



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 11.04.03/2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00005.20240401/0006-20

Torna-se público que o(a) Fundo Municipal de Educação, por meio do(a) Pregoeiro, realizará licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais normas aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Data da sessão pública: 29 de abril de 2024

Horário da sessão pública: 10:00

Critério de julgamento: Menor Preço por Lote

Modo de disputa: Aberto e fechado

Link: compras.m2atecnologia.com.br

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DOS ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL EM TEMPO INTEGRAL, JUNTO A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA DO MUNICÍPIO DE JAGUARIBE/CE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será subdivida em Lote, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos Lote forem de seu interesse.

1.3. O critério de julgamento adotado será o Menor Preço por Lote, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com seus dados cadastrais regular junto ao provedor do sistema.

2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da



PREFEITURA DE
JAGUARIBE

licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais na plataforma 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.

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

2.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

2.6. Não poderão disputar esta licitação:

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

2.6.2. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.6.3. 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;

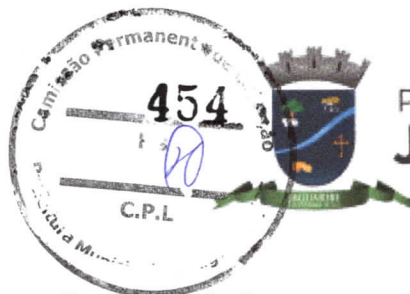
2.6.4. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.6.5. 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;

2.6.6. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.6.7. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

2.6.8. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;



2.6.9. 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.

2.7. O impedimento de que trata o item 2.7.2 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.

2.8. A vedação de que trata o item 2.7.6 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.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

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

3.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço, observado o disposto nos itens 7.1.1 e 7.11.1 deste Edital.

3.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.4.1. 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;

3.4.2. não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir dos 14 (quatorze), na condição de menor aprendiz, nos termos do inciso XXXII do art. 7º da Constituição Federal;

3.4.3. não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 93 da Lei nº 8.213, de 1991.

3.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

3.6.1. 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;

3.6.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

3.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.4 ou 3.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

3.8. 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.

3.9. 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.

3.10. 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.

3.11. 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



PREFEITURA DE
JAGUARIBE

diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

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

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.1.1. valor ou desconto, conforme critério definido neste edital;

4.1.2. Marca, quando cabível;

4.1.3. Fabricante, quando cabível;

4.1.4. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. 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.

4.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.7. 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.

4.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

4.9. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas;

4.10. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas 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 inciso IX do art. 71 da Constituição Federal, 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.

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

5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2. 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.

5.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

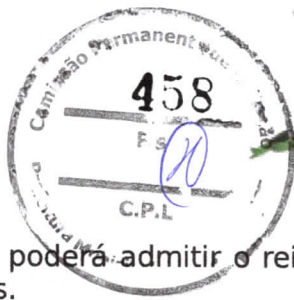
5.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

5.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

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

5.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

5.5. 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.



PREFEITURA DE
JAGUARIBE

auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.12.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.12.6. Serão considerados intermediários os lances:

I - iguais ou inferiores ao maior já ofertado, quando adotado o critério de julgamento de maior lance;

II - iguais ou superiores ao menor já ofertado, quando adotados os demais critérios de julgamento.

5.13. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

5.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

5.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

5.16. 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.

5.17. 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.

5.18. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.19. 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 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 aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

5.19.1. 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.

5.19.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior



PREFEITURA DE
JAGUARIBE

ao da primeira colocada, **no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema**, contados após a comunicação automática para tanto.

5.19.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.19.4. 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.

5.20. 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.

5.20.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

5.20.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

5.20.1.2. 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;

5.20.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.20.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

5.20.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

5.20.2.1. 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;

5.20.2.2. empresas brasileiras;

5.20.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;



5.20.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

5.21. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.21.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

5.21.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

5.21.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. 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 art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 2.7 deste Edital, **especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros :**

- a. Sistema de Cadastramento de Fornecedores;
- b. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), mantido pela Controladoria - Geral da União, <https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis?ordenarPor=nome&direcao=asc>; e
- c. Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), mantido pela Controladoria-Geral da União, <https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep?ordenarPor=nome&direcao=asc>.



6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da pessoa física ou, em caso de pessoa jurídica, da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o art. 12 da Lei nº 8.429, de 2 de junho de 1992.

6.3. 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.

6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

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

6.4. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.5. 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 2.6 e 3.6 deste Edital.

6.6. 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.

6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.7.1. contiver vícios insanáveis;

6.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

6.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

6.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.



PREFEITURA DE
JAGUARIBE

6.8. 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.

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

6.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.9. 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.

6.10. 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.

6.11. 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.

6.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

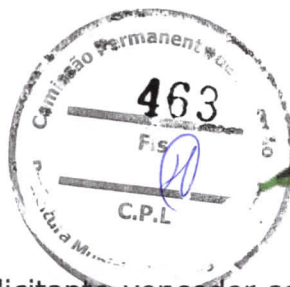
6.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral.

7.2. 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.



PREFEITURA DE
JAGUARIBE

7.2.1. 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.

7.3. 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.

7.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

7.5. 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, de 2021.

7.6. 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 do inciso I do art. 63 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.7. 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.

7.8. 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.

7.9. A habilitação será verificada por meio do Registro Cadastral, nos documentos por ele abrangidos.

7.9.1. 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.

7.10. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Registro Cadastral e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

7.11. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

7.11.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Registro Cadastral serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo mínimo de duas horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.12. A verificação no Registro Cadastral ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.12.1. 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.

7.13. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência (art. 64 da Lei nº 14.133, de 2021), para:

7.13.1. 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

7.13.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

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

7.15. 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 7.11.1.

7.16. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao Edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

7.17. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.





PREFEITURA DE
JAGUARIBE

7.18. Após o término do período destinado ao envio de documentação (habilitação ou proposta) especificado nos itens 7.11.1, a inclusão de novos documentos pode ser permitida apenas por meio de diligência, nos seguintes casos:

I) Para atualizar documentos cuja validade expirou após a data de recebimento das propostas;

II) Para submeter documentos declaratórios emitidos exclusivamente pelo licitante;

III) Para verificar as condições de habilitação ou de classificação do licitante, levando em conta fatos ou condições que já existiam antes da abertura da licitação.

7.19. A decisão de realizar diligências é tomada pelo Agente de Contratação/Pregoeiro, com base em fundamentos claros e após consulta aos setores administrativos relacionados ao objeto da licitação. Esta decisão não estabelece um direito subjetivo ao licitante para a inclusão de documentos após o prazo definido nos itens 7.11.1.

7.20. A submissão de documentos complementares, substitutivos ou esclarecedores, através de diligência, deve ser efetuada conforme descrito no item 7.11.1. Expirado o prazo sem o envio da nova documentação, a oportunidade de anexar novos documentos é encerrada de forma definitiva, resultando na inabilitação ou desclassificação do participante do processo licitatório.

8. DOS RECURSOS

8.1. 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.

8.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

8.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

8.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

8.3.2. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

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

8.5. 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.



8.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

8.7. 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.

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

8.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico compras.m2atecnologia.com.br.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

9.1.1. 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;

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

9.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

9.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

9.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

9.1.2.4. apresentar proposta em desacordo com as especificações do Edital;

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

9.1.3.1. 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;



PREFEITURA DE
JAGUARIBE

9.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

9.1.5. fraudar a licitação

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

9.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

9.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

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

9.2.1. advertência;

9.2.2. multa;

9.2.3. impedimento de licitar e contratar e

9.2.4. 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.

9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

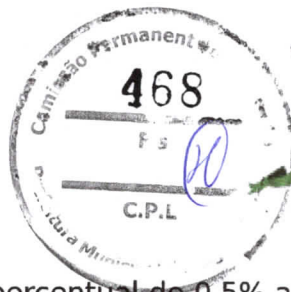
9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

9.3.2. as peculiaridades do caso concreto.

9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes.

9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública.

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



PREFEITURA DE
JAGUARIBE

9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

9.4.1. Para as infrações previstas dos itens 9.1.1 a 9.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

9.4.2. Para as infrações previstas dos itens 9.1.4 a 9.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

9.5. 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.

