceder com a elaboração de um edital de licitação bem detalhado para selecionar a empresa especializada que melhor atenda aos critérios estabelecidos, garantindo assim a satisfação das necessidades alimentares da Secretaria.

7. ESTIMATIVA DE CUSTO DA CONTRATAÇÃO

7.1. O preço considerado como estimativa para esse objeto foi determinado com base em pesquisas de preços habituais, celebrados em âmbito público e pesquisas baseadas em preços praticados no mercado, de acordo com a Instrução Normativa 65/2021- MINISTÉRIO DA ECONOMIA/SECRETARIA ESPECIAL DE DESBUROCRATIZAÇÃO, GESTÃO E GOVERNO DIGITAL/SECRETARIA DE GESTÃO, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 294, de 16 de maio de 2023. A pesquisas de preços com a finalidade de subsidiar a potencial contratação,constam no anexo I deste ETP. Estima -se o valor total de R\$ 280.518,30 (Duzentos e Oitenta Mil, Quinhentos e Dezoito Reais e Trinta Centavos).

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1. Objetivo da Solução



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

A solução proposta visa contratar uma empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, bem como hortifruti, para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Administração da Prefeitura Municipal de Anajatuba/MA. A empresa contratada será responsável por garantir a qualidade, regularidade e eficiência logística no fornecimento dos alimentos necessários para as atividades e programas da Secretaria.

8.2. Detalhamento da Solução

8.2.1. Identificação das Necessidades

- Gêneros Alimentícios Perecíveis: Incluem carnes, laticínios, pães, frutas frescas, verduras e legumes que demandam condições especiais de armazenamento e transporte.
- Gêneros Alimentícios Não Perecíveis: Envolvem grãos, massas, enlatados, farinhas, açúcares, sal, e outros produtos de longa duração que não necessitam de refrigeração.
- Hortifruti: Frutas, verduras, legumes e tubérculos frescos que necessitam de entregas regulares para garantir frescor e qualidade.

8.2.2. Seleção da Empresa Fornecedora

- Processo Licitatório: A seleção será realizada através de um processo licitatório, conforme as normas da Lei de Licitações (Lei nº 14.133/2021). O edital de licitação será elaborado com critérios claros e objetivos para garantir a escolha da melhor proposta.
- Critérios de Avaliação: As propostas serão avaliadas com base em critérios como preço, qualidade dos produtos, capacidade logística, experiência anterior, conformidade com normas sanitárias e capacidade de atendimento às demandas da Secretaria.

8.2.3. Contratação e Formalização

- Contrato: Após a seleção da empresa vencedora, será firmado um contrato detalhado que estipulará as obrigações e responsabilidades de ambas as partes, prazos de entrega, condições de armazenamento e transporte, penalidades por descumprimento e mecanismos de monitoramento e avaliação.
- Validade: O contrato terá um prazo de validade definido, com possibilidade de renovação conforme desempenho e necessidade.

8.2.4. Monitoramento e Avaliação

• Acompanhamento Contínuo: A Secretaria realizará um acompanhamento



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

contínuo das entregas e da qualidade dos produtos fornecidos, assegurando que as condições contratuais sejam cumpridas.

- Indicadores de Desempenho: Serão estabelecidos indicadores de desempenho para avaliar a pontualidade das entregas, a qualidade dos alimentos, a conformidade com as normas sanitárias e a satisfação dos beneficiários.
- Feedback e Ajustes: O feedback dos servidores e beneficiários será coletado regularmente para identificar possíveis melhorias e ajustes necessários no fornecimento.

8.3. Infraestrutura e Recursos Necessários

8.3.1. Armazenamento e Distribuição

- Infraestrutura da Empresa Fornecedora: A empresa contratada deverá
 possuir infraestrutura adequada para o armazenamento e transporte dos alimentos, garantindo a manutenção da qualidade e segurança dos produtos.
- Pontos de Entrega: Os alimentos serão entregues nos locais especificados pela Secretaria, conforme cronograma estabelecido no contrato.

8.3.2. Gestão e Logística

- Logística Integrada: A empresa fornecerá um sistema de logística integrado para garantir a eficiência nas entregas e a rastreabilidade dos produtos.
- Capacitação: A equipe da Secretaria será capacitada para realizar a fiscalização e controle das entregas, assegurando o cumprimento das condições contratuais.

8.4. Benefícios Esperados

8.4.1. Melhoria na Qualidade dos Alimentos

- Alimentos Frescos e Seguros: Garantia de fornecimento de alimentos frescos, seguros e de alta qualidade, contribuindo para a saúde e bem-estar dos servidores e beneficiários.
- Conformidade com Normas: Cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar, evitando problemas de saúde decorrentes do consumo de alimentos inadequados.

8.4.2. Eficiência Operacional

- Regularidade no Fornecimento: Redução do risco de desabastecimento, com entregas regulares e pontuais conforme as necessidades da Secretaria.
- Otimização de Recursos: Melhor utilização dos recursos públicos, com custos competitivos e economia de escala.



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

8.4.3. Transparência e Controle

- **Gestão Transparente:** Contrato claro e transparente, com mecanismos de fiscalização e avaliação contínua.
- Responsabilidade: Estabelecimento de responsabilidades claras, promovendo a accountability e a eficiência na gestão dos alimentos.

Conclusão

A contratação de uma empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis e hortifruti representa a solução mais eficiente e viável para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Administração da Prefeitura Municipal de Anajatuba/MA. Esta abordagem garante a qualidade dos alimentos, a regularidade no fornecimento e a otimização dos recursos públicos, assegurando que os servidores e beneficiários dos programas sociais recebam produtos adequados às suas necessidades. A implementação desta solução será realizada de maneira transparente e responsável, promovendo a melhoria contínua e a satisfação dos usuários.

8.5. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Não será necessario a adoção de providências pelo órgão previamente à celebração do contrato.

Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejamconcluídas, quais sejam:

- 8.2.1. elaboração de minuta do edital;
- 8.2.2. designação em Portaria de pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação (conforme o caso);
 - 8.2.3. elaboração de minuta do contrato;
 - 8.2.4. encaminhamento do processo para análise jurídica;
- 8.2.5. análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;
 - 8.2.6. publicação e divulgação do edital e anexos;
 - 8.2.7. resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;
 - 8.2.8. realização do certame, com suas respectivas etapas;
 - 8.2.9. realização de empenho; e
- I) assinatura e publicação do contrato.



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

9. CONSIDERAÇÕES FINAIS

- 9.1. Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, declaramos que a melhor alternativa para solucionar a demanda é aquisição de gêneros alimentícios diretamente de uma empresa especializada, conforme necessidade, que atendam aos padrões e preços de mercado, visando à garantia da segurança dos usuários e colaboradores que utilizam o produto, bem como a continuidade da prestação dos serviços, através de Pregão Eletrônico, pelo Sistemade Registro de Preços.
- 9.2. Com base em todas as considerações e análises, a contratação de uma empresa especializada é a solução recomendada para garantir a excelência no fornecimento de gêneros alimentícios para a Prefeitura Municipal de Anajatuba/MA.

10. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação de uma empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, bem como hortifruti, pode gerar uma série de impactos ambientais que devem ser considerados e gerenciados de maneira adequada. A seguir, são descritos os principais impactos ambientais potenciais e as medidas mitigadoras que podem ser adotadas.

Impactos Ambientais Potenciais:

10.1. Emissão de Gases de Efeito Estufa (GEE):

Transporte: O transporte frequente de alimentos entre fornecedores, armazéns e a Secretaria pode resultar na emissão significativa de CO₂ e outros gases de efeito estufa, contribuindo para as mudanças climáticas.

Armazenamento: A utilização de equipamentos de refrigeração e congelamento consome energia elétrica, que pode ser proveniente de fontes não renováveis, aumentando as emissões de GEE.

10.2. Geração de Resíduos:

Embalagens: A aquisição de alimentos em grandes quantidades pode gerar uma grande quantidade de resíduos de embalagens (plástico, papel, vidro, etc.).

Desperdício de Alimentos: Ineficiências na cadeia de suprimentos ou falhas no armazenamento podem levar ao desperdício de alimentos perecíveis.

10.3. Consumo de Recursos Naturais:

Água e Energia: A produção, processamento e transporte de alimentos exigem grandes quantidades de água e energia.

Uso da Terra: A produção agrícola, especialmente se não for realizada de forma sustentável, pode levar ao desmatamento e à degradação do solo.

10.4. Poluição do Solo e Água:



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

Agrotóxicos e Fertilizantes: O uso excessivo de agrotóxicos e fertilizantes na produção agrícola pode contaminar o solo e os corpos d'água.