9.6. 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.

9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas dos itens 9.1.1 a 9.1.3, 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.

9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas dos itens 9.1.4 a 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas dos itens 9.1.1 a 9.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no §5º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.9. 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 9.1.3, 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.

9.10. A apuração de responsabilidades 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.

9.11. 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.

9.12. 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.

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

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

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação do art. 164 da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

10.2. 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.

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: compras.m2atecnologia.com.br.

10.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

10.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

10.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

11.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.



11.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

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

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

11.6. 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.

11.7. 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.

11.8. 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.

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

11.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no endereço eletrônico compras.m2atecnologia.com.br.

11.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

- ANEXO I - Termo de Referência
- ANEXO I.1 - Estudo Técnico Preliminar
- ANEXO II - Minuta de Termo de Contrato

Jaguaribe/CE, 15 de abril de 2024


Francisco Elder Cavalcante Barroso
ORDENADOR DE DESPESAS



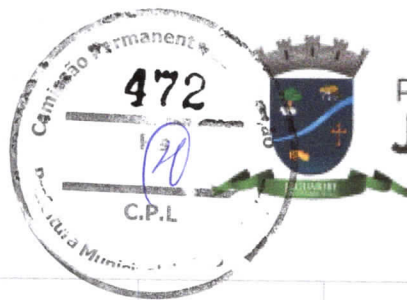
PREFEITURA DE
JAGUARIBE

ANEXO I - MINUTA DE TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 11.04.03/2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00005.20240401/0006-20

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

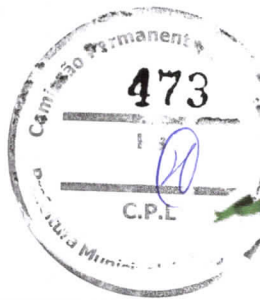
1.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DOS ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL EM TEMPO INTEGRAL, JUNTO A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA DO MUNICÍPIO DE JAGUARIBE/CE, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	Achocolatado - Embalagens de 400g, em pó instantâneo e vitaminado (com vitaminas A, B1, B2, B3, B6, C, D3) Composto por Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3 e PP), aromatizante e emulsificante lecitina de soja, em embalagem de polietileno metalizado, hermeticamente fechados, atóxico, resistente. Embalados em fardos plásticos contendo 24 unidades. Registro no Ministério da Saúde. Com validade mínima de 12 meses da entrega do produto.	1500.0	PCT	10,56	15.840,00
	Achocolatado - Embalagens de 400g, em pó instantâneo e vitaminado (com vitaminas A, B1, B2, B3, B6, C, D3) Composto por Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3 e PP), aromatizante e emulsificante lecitina de soja, em embalagem de polietileno metalizado, hermeticamente fechados, atóxico, resistente. Embalados em fardos plásticos contendo 24 unidades. Registro no Ministério da Saúde. Com validade mínima de 12 meses da entrega do produto.				
2	Açúcar Cristal - Origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar tipo peneirado, branco, de 1ª (primeira) qualidade. Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, aspecto, cheiro e cor característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Não deve ser empedrado. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1.000g do produto, rótulo impresso na embalagem com informações técnicas do produto. Contendo data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. Com validade mínima de 12 meses da entrega do produto.	1500.0	KG	5,50	8.250,00
	Açúcar Cristal - Origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar tipo peneirado, branco, de 1ª (primeira) qualidade. Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, aspecto, cheiro e cor característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Não deve ser empedrado. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1.000g do produto, rótulo impresso na embalagem com informações técnicas do produto. Contendo data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. Com validade mínima de 12 meses da entrega do produto.				
3	Arroz Parboilizado - TIPO 1 - Arroz Longo, fino Tipo 1, livres de impurezas, umidade, insetos, micro-organismos. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxica transparente, plástico transparente, rótulo impresso na embalagem, contendo 1.000g do produto, fardo com 30 Kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Apresentar Certificado de Classificação	8500.0	KG	6,98	59.330,00



PREFEITURA DE
JAGUARIBE

	Vegetal. Registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 06 meses.				
	Arroz Parboilizado - TIPO 1 - Arroz Longo, fino Tipo 1, livres de impurezas, umidade, insetos, micro-organismos. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxica transparente, plástico transparente, rótulo impresso na embalagem, contendo 1.000g do produto, fardo com 30 Kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Apresentar Certificado de Classificação Vegetal. Registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 06 meses.				
4	Aveia em flocos finos - 100% natural (único ingrediente aveia). Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: caixa de papelão ou polietileno atóxico contendo a partir de 500g do produto, com rotulo identificando o produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega.	1000.0	CAIXA	6,76	6.760,00
	Aveia em flocos finos - 100% natural (único ingrediente aveia). Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: caixa de papelão ou polietileno atóxico contendo a partir de 500g do produto, com rotulo identificando o produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega.				
5	Biscoito doce tipo Maria - Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Consistência crocante. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxica contendo 400g do produto (3x1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto.	3500.0	PCT	7,53	26.355,00
	Biscoito doce tipo Maria - Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Consistência crocante. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxica contendo 400g do produto (3x1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto.				
6	Biscoito salgado tipo cream cracker - Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal e demais substâncias permitidas. Consistência crocante. Produto deve seguir legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxico contendo 400g do produto (3x1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto.	3500.0	PCT	7,50	26.250,00
	Biscoito salgado tipo cream cracker - Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal e demais substâncias permitidas. Consistência crocante. Produto deve seguir legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxico contendo 400g do produto (3x1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto.				
7	Café em pó - Forte e/ou extra forte; café torrado e moído, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, dentro dos padrões de qualidade da Instrução Normativa Nº 16 de 24 de maio de 2010 (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Embalagem de 500g, pacotes duplamente embalados, sendo a primeira embalagem em caixa protetora de papelão e a segunda em embalagem a vácuo, laminada totalmente selada, sem micro-furos e com selo de pureza ABIC, embalagem pacote com 500g.	700.0	PCT	20,78	14.546,00
	Café em pó - Forte e/ou extra forte; café torrado e moído, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, dentro dos padrões de qualidade da Instrução Normativa Nº 16 de 24 de maio de 2010 (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Embalagem de 500g, pacotes duplamente embalados, sendo a primeira embalagem em caixa protetora de papelão e a segunda em embalagem a vácuo, laminada totalmente selada, sem micro-furos e com selo de pureza ABIC, embalagem pacote com 500g.				
8	Colorífico - Urucum, farinha de fubá ou mandioca, sem adição de sal. Obtido de frutos maduros de urucum, limpos, ressecados e moídos, de coloração amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades materiais estranhos e a sua espécie. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do produto. Rótulo impresso na embalagem e informações nutricionais, hermeticamente vedados e resistentes. Embalados em fardo de plástico de 10 unidades. Com validade mínima de 06	2500.0	PCT	2,26	5.650,00