Ao considerar esses impactos ambientais e implementar medidas de mitigação adequadas, é possível minimizar o impacto ambiental na contratação de uma empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios pela Prefeitura Municipal de Anajatuba/MA. Adotando práticas sustentáveis e exigindo responsabilidade ambiental dos fornecedores, é possível minimizar os impactos negativos e contribuir para um desenvolvimento mais sustentável. Implementar medidas mitigadoras e monitorar continuamente os resultados garantirá que a solução não apenas atenda às necessidades alimentares da Secretaria, mas também promova a conservação ambiental e o uso responsável dos recursos naturais.

11. APROVAÇÃO E ASSINATURA

11.1. A Equipe de Planejamento da Contratação foi designada pela Secretaria Municipal de Administração no dia 08 de maio de 2024.

Encaminhe-se à autoridade competente, que deverá decidir motivadamente sobre a autorização e prosseguimento dos demais atos inerentes a contratação.

Membros integrantes da Equipe de Planejamento da Contratação (EPC):

Anajatuba/MA, de	de 2024
------------------	---------

INTEGRANTE REQUISITANTE	INTEGRANTE TÉCNICO
CARLA CRISTINA SILVA Matrícula/®000100508	MARIA CELESTE DE FREITAS SANTA- NA LIMA
Responsável pela Elaboração do ETP	Matrícula/ۥ000000724
	Equipe de Planejamento

INTEGRANTE TÉCNICO **MATHEUS REIS DOS SANTOS** Decreto n° 218/2022 Responsável pela Pesquisa de Preço



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 017/2024

ANEXO III

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO ADM	. Nº 2024	.05.08	.0013
--------------	-----------	--------	-------

<u> </u>	LOGO ADIVI. IN	2024.00					
O(A)(órgão ou entidade pública que gerenciará a ata de registro de preços), com sede no(a), na cidade de, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº de de de, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/202, publicada no de/202, processo administrativo n.º, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:							
1.1. A de do	1. OBJETO: 1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de, especificado(s) no(s) item(ns) do Termo de Referência, anexo do edital de Licitação nº/2024, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.						
2.1. O ximas		o, as es forneced	pecificaçõ	es do obje	OS eto, as quantidades condições ofertada		
Nome	e empresarial:						
CNP	J nº:						
Ende	reço:						
(DDD	(DDD) Telefone: (DDD) Fax:						
E-ma	E-mail:						
Representante legal:							
CPF nº:							
Item	Especificação	Unid.	Marca/ Modelo	Quant.	P. Unitário Re- gistrado (R\$)	P. Total Regis- trado (R\$)	
	ı		ı	ı	1	1	



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

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

3. ÓRGÂ	O(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)	
	gão gerenciador será a Secretaria Municipal de	
3.2. Órgá	os e entidades públicas participantes do registro de preços: _	

4. ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, conforme alterações proferidas pela Lei Federal nº14.770/23, observados os seguintes requisitos:
 - 4.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
 - 4.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e
 - 4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.
- 4.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.
 - 4.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.
- 4.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.
- 4.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, 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.
- 4.5. O 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 do item 4.1.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADAS-TRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

- 5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.
- 5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.
- 5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.
 - 5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.
- 5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
 - 5.4.1. Serão registrados na ata os preços
 - 5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:
 - 5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
 - 5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.
 - 5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
- 5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
- 5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 0 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
 - 5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e
 - 5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item **Erro! Fonte de referência não encontrada.**



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

- 5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 5.9. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
 - 5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
- 5.10. A ata de registro de preços poderá será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no ambiente de acesso público.
- 5.11 Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, e observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:
 - 5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
 - 5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- 5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
 - 6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

- 6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- 6.1.3. Na hipótese de previsão no edital cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.
 - 6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
 - 6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

- 7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.
 - 7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.
 - 7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.
 - 7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.
 - 7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.
 - 7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.
 - 7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pe-



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

na de cancelamento do seu registro, nos termos do item 0, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

- 7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.
- 7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 0, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
- 7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 0 e no item 0, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.
- 7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.
- 8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:
 - 8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou
 - 8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.
- 8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.
- 8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.
- 8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.
- 8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 0, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
 - 9.1.2. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado:
 - 9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
 - 9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou
 - 9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
 - 9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
- 9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 0 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
- 9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.
- 9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
 - 9.4.1. Por razão de interesse público;
 - 9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
 - 9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

10. PENALIDADES

- 10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.
 - 10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.
- 10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).
- 10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

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

12. DO FORO

12.1 Fica eleito o Foro do Município de Anajatuba, Estado do Maranhão, para dirimir as questões que possam advir do presente compromisso.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

ANAJATUBA/MA,	de	de 2024

MUNICÍPIO DE ANAJATUBA/MA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA
XXXXXXXXXXXX

SECRETÁRIO MUNICIPAL DE XXXXXXX
PORT.: XXXXX

DETENTORA DO REGISTRO:
......
CNPJ nº:

Nome Cargo: R.G.:



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

ANEXO CADASTRO RESERVA

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

Nome empresarial:

CNP	CNPJ nº:							
Ende	reço:							
(DDD) Telefone:	(DDD) Fax	:				
E-ma	il:							
Repre	esentante legal:							
CPF I	nº:							
Item	Especificação	Unid.	Marca/ Modelo	Quant.	P. Unitário Re- gistrado (R\$)	P. Total Regis- trado (R\$)		
	Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:							
CNP	e empresarial:							
Ende			DDD) Fav					
·) Telefone:	(רטטט) Fax	•				
E-mail:								
Representante legal:								
CPF nº:								
Item	Especificação	Unid.	Marca/ Modelo	Quant.	P. Unitário Re- gistrado (R\$)	P. Total Regis- trado (R\$)		
			l	I				



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

PREGÃO ELETRÔNICO Nº /2024

ANEXO IV MINUTA DE CONTRATO CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº_ /2024 PREGÃO ELETRÔNICO Nº /2024 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2024.05.08.0013 Termo de Contrato celebrado entre o MUNICÍPIO DE ANAJATUBA, por [órgão da Admimeio do nistração Direta], ou [entidade da Administração Indireta], como CONTRA-TANTE, е CONTRATADA, para prestação de serviços (ou fornecimento contínuo) na forma abaixo. Por este instrumento particular, o MUNICÍPIO DE ANAJATUBA, ESTADO DO MA-RANHÃO, por meio do [órgão da Administração Direta], ou a(o) [entidade da Administração Indireta] com sede na , a seguir denominado CONTRATANTE, representado pelo [autoridade administrativa compefirmar o contrato], inscrito no CPF nº _____ tente para , estabelecida na sociedade [endereço da sociedade CONTRATADA], inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas -CNPJ sob o nº , a seguir denominada CONTRATADA, neste ato represen-_____ [representante da sociedade CONtada por TRATADA], inscrito no CPF nº , têm justo e acordado o presente Contrato Nº _____, decorrente da PREGÃO ELETRÔNICO nº /2024, formalizado nos autos do Processo Administrativo nº _____, em observância às disposi-

<u>CLÁUSULA PRIMEIRA – LEGISL</u>AÇÃO APLICÁVEL

regerá pelas seguintes cláusulas e condições.

Este Contrato se rege por toda a legislação aplicável à espécie, que desde já se entende como referida no presente termo, especialmente pelas normas de caráter geral, da Lei Federal nº 14.133/2021, pela Lei Complementar Federal nº 123/2006 - Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, pela Lei Complementar Federal nº 101/2000 - Lei de Responsabilidade Fiscal, pelo Código de Defesa do Consumidor, instituído pela Lei Federal nº 8.078/1990 e suas alterações. A CON-TRATADA declara conhecer todas essas normas e concorda em se sujeitar às suas estipulações, sistema de penalidades e demais regras delas constantes, ainda que não expressamente transcritas neste instrumento, incondicional e irrestritamente.

ções da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, que se

PARAGRAFO UNICO: Integram o presente Contrato, independentemente de transcrição:

Edital do Pregão Eletrônico nº /2024; a)



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

- b) Termo de Referência (ou PROJETO BÁSICO);
- c) Proposta e documentos anexos, firmados pela CONTRA.TADA;
- **d)** Eventuais anexos dos documentos supracitados.

<u>C</u>	LA	<u>USU</u>	LA	SE	<u>:GUN</u>	<u> 1DA –</u>	<u>O</u>	B	<u>JET(</u>	<u>0</u>	
	-										

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de _____, conforme especificações constantes no Termo de Referência/Projeto Básico.

Parágrafo Único – Os serviços ou o fornecimento contínuo serão executados com obediência rigorosa, fiel e integral de todas as exigências, normas do **Termo de Referência/Projeto Básico**, bem como nas normas técnicas para a execução dos servicos.

CLÁ	USULA	TERCE	IRA –	PREÇO			
0	valor	total	do	presente contrato	é	de	R\$
				(por	extenso),	conforme planilha	discrimina-
tiva a	abaixo						

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QTD.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL		
01.							
VALO	VALOR TOTAL:						

Parágrafo Primeiro – No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

Parágrafo Segundo – O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA QUARTA – FORMA E PRAZO DE PAGAMENTO

Os pagamentos serão efetuados à CONTRATADA, mensalmente, após a regular liquidação da despesa, nos termos do **art. 63 da Lei Federal nº 4.320/1964**, observado o disposto nos **arts. 140 e 141 da Lei Federal nº 14.133/2021**, em 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do documento de cobrança no(a) [setor competente do órgão ou entidade licitante].