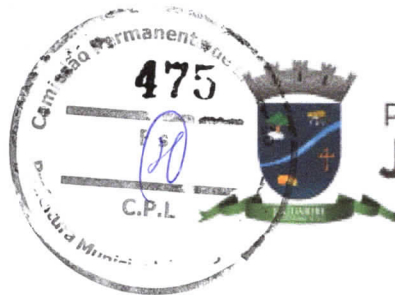
PREFEITURA DE
JAGUARIBE

meses da entrega do produto.					
	Colorífico - Urucum, farinha de fubá ou mandioca, sem adição de sal. Obtido de frutos maduros de urucum, limpos, ressecados e moídos, de coloração amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades materiais estranhos e a sua espécie. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do produto. Rótulo impresso na embalagem e informações nutricionais, hermeticamente vedados e resistentes. Embalados em fardo de plástico de 10 unidades. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto.				
9	Creme de leite - Creme de leite leve UHT homogeneizado. Ingredientes: Creme de leite padronizado a 17% de gordura, leite em pó desnatado, espessantes carragena, carboximetilcelulose sódica, alginato de sódio e estabilizantes citrato de sódio e celulose microcristalina. A embalagem deverá conter externamente os dados da identificação e procedência, número do lote, data da fabricação, data de validade, quantidade do produto. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem tetra pak de 200g.	2500.0	CAIXA	3,39	8.475,00
	Creme de leite - Creme de leite leve UHT homogeneizado. Ingredientes: Creme de leite padronizado a 17% de gordura, leite em pó desnatado, espessantes carragena, carboximetilcelulose sódica, alginato de sódio e estabilizantes citrato de sódio e celulose microcristalina. A embalagem deverá conter externamente os dados da identificação e procedência, número do lote, data da fabricação, data de validade, quantidade do produto. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem tetra pak de 200g.				
10	Extrato de tomate - Simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e semente. O produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Acondicionado em sachês de polietileno metalizado, com rótulo impresso na embalagem contendo os ingredientes presentes. Embalagens de 24 x 350gr. Validade mínima de 06 meses da entrega.	2500.0	SACHÊ	8,82	22.050,00
	Extrato de tomate - Simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e semente. O produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Acondicionado em sachês de polietileno metalizado, com rótulo impresso na embalagem contendo os ingredientes presentes. Embalagens de 24 x 350gr. Validade mínima de 06 meses da entrega.				
11	Farinha de mandioca - Farinha, de mandioca, quebradinha, Grupo: seca. Subgrupo: Fina. Classe: branca. Baixa acidez. Tipo 1. 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. Obrigatório à apresentação do certificado de classificação vegetal. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico, resistente contendo 1.000g do produto e com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca e informações do fabricante, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	1500.0	KG	8,73	13.095,00
	Farinha de mandioca - Farinha, de mandioca, quebradinha, Grupo: seca. Subgrupo: Fina. Classe: branca. Baixa acidez. Tipo 1. 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. Obrigatório à apresentação do certificado de classificação vegetal. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico, resistente contendo 1.000g do produto e com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca e informações do fabricante, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.				
12	Farinha de milho flocada (Cuscuz) - Tipo Flocão, sendo Farinha de milho flocada (Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays), sem adição de sal. Enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo de 500g, tipo flocão, livre de impurezas, embalagem em	8300.0	PCT	2,69	22.327,00

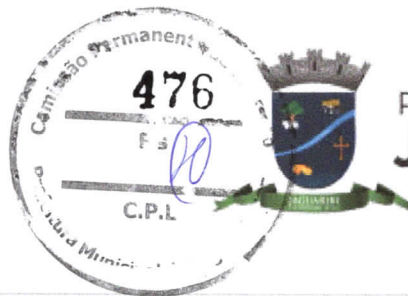


PREFEITURA DE
JAGUARIBE

	perfeito estado de conservação, Rótulo impresso na embalagem com apresentação íntegra para o consumo. Registro no Ministério da Agricultura. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto.				
	Farinha de milho flocada (Cuscuz) – Tipo Flocão, sendo Farinha de milho flocada (<i>Bacillus thuringiensis</i> e/ou <i>Streptomyces viridochromogenes</i> e/ou <i>Agrobacterium tumefaciens</i> e/ou <i>Zea mays</i>), sem adição de sal. Enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo de 500g, tipo flocão, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, Rótulo impresso na embalagem com apresentação íntegra para o consumo. Registro no Ministério da Agricultura. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto.				
13	Farinha de trigo – Farinha, de trigo, SEM fermento, especial, tipo 1, primeira qualidade. Enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura, de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrada e úmida. Isenta de sujidades, mofos, larvas e insetos, com rótulo, identificação, data de fabricação, lote e validade de no mínimo 6 meses. Acondicionada em saco plástico transparente, embalagens de 1.000g.	500.0	KG	7,67	3.835,00
	Farinha de trigo – Farinha, de trigo, SEM fermento, especial, tipo 1, primeira qualidade. Enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura, de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrada e úmida. Isenta de sujidades, mofos, larvas e insetos, com rótulo, identificação, data de fabricação, lote e validade de no mínimo 6 meses. Acondicionada em saco plástico transparente, embalagens de 1.000g.				
14	Feijão preto – Grupo I. Classe: preto. Tipo 1. Novo. De primeira qualidade. Grão inteiro e são, aspecto brilhoso, liso, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, sem restos de sujidades, terra, pedras, corpos estranhos e/ou outros detritos e livre de umidade. Obrigatória a apresentação do certificado de classificação vegetal. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico, resistente, transparente, contendo 1.000g do produto e dados de identificação do produto, marca do fabricante e informação nutricional. prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	2000.0	KG	10,65	21.300,00
	Feijão preto – Grupo I. Classe: preto. Tipo 1. Novo. De primeira qualidade. Grão inteiro e são, aspecto brilhoso, liso, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, sem restos de sujidades, terra, pedras, corpos estranhos e/ou outros detritos e livre de umidade. Obrigatória a apresentação do certificado de classificação vegetal. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico, resistente, transparente, contendo 1.000g do produto e dados de identificação do produto, marca do fabricante e informação nutricional. prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.				
15	Feijão corda – Grupo II. Classe: branco. Tipo 1. Novo. De primeira qualidade. Grão inteiro e são, aspecto brilhoso, liso, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, sem restos de sujidades, terra, pedras, corpos estranhos e/ou outros detritos e livre de umidade. Obrigatória a apresentação do certificado de classificação vegetal. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico, resistente, transparente, contendo 1.000g do produto e dados de identificação do produto, marca do fabricante e informação nutricional. prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	4000.0	KG	11,90	47.600,00
	Feijão corda – Grupo II. Classe: branco. Tipo 1. Novo. De primeira qualidade. Grão inteiro e são, aspecto brilhoso, liso, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, sem restos de sujidades, terra, pedras, corpos estranhos e/ou outros detritos e livre de umidade. Obrigatória a apresentação do certificado de classificação vegetal. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico, resistente, transparente, contendo 1.000g do produto e dados de identificação do produto, marca do fabricante e informação nutricional. prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.				
16	Flocos de Cereais – Cereais (91%): farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de cevada, farinha de aveia, açúcar, fibra alimentar (inulina), sal, ferro (fumarato ferroso) e estabilizante (fosfato dipotássico). Rótulo impresso na	2000.0	SACHÊ	12,36	24.720,00



	embalagem e deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Contendo 210 g. Embalagem em caixa de papelão contendo 12 unidades.				
	Flocos de Cereais - Cereais (91%); farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de cevada, farinha de aveia, açúcar, fibra alimentar (inulina), sal, ferro (fumarato ferroso) e estabilizante (fosfato dipotássico). Rótulo impresso na embalagem e deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Contendo 210 g. Embalagem em caixa de papelão contendo 12 unidades.				
17	Leite em Pó Integral - Único ingrediente: leite integral, pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas e livre de impurezas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Rendimento mínimo de 1,5 litros de leite para 200g de leite em pó. O leite em pó deverá estar de acordo com as especificações gerais do regulamento técnico de identidade e qualidade de leite em pó, fixada pela portaria nº 369, de 04/09/1997, MAA. Embalagem primária do produto deve ser polipropileno aluminizado, com capacidade de 200g, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, integridade e consumo. A embalagem secundária deverá ser de fardo de papel, reforçado e resistente, com abas superiores e inferiores lacradas. Instruções que devem constar no rotulo/embalagem primária: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações uteis sobre conservação e manuseio do produto. O produto deverá ter no mínimo oito meses de validade no ato da entrega do produto. Registro no ministério da saúde.	21000.0	PCT	10,03	210.630,00
	Leite em Pó Integral - Único ingrediente: leite integral, pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas e livre de impurezas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Rendimento mínimo de 1,5 litros de leite para 200g de leite em pó. O leite em pó deverá estar de acordo com as especificações gerais do regulamento técnico de identidade e qualidade de leite em pó, fixada pela portaria nº 369, de 04/09/1997, MAA. Embalagem primária do produto deve ser polipropileno aluminizado, com capacidade de 200g, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, integridade e consumo. A embalagem secundária deverá ser de fardo de papel, reforçado e resistente, com abas superiores e inferiores lacradas. Instruções que devem constar no rotulo/embalagem primária: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações uteis sobre conservação e manuseio do produto. O produto deverá ter no mínimo oito meses de validade no ato da entrega do produto. Registro no ministério da saúde.				
18	Leite UHT zero lactose - Leite UHT para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes, homogeneizado e submetido ao processo UHT. Produto deve seguir a legislação vigente. Registro SIE ou SIF. Embalagem primária: Embalado em caixa de 01 (um) litro, multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar, luz e micro-organismos, tipo tetra pack, hermeticamente fechada. Com rótulo e validade de no mínimo 4 meses, com registro no SIM, no CISPOA ou no SIF, com número de lote, identificação da empresa.	300.0	CAIXA	13,36	4.008,00
	Leite UHT zero lactose - Leite UHT para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes, homogeneizado e submetido ao processo UHT. Produto deve seguir a legislação vigente. Registro SIE ou SIF. Embalagem primária: Embalado em caixa de 01 (um) litro, multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar, luz e micro-organismos, tipo tetra pack, hermeticamente fechada. Com rótulo e validade de no mínimo 4 meses, com registro no SIM, no CISPOA ou no SIF, com número de lote, identificação da empresa.				



19	Leite de coco - leite de coco para uso culinário, produto 100% natural, de origem vegetal, sem açúcar, sem glúten e sem lactose. Zero gordura trans e zero colesterol. Com baixo teor de gordura, pasteurizado, homogeneizado. Embalagem PET (Tereftalato de etileno) de 500mL, com tampa plástica rosqueada.	800.0	GAR	5,73	4.584,00
Leite de coco - leite de coco para uso culinário, produto 100% natural, de origem vegetal, sem açúcar, sem glúten e sem lactose. Zero gordura trans e zero colesterol. Com baixo teor de gordura, pasteurizado, homogeneizado. Embalagem PET (Tereftalato de etileno) de 500mL, com tampa plástica rosqueada.					
20	Macarrão Tipo Espaguete - Tipo espaguete, fino, constituído de farinha, semolina ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Livre de umidade e fragmentos estranhos. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 500g do produto e identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rótulo impresso na embalagem com suas informações técnicas. Embalado em fardos de plástico com 10 unidades. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto.	4500.0	PCT	5,20	23.400,00
Macarrão Tipo Espaguete - Tipo espaguete, fino, constituído de farinha, semolina ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Livre de umidade e fragmentos estranhos. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 500g do produto e identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rótulo impresso na embalagem com suas informações técnicas. Embalado em fardos de plástico com 10 unidades. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto.					
21	Margarina vegetal - Creme vegetal de 60 a 95% de teor de lipídios, isento de gorduras trans e gordura vegetal hidrogenada, com sal. Sendo feita de Óleos vegetais líquidos e interesterificados e contendo leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem primária de 500 g com proteção de papel aluminizado após a tampa e 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. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	1750.0	POTE	11,76	20.580,00
Margarina vegetal - Creme vegetal de 60 a 95% de teor de lipídios, isento de gorduras trans e gordura vegetal hidrogenada, com sal. Sendo feita de Óleos vegetais líquidos e interesterificados e contendo leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem primária de 500 g com proteção de papel aluminizado após a tampa e 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. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.					
22	Óleo de Soja - De primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado; limpo. Não deve apresentar mistura de outros óleos. Produto deve seguir a legislação vigente. Obrigatório a apresentação do certificado de classificação vegetal. Embalagem em polietileno tereftalato (pet) de 900 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. Embalagem primária: garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto. Embalagem secundária de papelão com 20 unidades. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	2400.0	GAR	13,81	33.144,00



PREFEITURA DE
JAGUARIBE

<p>Óleo de Soja - De primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado; limpo. Não deve apresentar mistura de outros óleos. Produto deve seguir a legislação vigente. Obrigatório a apresentação do certificado de classificação vegetal. Embalagem em polietileno tereftalato (pet) de 900 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. Embalagem primária: garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto. Embalagem secundária de papelão com 20 unidades. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.</p>					
23	<p>Sal - Cloreto de sódio, iodado de potássio e antiemulgentes INS 535 (ferrocianeto de sódio) com cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em sacos plásticos, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data da fabricação, quantidade do produto, número de registro. Rótulos impressos com informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto. Embalagens de 1kg.</p>	300.0	KG	1,61	483,00
<p>Sal - Cloreto de sódio, iodado de potássio e antiemulgentes INS 535 (ferrocianeto de sódio) com cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em sacos plásticos, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data da fabricação, quantidade do produto, número de registro. Rótulos impressos com informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto. Embalagens de 1kg.</p>					
24	<p>Sardinha em óleo comestível - Produto elaborado com peixe (sardinha) em bom estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado, envasado com cobertura (óleo comestível) em recipiente hermético e esterilizado comercialmente, o produto deverá estar de acordo com a NTA 02e 10 (decreto 12.486 de 20/10/78); a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade; produto eviscerado, sem nadadeiras, cauda ou cabeça; com aspecto característico do produto, não deverá ter cheiro ardido ou rançoso; acondicionado em latas de 125 gramas, com tampa tipo abre fácil. Com validade mínima de 12 meses após a data de fabricação.</p>	6000.0	LATA	6,40	38.400,00
<p>Sardinha em óleo comestível - Produto elaborado com peixe (sardinha) em bom estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado, envasado com cobertura (óleo comestível) em recipiente hermético e esterilizado comercialmente, o produto deverá estar de acordo com a NTA 02e 10 (decreto 12.486 de 20/10/78); a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade; produto eviscerado, sem nadadeiras, cauda ou cabeça; com aspecto característico do produto, não deverá ter cheiro ardido ou rançoso; acondicionado em latas de 125 gramas, com tampa tipo abre fácil. Com validade mínima de 12 meses após a data de fabricação.</p>					
25	<p>Vinagre de álcool - Envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.</p>	500.0	GAR	4,45	2.225,00
<p>Vinagre de álcool - Envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.</p>					
26	<p>Açafrão em pó - Característica técnica: açafrão tempero, seco, único ingrediente seja açafrão. acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.</p>	500.0	PCT	10,80	5.400,00



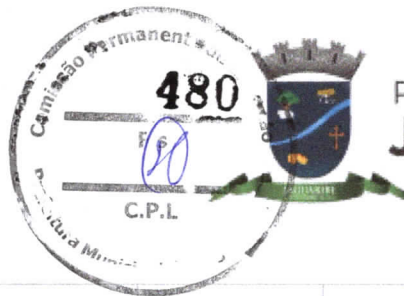
PREFEITURA DE
JAGUARIBE

<p>Açafrão em pó - Característica técnica: açafrão tempero, seco, único ingrediente seja açafrão. acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.</p>					
27	<p>Tempero desidratado tipo vinagrete - Mistura de temperos desidratados com cebola, tomate seco, alho, pimentão vermelho, salsa, cebolinha e orégano. Sendo proibido a presença de realçador de sabor glutamato monossódico. Tempero seco, acondicionado em embalagem plástica transparente, contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.</p>	1000.0	PCT	20,63	20.630,00
<p>Tempero desidratado tipo vinagrete - Mistura de temperos desidratados com cebola, tomate seco, alho, pimentão vermelho, salsa, cebolinha e orégano. Sendo proibido a presença de realçador de sabor glutamato monossódico. Tempero seco, acondicionado em embalagem plástica transparente, contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.</p>					
28	<p>Folhas de louro desidratada - Folhas sãs, limpas e secas, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.</p>	300.0	PCT	2,60	780,00
<p>Folhas de louro desidratada - Folhas sãs, limpas e secas, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.</p>					
29	<p>Orégano - Folhas sãs, limpas e secas, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.</p>	200.0	PCT	4,15	830,00
<p>Orégano - Folhas sãs, limpas e secas, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.</p>					
30	<p>Pimenta do reino - moída, pura; condimento, apresentação industrial, matéria-prima pimenta do reino, aspecto</p>	500.0	PCT	9,90	4.950,00