Parágrafo Primeiro – Para fins de **medição**, se for o caso, e faturamento, o períodobase de medição do **produto fornecido** será de um mês, considerando-se o mês civil, podendo no primeiro mês e no último, para fins de acerto de contas, o período se constituir em fração do mês, considerado para esse fim o mês com 30 (trinta) dias.

Parágrafo Segundo - O documento de cobrano	ça será apresentado à Fiscalização
para atestação, e, após, protocolado no(a)	[setor competente
do órgão ou entidade contratante].	

Parágrafo Terceiro – A CONTRATADA deverá apresentar juntamente com o documento de cobrança, Ordem de autorização e as certidões de regularidade fiscal: Prova



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

de regularidade com a Fazenda Federal, mediante apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e Previdenciária, conforme Portaria PGFN/RFB nº 1751, de 02 de outubro de 2014; Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Fiscais e Certidão Negativa de Inscrição na Dívida Ativa do Estado; Prova de Regularidade perante a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede da licitante, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Fiscais e Certidão Negativa de Inscrição na Dívida Ativa do Município; Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, demonstrando situação regular mediante apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF e Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

Parágrafo Quarto – O pagamento à CONTRATADA será realizado em razão dos serviços ou fornecimento efetivamente prestados e aceitos no período-base mencionado no parágrafo primeiro.

Parágrafo Quinto – No caso de erro nos documentos de faturamento ou cobrança, estes serão devolvidos à CONTRATADA para retificação ou substituição, passando o prazo de pagamento a fluir, então, a partir da reapresentação válida desses documentos

Parágrafo Sexto – O pagamento será efetuado à CONTRATADA por meio de crédito em conta corrente aberta em banco a ser indicado pelo CONTRATANTE.

CLÁUSULA QUINTA – REAJUSTE

Somente ocorrerá reajustamento do Contrato decorrido o prazo de ______(_) meses contados da data do orçamento estimado, observada a Lei Federal nº 10.192, de 14 de fevereiro de 2001.

Parágrafo Primeiro – Os preços serão reajustados de acordo com a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo Especial – IPCA-E do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, calculado por meio da seguinte fórmula: R = Po [(I-Io)/Io]

Onde:

R = valor do reajuste;

I = índice IPCA-E mensal relativo ao mês anterior ao de aniversário do Contrato; Io = índice do IPCA-E mensal relativo ao mês anterior ao da apresentação da Proposta; Po = preço unitário contratual, objeto do reajustamento.

Parágrafo Segundo – Caso o índice previsto neste Contrato seja extinto ou de alguma forma não possa mais ser aplicado, será adotado outro índice que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda. Neste caso, a variação do índice deverá ser calculada por meio da fórmula consignada no parágrafo anterior.

CLÁUSULA SEXTA - REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

Caso o CONTRATADO requeira reequilíbrio econômico-financeiro do contrato, fica o CONTRATANTE obrigado a responder em até 30 (trinta) dias, da data do requerimento ou da data em que forem apresentados todos os documentos necessários à apreciação do pedido.



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

CLÁUSULA SÉTIMA - ALTERAÇÕES

Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos <u>arts. 124 e seguintes</u> da Lei nº 14.133, de 2021.

Parágrafo Primeiro – O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

Parágrafo Segundo – As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

Parágrafo Terceiro – Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA OITAVA - FISCALIZAÇÃO

A CONTRATADA submeter-se-á a todas as medidas e procedimentos de Fiscalização. Os atos de fiscalização, inclusive inspeções e testes, executados pelo CONTRATAN-TE e/ou por seus prepostos, não eximem a CONTRATADA de suas obrigações no que se refere ao cumprimento das normas, especificações e projetos, nem de qualquer de suas responsabilidades legais e contratuais.

Parágrafo Primeiro – A Fiscalização da ex	xecução dos serviços caberá à comissã	0
designada por ato do	[titular do órgão ou entidade contratar	า-
te]. Incumbe à Fiscalização a prática de todos	os os atos que lhe são próprios nos termo	s
da legislação em vigor, respeitados o contrad	ditório e a ampla defesa.	

Parágrafo Segundo – A CONTRATADA declara, antecipadamente, aceitar todas as decisões, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pelo CONTRATANTE, se obrigando a fornecer os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem considerados necessários ao desempenho de suas atividades.