PREFEITURA DE
JAGUARIBE

	físico pó, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.				
	Pimenta do reino - moída, pura; condimento, apresentação industrial, matéria-prima pimenta do reino, aspecto físico pó, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.				
31	Polpa de fruta abacaxi - Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.	500.0	KG	13,70	6.850,00
	Polpa de fruta abacaxi - Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.				
32	Polpa de fruta acerola - Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.	500.0	KG	14,58	7.290,00
	Polpa de fruta acerola - Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.				
33	Polpa de fruta cajá - Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.	500.0	KG	15,19	7.595,00
	Polpa de fruta cajá - Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.				
34	Polpa de fruta goiaba - Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos	500.0	KG	13,90	6.950,00



	<p>totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.</p>				
	<p>Polpa de fruta goiaba - Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.</p>				
35	<p>Polpa de fruta manga - Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.</p>	500.0	KG	13,65	6.825,00
	<p>Polpa de fruta manga - Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.</p>				
36	<p>Bolo Simples Confeccionado De Forma Artesanal - Bolo do tipo fofo nos sabores simples, mesclado, chocolate e laranja. Confeccionados com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, óleo ou margarina, leite, sal, fermento, sem conservantes, corantes ou quaisquer outros aditivos químicos. Peso unitário a partir de 1.000g. Sendo acondicionado e entregue em pratos de isopor ou papelão próprio para bolo. Deverá ser produzido e transportado em condições de higiene de acordo com as normas brasileiras de boas práticas de manipulação de alimentos. Bolo confeccionado no dia ou no máximo no dia anterior. Prazo validade de 10 horas a partir da entrega.</p>	3500.0	UND	16,20	56.700,00
	<p>Bolo Simples Confeccionado De Forma Artesanal - Bolo do tipo fofo nos sabores simples, mesclado, chocolate e laranja. Confeccionados com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, óleo ou margarina, leite, sal, fermento, sem conservantes, corantes ou quaisquer outros aditivos químicos. Peso unitário a partir de 1.000g. Sendo acondicionado e entregue em pratos de isopor ou papelão próprio para bolo. Deverá ser produzido e transportado em condições de higiene de acordo com as normas brasileiras de boas práticas de manipulação de alimentos. Bolo confeccionado no dia ou no máximo no dia anterior. Prazo validade de 10 horas a partir da entrega.</p>				
37	<p>Pão massa fina - Tipo hambúrguer ou hot dog, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, leite integral ou seu equivalente, sal, açúcar e manteiga ou gordura, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Integro e de ótima qualidade. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, sabor e cheiros próprios. Deverão ser acondicionados em pacotes de 500g com 10 unidades de 50g cada, em saco de polipropileno atóxico, lacrado, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação e data de validade e quantidade do produto, conforme legislação, com o prazo validade de 10</p>	4600.0	PCT	10,75	49.450,00



	horas a partir da entrega.				
	Pão massa fina - Tipo hambúrguer ou hot dog, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, leite integral ou seu equivalente, sal, açúcar e manteiga ou gordura, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Íntegro e de ótima qualidade. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, sabor e cheiros próprios. Deverão ser acondicionados em pacotes de 500g com 10 unidades de 50g cada, em saco de polipropileno atóxico, lacrado, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação e data de validade e quantidade do produto, conforme legislação, com o prazo validade de 10 horas a partir da entrega.				
38	Bebida láctea fermentada com polpa de fruta - Sabor de salada de fruta, morango e banana com maçã. Sendo os primeiros ingredientes Soro de leite pasteurizado e/ou soro de leite reconstituído e leite pasteurizado integral e/ou leite integral reconstituído. Conservado entre 1°C a 10°C, validade mínima de 30 dias a contar da data da fabricação. Embalagem de polietileno original de fábrica, atóxico, lacrado, resistente, contendo 1000g do produto e 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. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.	7000.0	PCT	9,40	65.800,00
	Bebida láctea fermentada com polpa de fruta - Sabor de salada de fruta, morango e banana com maçã. Sendo os primeiros ingredientes Soro de leite pasteurizado e/ou soro de leite reconstituído e leite pasteurizado integral e/ou leite integral reconstituído. Conservado entre 1°C a 10°C, validade mínima de 30 dias a contar da data da fabricação. Embalagem de polietileno original de fábrica, atóxico, lacrado, resistente, contendo 1000g do produto e 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. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.				
39	Abóbora caboclo - 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Abóbora Caboclo 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. • Procedentes de vegetais genuínos e são. • Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. • Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio 1,0 a 3,0 kg a unidade.	3000.0	KG	5,43	16.290,00
	Abóbora caboclo - 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Abóbora Caboclo 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. • Procedentes de vegetais genuínos e são. • Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. • Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio 1,0 a 3,0 kg a unidade.				
40	Alface crespa/lisa/hidropônica - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Alface crespa/lisa/hidropônica	1500.0	MAÇO	8,30	12.450,00



	<p>2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser hortaliça de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. • Procedentes de vegetais genuínos e sãos. • A alface deve ser colhida antes do início do pendoamento. • Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Alface com peso médio de 200g o pé.</p>				
	<p>Alface crespa/lisa/hidropônica - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Alface crespa/lisa/hidropônica 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser hortaliça de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. • Procedentes de vegetais genuínos e sãos. • A alface deve ser colhida antes do início do pendoamento. • Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Alface com peso médio de 200g o pé.</p>				
41	<p>Alho extra - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Alho extra 2.CARACTERÍSTICAS Bulbo de primeira, tipo extra, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto. Alho em cabeça grande, livre de impurezas. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas de papelão com 10Kg cada. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: tamanho mínimo Nº 5.</p>	1000.0	KG	26,28	26.280,00
	<p>Alho extra - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Alho extra 2.CARACTERÍSTICAS Bulbo de primeira, tipo extra, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não</p>				



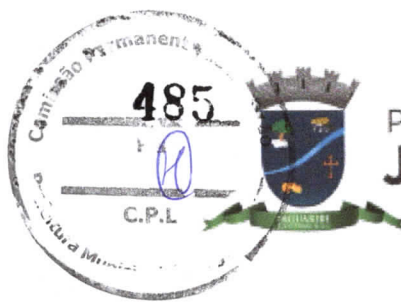


característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto. Alho em cabeça grande, livre de impurezas. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas de papelão com 10Kg cada. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: tamanho mínimo Nº 5.

42	<p>Banana prata: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Banana prata 1ª 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. • Procedentes de vegetais genuínos e são. • Frescas. • Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas com 25 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada banana prata com peso médio de 80 g.</p>	4500.0	DZ	7,03	31.635,00
	<p>Banana prata: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Banana prata 1ª 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. • Procedentes de vegetais genuínos e são. • Frescas. • Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas com 25 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada banana prata com peso médio de 80 g.</p>				
43	<p>Batata doce - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Batata doce roxa 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. • Procedentes de vegetais genuínos e são. • Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. • Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 25 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO:</p>	2000.0	KG	9,14	18.280,00



	Produto com peso médio de 100 a 150 g.				
	<p>Batata doce - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Batata doce roxa 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. • Procedentes de vegetais genuínos e são. • Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. • Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 25 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100 a 150 g.</p>				
44	<p>Batata inglesa lisa - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Batata inglesa lisa 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. • Procedentes de vegetais genuínos e são. • Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. • Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 50 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 80 a 120 g.</p>	2000.0	KG	8,59	17.180,00
	<p>Batata inglesa lisa - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Batata inglesa lisa 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. • Procedentes de vegetais genuínos e são. • Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. • Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 50 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 80 a 120 g.</p>				
45	<p>Beterraba extra - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Beterraba extra 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. • Procedentes de vegetais genuínos e são. • Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. • Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e</p>	2000.0	KG	7,80	15.600,00

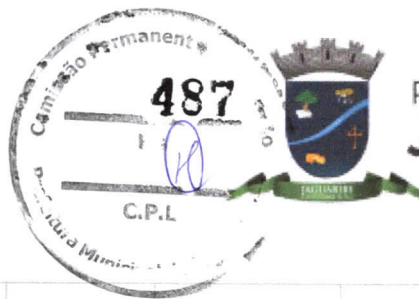


	propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100g				
	Beterraba extra - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Beterraba extra 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. • Procedentes de vegetais genuínos e são. • Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. • Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100g				
46	Cebola pera - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Cebola pera 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. • Procedentes de vegetais genuínos e são. • Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. • Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 80 g.	2500.0	KG	9,66	24.150,00
	Cebola pera - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Cebola pera 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. • Procedentes de vegetais genuínos e são. • Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. • Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 80 g.				
47	Cenoura - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Cenoura extra 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. • Procedentes de vegetais genuínos e são. • Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. • Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO:	2500.0	KG	11,05	27.625,00