Parágrafo Terceiro – Compete à CONTRATADA fazer minucioso exame da execução do objeto, de modo a permitir, a tempo e por escrito, apresentar à Fiscalização, para o devido esclarecimento, todas as divergências ou dúvidas porventura encontradas e que venham a impedir o bom desempenho do Contrato. O silêncio implica total aceitação das condições estabelecidas.

Parágrafo Quarto – A atuação fiscalizadora em nada restringirá a responsabilidade única, integral e exclusiva da CONTRATADA no que concerne ao execução contratados, à sua execução e às consequências e implicações, próximas ou remotas, perante o CONTRATANTE, ou perante terceiros, do mesmo modo que a ocorrência de eventuais irregularidades na execução dos serviços contratados não implicará corresponsabilidade do CONTRATANTE ou de seus prepostos.

Parágrafo Quinto – A CONTRATADA se obriga a permitir que o pessoal da fiscalização do CONTRATANTE acesse quaisquer de suas dependências, possibilitando o



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

exame das instalações e também das anotações relativas aos equipamentos, pessoas e materiais, fornecendo, quando solicitados, todos os dados e elementos referentes à execução do contrato.

CLÁUSULA NONA - GARANTIA A CONTRATADA prestou garantia na modalidade de, no valor de R\$ equivalente a 1% (um por cento) do valor total do Contrato.
Parágrafo Primeiro – O (a)_[órgão ou entidade] se utilizará da garantia para assegurar as obrigações associadas ao Contrato, podendo recorrer a esta inclusive para cobrar valores de multas eventualmente aplicadas e ressarcir-se dos prejuízos que lhe forem causados em virtude do descumprimento das referidas obrigações. Para reparar esses prejuízos, poderá a CONTRATANTE ainda reter créditos.
Parágrafo Segundo – Os valores das multas impostas por descumprimento das obrigações assumidas no Contrato serão <u>descontados da garantia</u> caso não venham a ser quitados no prazo de <u>03 (três) dias úteis</u> , contados da ciência da aplicação da penalidade. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a CONTRATADA pela diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.
Parágrafo Terceiro – Em caso de extinção decorrente de falta imputável à CONTRA-TADA, a <u>garantia</u> reverterá integralmente ao CONTRATANTE, que promoverá a cobrança de eventual diferença que venha a ser apurada entre o importe da garantia prestada e o débito verificado.
<u>Hipóteses:</u>
I. Caso seja utilizada garantia modalidade de Caução em Dinheiro (art. 96, § 1º, I, 1ª parte, da Lei Federal nº 14.133/2021).
Parágrafo Quarto – Na hipótese de <u>descontos da garantia</u> a qualquer título, seu valor original deverá ser integralmente recomposto no prazo de <u>7 (sete) dias úteis</u> exceto no caso da cobrança de valores de multas aplicadas, em que esse será de <u>48 (quarenta e oito) horas</u> , sempre contados da utilização ou da notificação pelo <u>[órgão ou entidade]</u> , o que ocorrer por último, sob pena de rescisão administrativa do Contrato.
Parágrafo Quinto – Sempre que houver alteração do valor do Contrato, de acordo com o art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021, a garantia será complementada no pra-

Parágrafo Sexto – A garantia contratual só será liberada ou restituída com o integral cumprimento do Contrato, mediante ato liberatório da autoridade contratante, e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente.

zo de 7 (sete) dias úteis do recebimento, pela CONTRATADA, do correspondente avi-

so, sob pena de aplicação das sanções previstas neste Contrato.

II. Caso seja utilizada garantia na modalidade de Seguro-Garantia (art. 96, § 1°, II, da Lei Federal nº 14.133/2021).



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

Parágrafo Quarto - A apólice deverá ter vigência idêntica ao prazo do contrato, acrescido de **30** (trinta) dias para apuração de eventual inadimplemento da Contratada — ocorrido durante a vigência contratual — e para a comunicação do inadimplemento à seguradora, com cláusula de renovação até a extinção das obrigações da CONTRATADA, vinculada à reavaliação do risco.

Parágrafo Quinto - A apólice deverá conter disposição expressa de obrigatoriedade de a seguradora informar ao CONTRATANTE e à CONTRATADA, em até 30 (trinta) dias antes do prazo final da validade, se a apólice será ou não renovada.