	Produto com peso médio de 100 g.				
	<p>Cenoura – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Cenoura extra 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. • Procedentes de vegetais genuínos e são. • Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. • Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100 g.</p>				
48	<p>Cheiro verde – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Coentro e Cebolinha 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser verduras de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. • Serem frescas, folhas verdes. • Sem Traços de descoloração das folhas. • Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Isenta de umidade externa (aspecto gosmento). • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Embalados em sacos de polietileno e transportados em caixas, higienizadas, de PVC frestadas contendo 10 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Maço contendo um coentro e uma cebolinha. Produto com peso médio de 100 g.</p>	300.0	KG	18,46	5.538,00
	<p>Cheiro verde – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Coentro e Cebolinha 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser verduras de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. • Serem frescas, folhas verdes. • Sem Traços de descoloração das folhas. • Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Isenta de umidade externa (aspecto gosmento). • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Embalados em sacos de polietileno e transportados em caixas, higienizadas, de PVC frestadas contendo 10 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Maço contendo um coentro e uma cebolinha. Produto com peso médio de 100 g.</p>				
49	<p>Chuchu – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Chuchu 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. • Procedentes de vegetais genuínos e são. • Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. • Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 22 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das</p>	2000.0	KG	6,74	13.480,00

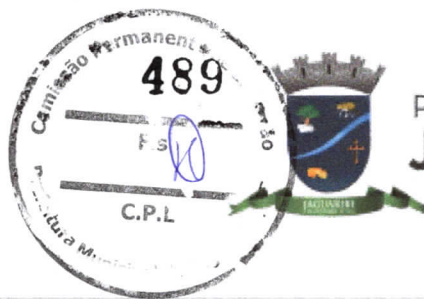




	características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada chuchu peso médio de 150 g.				
	Chuchu - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Chuchu 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. • Procedentes de vegetais genuínos e sãos. • Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. • Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 22 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada chuchu peso médio de 150 g.				
50	Laranja pera - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Laranja pera 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. • Procedentes de vegetais genuínos e sãos. • Frescas. • Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas com 25 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada laranja terá peso médio de 100 g.	2500.0	KG	6,94	17.350,00
	Laranja pera - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Laranja pera 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. • Procedentes de vegetais genuínos e sãos. • Frescas. • Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas com 25 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada laranja terá peso médio de 100 g.				
51	Maçã nacional - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Maçã nacional 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser frutas de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. • Procedentes de vegetais genuínos e sãos. • Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. • Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado	2500.0	KG	16,89	42.225,00



	em caixas contendo 18 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6. PESO MÉDIO: Cada maçã com peso médio de 200 g				
	Maçã nacional - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Maçã nacional 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser frutas de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. • Procedentes de vegetais genuínos e são. • Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. • Não estejam danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas contendo 18 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6. PESO MÉDIO: Cada maçã com peso médio de 200 g				
52	Mamão formosa - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Mamão formosa 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. • Procedentes de vegetais genuínos e são. • Frescas. • Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas contendo 22 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Peso médio do produto de 600 gramas.	2500.0	KG	7,50	18.750,00
	Mamão formosa - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Mamão formosa 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. • Procedentes de vegetais genuínos e são. • Frescas. • Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas contendo 22 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Peso médio do produto de 600 gramas.				
53	Melão japonês - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Melão japonês 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS a) Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. b) Procedentes de vegetais genuínos e são. c) Frescas. d) Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. e) Isento de matéria terrosa e sujidades que possam	2500.0	KG	8,10	20.250,00

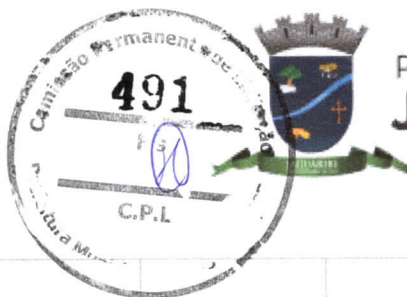


PREFEITURA DE
JAGUARIBE

	<p>comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas de 22 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Peso médio 700 g</p>				
	<p>Melão japonês - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Melão japonês 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS a) Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. b) Procedentes de vegetais genuínos e são. c) Frescas. d) Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. e) Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas de 22 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Peso médio 700 g</p>				
54	<p>Melancia - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Melancia 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. • Procedentes de vegetais genuínos e são. • Frescas. • Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Variando entre 5 a 10 kg a unidade da melancia.</p>	2500.0	KG	9,14	22.850,00
	<p>Melancia - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Melancia 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. • Procedentes de vegetais genuínos e são. • Frescas. • Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Variando entre 5 a 10 kg a unidade da melancia.</p>				
55	<p>Pimentão extra - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Pimentão extra 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS a. Deve ser de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. b. Procedentes de vegetais genuínos e são. c. Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor</p>	1500.0	KG	9,75	14.625,00

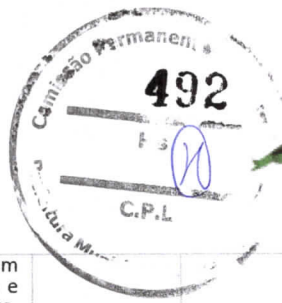


	<p>próprios da variedade e espécie. d. Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 12 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Peso médio de 150 g.</p>				
	<p>Pimentão extra - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Pimentão extra 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS a. Deve ser de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. b. Procedentes de vegetais genuínos e são. c. Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. d. Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 12 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Peso médio de 150 g.</p>				
56	<p>Repolho híbrido - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Repolho híbrido 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. • Procedentes de vegetais genuínos e são. • Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. • Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 20 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Repolho peso médio de 1000 a 2000 g</p>	1500.0	KG	10,27	15.405,00
	<p>Repolho híbrido - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Repolho híbrido 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. • Procedentes de vegetais genuínos e são. • Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. • Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 20 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Repolho peso médio de 1000 a 2000 g</p>				
57	<p>Tomate longa vida 1ª - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Tomate longa vida 1ª 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Os tomates devem apresentar-se inteiros, são, limpos, com aspecto fresco, isentos de parasitas isentos de umidade exteriores anormais e de odores e sabores estranhos. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam</p>	1500.0	KG	8,90	13.350,00

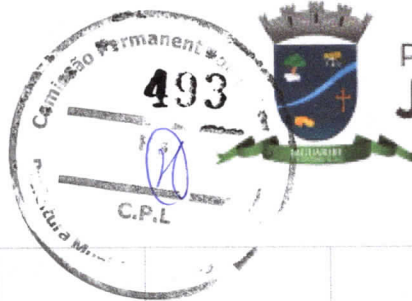


	<p>comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 25 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100g.</p>				
	<p>Tomate longa vida 1ª - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Tomate longa vida 1ª 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Os tomates devem apresentar-se inteiros, sãos, limpos, com aspecto fresco, isentos de parasitas isentos de umidade exteriores anormais e de odores e sabores estranhos. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 25 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100g.</p>				
58	<p>Carne bovina moída congelada - Obtida da moagem de músculo bovino seguido do imediato congelamento, de 1ª qualidade. Isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagem, gordura parcial. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas, odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12º C a -18º C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.</p>	6000.0	KG	31,70	190.200,00
	<p>Carne bovina moída congelada - Obtida da moagem de músculo bovino seguido do imediato congelamento, de 1ª qualidade. Isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagem, gordura parcial. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas, odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12º C a -18º C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.</p>				
59	<p>Isca de carne bovina congelada - Isca de carne bovina, obtida de acém, congelada, de 1ª qualidade, limpa, isenta de tecido adiposo aparente e tecido conjuntivo de revestimento, sem osso, cartilagem, sem sebo. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas, odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12º C a -18º C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas</p>	6000.0	KG	49,55	297.300,00



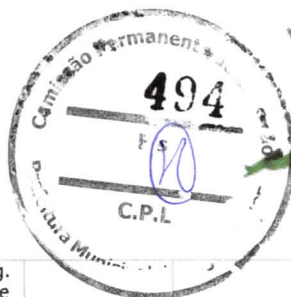


	sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.				
	Isca de carne bovina congelada - Isca de carne bovina, obtida de acém, congelada, de 1ª qualidade, limpa, isenta de tecido adiposo aparente e tecido conjuntivo de revestimento, sem osso, cartilagem, sem sebo. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas, odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12º C a - 18º C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.				
60	Costela Bovina - Costela bovina congelada, limpa, isenta de tecido adiposo aparente e tecido conjuntivo de revestimento, sem osso, cartilagem, sem sebo. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas ou pardacentas. Ausência de odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12º C a - 18º C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto, contendo identificação do produto, marca de fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração.	2000.0	KG	26,55	53.100,00
	Costela Bovina - Costela bovina congelada, limpa, isenta de tecido adiposo aparente e tecido conjuntivo de revestimento, sem osso, cartilagem, sem sebo. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas ou pardacentas. Ausência de odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12º C a - 18º C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto, contendo identificação do produto, marca de fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração.				
61	Corte de frango tipo Coxa com sobrecoxa congelado - Sem tempero, congelada. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Chegar congelado em temperatura de -12º C a -18º C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro	5000.0	KG	21,82	109.100,00



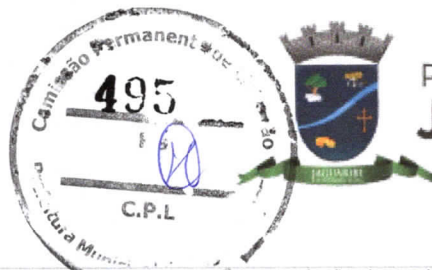
	no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo de 1 kg a 2 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.				
	Corte de frango tipo Coxa com sobrecoxa congelado – Sem tempero, congelada. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Chegar congelado em temperatura de -12º C a -18º C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo de 1 kg a 2 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.				
62	Corte de frango tipo peito congelado – Sem tempero, congelado. Aspecto próprio, firme não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas, larvas, ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Chegar congelado em temperatura de -12º C a -18º C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Cada peito de frango deve ser embalado individualmente. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo de 1 kg a 2 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.	10000.0	KG	25,45	254.500,00
	Corte de frango tipo peito congelado – Sem tempero, congelado. Aspecto próprio, firme não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas, larvas, ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Chegar congelado em temperatura de -12º C a -18º C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Cada peito de frango deve ser embalado individualmente. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo de 1 kg a 2 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.				
63	Carne suína congelada do tipo bisteca ou carré – Carne suína. Bisteca ou carré. 1ª qualidade. Cortada e congelada. Com aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, sem nervos ou excesso de gordura. Cor e cheiro característicos. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12º C a -18º C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. No rótulo da embalagem deverão constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, as especificações do produto conforme a legislação vigente, informações sobre a procedência do mesmo, data de fabricação, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado. Embalagem	3000.0	KG	21,23	63.690,00





	<p>secundária em caixas lacradas de 10kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulo de água. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo.</p>				
	<p>Carne suína congelada do tipo bisteca ou carré - Carne suína. Bisteca ou carré. 1ª qualidade. Cortada e congelada. Com aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, sem nervos ou excesso de gordura. Cor e cheiro característicos. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12º C a - 18º C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. No rótulo da embalagem deverão constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, as especificações do produto conforme a legislação vigente, informações sobre a procedência do mesmo, data de fabricação, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulo de água. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo.</p>				
64	<p>Carne suína congelada do tipo coxão mole - Carne suína de primeira qualidade do tipo coxão mole. Cortada e congelada. Com aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, sem nervos ou excesso de gordura. Cor e cheiro característicos. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12º C a - 18º C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. No rótulo da embalagem deverão constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, as especificações do produto conforme a legislação vigente, informações sobre a procedência do mesmo, data de fabricação, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulo de água. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo.</p>	3000.0	KG	35,00	105.000,00
	<p>Carne suína congelada do tipo coxão mole - Carne suína de primeira qualidade do tipo coxão mole. Cortada e congelada. Com aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, sem nervos ou excesso de gordura. Cor e cheiro característicos. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12º C a - 18º C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. No rótulo da embalagem deverão constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, as especificações do produto conforme a legislação vigente, informações sobre a procedência do mesmo, data de fabricação, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do</p>				





Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98; da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulo de água. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo.

65	Linguiça calabresa - Linguiça tipo calabresa, defumada, de carne suína pura e limpa, de primeira qualidade, adicionada de toucinhos e condimentos naturais, submetida ao processo de cura. Com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalada em saco de polietileno de baixa densidade, a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 2.000g. Mantida em temperatura e refrigeração adequada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura SIF/DIPOA (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do SIF.	2000.0	KG	23,12	46.240,00
Linguiça calabresa - Linguiça tipo calabresa, defumada, de carne suína pura e limpa, de primeira qualidade, adicionada de toucinhos e condimentos naturais, submetida ao processo de cura. Com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalada em saco de polietileno de baixa densidade, a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 2.000g. Mantida em temperatura e refrigeração adequada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura SIF/DIPOA (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do SIF.					
66	Ovo de galinha - Grupo: 1. Classe: A. Tipo 3. Produto íntegro, sem rachaduras, não deve apresentar manchas ou sujidades ou outras substâncias que prejudiquem a segurança do mesmo. Com peso de aproximadamente 60g. Deve seguir a legislação vigente. Registro do SIE ou SIF. Embalagem primária: bandeja padrão de papelão forte, plástico ou isopor, inodoros e secos, em caixilhos ou divisórios celulares contendo 30 ovos na bandeja, devidamente rotulada, envolta por filme plástico de PVC.	2200.0	BJ	31,83	70.026,00
Ovo de galinha - Grupo: 1. Classe: A. Tipo 3. Produto íntegro, sem rachaduras, não deve apresentar manchas ou sujidades ou outras substâncias que prejudiquem a segurança do mesmo. Com peso de aproximadamente 60g. Deve seguir a legislação vigente. Registro do SIE ou SIF. Embalagem primária: bandeja padrão de papelão forte, plástico ou isopor, inodoros e secos, em caixilhos ou divisórios celulares contendo 30 ovos na bandeja, devidamente rotulada, envolta por filme plástico de PVC.					
67	Pão Francês	48000.0	UND	0,78	37.440,00
Pão Francês - Composto de farinha de trigo, fermento biológico, água e sal. Pesando 50 gramas. As características gerais do produto deverão atender a legislação sanitária vigente; sem sinais de mofo; ter aspecto, cor, sabor, cheiro e textura característicos do produto novo. Embalagem: sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, respeitando a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade de 24 horas após entrega.					

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.

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

1.4. O prazo de vigência da contratação é de de 12 meses, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de

1.4.1. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.



1.5. O custo estimado total da contratação é de R\$ R\$ 2.503.796,00 (dois milhões, quinhentos e três mil, setecentos e noventa e seis reais)

1.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E DA ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A descrição dos requisitos da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação.

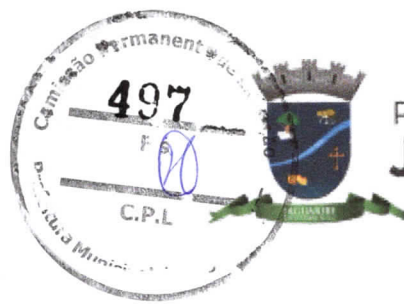
5. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. O prazo de entrega do(s) item(ns) é de 05 (cinco) dias, contado da emissão de Requisição formalizada pelo Contratante, em quantitativo especificado pelo Contratante.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data avençada, o contratado deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 dias de antecedência para que o pleito de prorrogação de prazo seja analisado pela contratante, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: .





6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. 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 (caput do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.2. 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 (§ 5º do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim .

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante do Contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do termo de contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará o representante do contratado para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

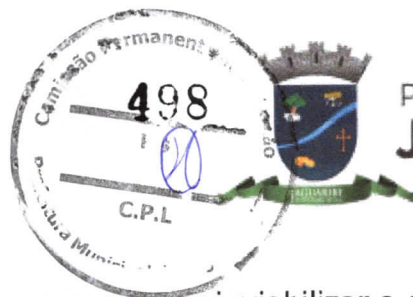
6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (caput do art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotarà no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

6.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.