Parágrafo Sexto - No caso de a seguradora não renovar a apólice de seguro-garantia, a Contratada deverá apresentar garantia de valor e condições equivalentes, para aprovação do Contratante, antes do vencimento da apólice, independentemente de notificação, sob pena de caracterizar-se inadimplência e serem aplicadas as penalidades cabíveis.

Parágrafo Sétimo - As apólices emitidas não poderão conter obrigações, restrições ou disposições que contrariem as disposições do presente CONTRATO e deverão conter declaração expressa da companhia seguradora, da qual conste que conhece integralmente este contrato.

Parágrafo Oitavo - A CONTRATADA encaminhará ao Contratante cópia autenticada das apólices de seguro, antes da assinatura do contrato.

Parágrafo Nono - A apólice deverá ser emitida por seguradora autorizada a funcionar no Brasil pela SUSEP – Superintendência de Seguros Privados, - fato que deverá ser atestado mediante apresentação, junto com a apólice, da Certidão de Regularidade expedida pela SUSEP.

Parágrafo Décimo – Sempre que houver alteração do valor do Contrato, de acordo com o art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021, a garantia será complementada no prazo de 7 (sete) dias úteis do recebimento, pela CONTRATADA, do correspondente aviso, sob pena de aplicação das **sanções previstas neste Contrato**.

Parágrafo Décimo Primeiro – A garantia contratual só será liberada ou restituída com o integral cumprimento do Contrato, mediante ato liberatório da autoridade contratante.

III. Caso seja utilizada a garantia na modalidade Fiança-Bancária (art. 96, § 1°, III, da Lei Federal n° 14.133/2021).

Parágrafo Quarto - A fiança bancária formalizar-se-á através de carta de fiança fornecida por instituição financeira devidamente autorizada a operar no país pelo Banco Central do Brasil.

Parágrafo Quinto - A fiança bancária será apresentada com firma devidamente reconhecida em cartório, exceto no caso de documento emitido por via digital, cuja autenticidade pode ser aferida junto aos certificadores digitais devida e legalmente autorizados.

Parágrafo Sexto - A fiança bancária deverá ter prazo de validade correspondente ao período de vigência deste contrato, acrescido de 30 (trinta) dias para apuração de



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

eventual inadimplemento da CONTRATADA — ocorrido durante a vigência contratual — e para a comunicação do inadimplemento à instituição financeira.

Parágrafo Sétimo – No instrumento de fiança bancária constará renúncia expressa do fiador ao benefício de ordem e aos direitos previstos nos arts. 827 e 838 do Código Civil Brasileiro, bem como sua expressa afirmação que, como devedor solidário, fará o pagamento ao Contratante, independentemente de interpelação judicial, caso o afiançado não cumpra suas obrigações.

Parágrafo Oitavo – Sempre que houver alteração do valor do Contrato, de acordo com o art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021, a garantia será complementada no prazo de **7 (sete) dias úteis** do recebimento, pela CONTRATADA, do correspondente aviso, sob pena de aplicação das **sanções previstas neste Contrato**.

Parágrafo Nono – A garantia contratual só será liberada ou restituída com o integral cumprimento do Contrato, mediante ato liberatório da autoridade contratante.

IV. Caso seja utilizada garantia modalidade Caução Títulos Públicos (art. 96, § 1º, I, 2ª parte, da Lei Federal nº 14.133/2021).

Parágrafo Quarto – A contratada entregará, até a data da assinatura do contrato, os Títulos da Dívida Pública emitidos na forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia ou órgão que o suceder, no Órgão responsável pela contratação, para aferição de sua legalidade, registro e anexação ao processo de contratação.

Parágrafo Quinto – Sempre que houver alteração do valor do Contrato, de acordo com o art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021, a garantia será complementada no prazo de 7 (sete) dias úteis do recebimento, pela CONTRATADA, do correspondente aviso, sob pena de aplicação das **sanções previstas neste Contrato**.

Parágrafo Sexto – A garantia contratual só será liberada ou restituída com o integral cumprimento do Contrato, mediante ato liberatório da autoridade contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA - VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

A contratação terá eficácia a partir da data da publicação do instrumento correspondente no Portal Nacional de Contratações Públicas e vigorará por dias/meses contados desta, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

Parágrafo Primeiro – A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

Parágrafo Segundo – O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratu-

Parágrafo Terceiro – A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

Parágrafo Quarto – O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

As obrigações da contratada serão aquelas previstos no Termo de Referência, anexo do edital.

CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

As obrigações do contratante serão aquelas previstos no Termo de Referência, anexo do edital.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - RECEBIMENTO DO OBJETO DO CONTRATO:

O recebimento do objeto do contrato previsto na CLÁUSULA SEGUNDA se dará mediante a avaliação de servidores designados pelo [autoridade competente] que constatarão se o objeto entregue atende a todas as especificações contidas no Termo de Referência/Projeto Básico.

Parágrafo Único - Na recusa de recebimento, por não atenderem às exigências da CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá, se possível, reexecutar os serviços, passando a contar os prazos para pagamento e demais compromissos da CONTRATANTE a partir da data do efetivo recebimento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - FORÇA MAIOR E CASO FORTUITO

Os motivos de força maior ou caso fortuito que possam impedir a CONTRATADA de cumprir as etapas e o prazo do Contrato deverão ser alegados oportunamente, mediante requerimento protocolado. Não serão consideradas quaisquer alegações baseadas em ocorrências não comunicadas e nem aceitas pela Fiscalização nas épocas oportunas. Os motivos de força maior poderão autorizar a suspensão da execução do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei <u>nº 14.133, de 2021</u>, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na <u>Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor</u> – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Comete infração administrativa, nos termos da <u>Lei nº 14.133, de 2021</u>, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

h) praticar ato lesivo previsto no <u>art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de</u> 2013.

Parágrafo Primeiro - Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2°, da Lei nº 14.133, de 2021);
- ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4°, da Lei nº 14.133, de 2021);
- iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5°, da Lei nº 14.133, de 2021).
- iv. Multa:
 - 1. Moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias:
 - 2. Moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 30% (trinta por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.
 - O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

Parágrafo Segundo - A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

Parágrafo Terceiro - Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (<u>art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021</u>).

Parágrafo Quarto - Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (<u>art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021</u>).

Parágrafo Quinto - Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

Parágrafo Sexto - Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de *60 (sessenta)* dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

Parágrafo Oitavo - Na aplicação das sanções serão considerados (<u>art. 156, §1º, da</u> Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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

Parágrafo Décimo - A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

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

Parágrafo Décima Terceira - Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

<u>CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRA-</u> <u>TUAIS</u>

O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - EXTINÇÃO

O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

Parágrafo Primeiro – O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

Parágrafo Segundo – A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

Parágrafo Terceiro – Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

Parágrafo Quarto – O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

Parágrafo Quinto – A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

Parágrafo Sexto – O termo de extinção, sempre que possível, será precedido: Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos; Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos; Indenizações e multas.

Parágrafo Sétimo – A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - SUBCONTRATAÇÃO

A CONTRATADA não poderá subcontratar, nem ceder sem a prévia e expressa anuência do CONTRATANTE e sempre mediante instrumento próprio, a ser publicado na imprensa oficial.

Parágrafo Único – A SUBCONTRATADA será solidariamente responsável com a CONTRATADA por todas as obrigações legais e contratuais decorrentes do objeto do Contrato, nos limites da subcontratação, inclusive as de natureza trabalhista e previdenciária.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta dos recursos específicos consignados no orçamento da Prefeitura Municipal de Anajatuba, classificada conforme abaixo especificado:

ÓRGÃO:

UNIDADE ORÇAMENTARIA: PROJETO/ATIVIDADE: CLASSIFICAÇÃO ECONÔMICA:

A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, me-



Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

diante apostilamento.

<u>CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - FORO</u>

Fica eleito o Foro da Comarca de Anajatuba para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato, renunciando as partes desde já a qualquer outro, por mais especial ou privilegiado que seja.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - PUBLICAÇÃO

O CONTRATANTE promoverá a publicação do extrato deste instrumento no Diário Oficial do Município nos prazos legais, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao <u>art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011</u>, c/c <u>art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012</u>, além da divulgação do instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), nos termos do art. 94 da Lei Federal nº 14.133/2021, às expensas da CONTRATADA.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA - DISPOSIÇÕES FINAIS

- a. Fazem parte do presente contrato as prerrogativas constantes do art. 104 da Lei Federal nº 14.133/2021;
- b. Na contagem dos prazos, é excluído o dia de início e incluído o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, salvo disposição em contrário. Os prazos somente se iniciam e vencem em dias de expediente no CONTRATANTE.

E, por estarem justos e contratados, assinam o presente em duas vias de igual teor e forma, para igual distribuição, para que produza seus efeitos legais.

Anajatuba - MA, em	de	de 2024
--------------------	----	---------

Agente Público competente do órgão ou entidade contratante (Nome, cargo, matrícula e lotação) CONTRATANTE

Representante Legal da Empresa contratada (Nome, cargo e carimbo da empresa)

CONTRATADO