PREFEITURA DE
JAGUARIBE

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.9.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.9.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.9.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.9.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.



6.10. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

6.11. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias).

7.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.



PREFEITURA DE
JAGUARIBE

7.9. Recebida a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.10. Para fins de liquidação, quando cabível, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta junto ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.14. Constatando-se, junto o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo



prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

7.18. Em atendimento ao inciso VI do art. 92 da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, o pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

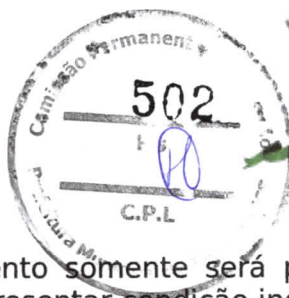
7.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.22. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.



PREFEITURA DE
JAGUARIBE

7.24.A antecipação de pagamento somente será permitida se propiciar sensível economia de recursos ou se representar condição indispensável para a obtenção do bem ou para a prestação do serviço, conforme determina o § 1º do art. 145 da lei Federal nº 14.133/21.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço, por Lote.

8.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação Jurídica

8.3. 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;

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

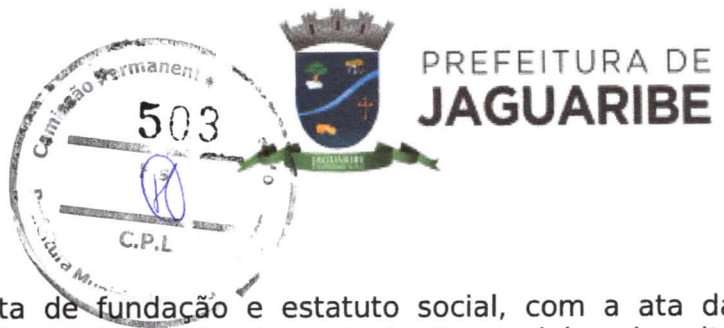
8.5. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.6. 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;

8.7. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.

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

8.9. 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



8.10. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.11. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do §2º do art. 4º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

8.12. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS - CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos dos arts. 17 a 19 e 165 da Instrução Normativa RFB nº 971, de 13 de novembro de 2009.

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

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

8.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

8.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.17. 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;

8.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais/municipais ou distritais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição



mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.21. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.22. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física (alínea "c" do inciso II do art. 5º da IN Seges/ME nº 116, de 2021) ou de sociedade simples;

8.23. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante (inciso II do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021);

8.24. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

8.24.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um, obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = $(\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}) \div (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante})$;

II - Solvência Geral (SG) = $(\text{Ativo Total}) \div (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo não Circulante})$; e

III - Liquidez Corrente (LC) = $(\text{Ativo Circulante}) \div (\text{Passivo Circulante})$;

8.2.4.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

8.2.4.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

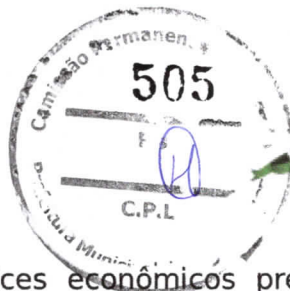
8.2.4.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

8.25. Caso o licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação.

8.26. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.27. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos (§ 6º do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021).

8.27.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigida da microempresa ou da empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social



PREFEITURA DE
JAGUARIBE

8.28. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante.

8.29. Certidão de Regularidade Profissional do contador inscrito no Conselho Regional de Contabilidade que assinou o Balanço Patrimonial.

Qualificação Técnica

8.30. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.31. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.32. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.33. A licitante deverá apresentar fichas técnicas assinadas pelo responsável técnico (nutricionista ou engenheiro de alimentos) e laudos de análise físico-químico e microbiológicos de laboratório qualificado dos produtos dos anos de 2022, 2023 ou 2024.

8.34. A Administração PODERÁ solicitar da(s) licitante(s) vencedor (as) a apresentação das AMOSTRAS, acompanhadas da ficha técnica, com a respectiva identificação do nome da empresa, telefone, e-mail, o número da Licitação e do item/lote para análise técnica do bem/produto antes da homologação da licitação em favor da vencedora.

8.35. Após declarado o vencedor na fase de disputa de lances, será concedido um prazo de até 02 (dois) dias úteis, a contar da data de encerramento do julgamento desta fase, para aqueles em que ao vencedor que foi solicitado AMOSTRA, apresente 02 (duas) AMOSTRAS para o produto arrematado. As amostras deverão ser entregues no Setor de Licitação do Município de Jaguaribe/CE.

8.36. As AMOSTRAS não poderão ser devolvidas uma vez que, servirão de análise para aprovação/desaprovação pelo Nutricionista designado como responsável pela análise, devendo o interessado solicitar a expedição do comprovante de entrega. Caso haja a desaprovação de alguma amostra, a empresa será declarada DESCLASSIFICADA.

8.37. Após decorrido o prazo de entrega das AMOSTRAS, não será permitido fazer ajustes, trocas, substituições ou modificações no produto apresentado para fins de adequá-lo à especificação constante deste Termo de Referência. Assim a empresa será desclassificada para o lote em questão.

8.38. Após realizada a entrega total exigida no item 8.34, no local indicado, a Secretaria interessada terá o prazo de até 05 (cinco) dias para emitir laudo de classificação ou desclassificação das AMOSTRAS apresentadas.

8.39. Caso o licitante vencedor tenha sua amostra APROVADA, este deverá apresentar sua proposta de preços ajustada, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.



PREFEITURA DE
JAGUARIBE

8.40. Caso o licitante tenha suas **AMOSTRAS DESAPROVADAS** pela Administração, será desclassificada o lote julgado, sendo convocado imediatamente o licitante classificado pela ordem de classificação da fase de lances, até que se conclua a fase de apresentação de amostras.

8.41. Será considerada vencedora a empresa cuja proposta contenha o menor valor, por lote, desde que atenda as exigências contidas neste Termo de Referência e no edital da Licitação.

8.42. As amostras dos produtos deverão acompanhar ficha técnica assinado por responsável técnico, laudos físico químico e microbiológico de laboratório qualificado dos anos de 2022, 2023 ou 2024.

8.43. Todos os produtos devem possuir no rótulo da embalagem: rotulagem nutricional obrigatória e em conformidade com as normas da RDC nº 259, 20 de setembro de 2002 - ANVISA - Anexo que torna obrigatório a apresentação na embalagem das seguintes informações: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem, nome ou razão social e endereço, identificação do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, bem como Registro no Ministério da Agricultura/Ministério da Saúde, data da fabricação e CNPJ do produtor.

8.44. Após a entrega não será aceito mudança de marca e gramatura.

8.45. Fica vedado aos participantes o acesso aos laudos e amostras entregues pelos demais concorrentes até a conclusão da fase de julgamento pela nutricionista, dentro do prazo estabelecido, podendo o interessado formalizar, por escrito, pedido de vistas dos laudos junto à nutricionista no mesmo endereço de entrega das amostras.

8.46. Também ficará vedado o acesso dos participantes da licitação a Coordenação de Nutrição, responsável pelo recebimento e análise de amostras, sem a devida autorização da Secretaria Contratante, que apreciará o pedido e a justificativa do referido acesso.

9. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento, na(s) dotação(ões) 0507.12.306.0009.2.021 - Manutenção do Programa de Alimentação Escolar - Educação Fundamental, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; .

9.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Jaguaribe/CE, 15 de abril de 2024



PREFEITURA DE
JAGUARIBE

Francisco Elder Cavalcante Barroso
ORDENADOR DE DESPESAS





PREFEITURA DE
JAGUARIBE



ANEXO II - MINUTA DE CONTRATO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 11.04.03/2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00005.20240401/0006-20

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XXX/XXX, QUE
FAZEM ENTRE SI O(A) FUNDO MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO E A EMPRESA (NOME DO CONTRATADO)

O(A) FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, com sede no(a) , inscrito(a) no CNPJ/MF sob o , neste ato representado(a) pelo(a) Sr(a) Francisco Elder Cavalcante Barroso, Matrícula Funcional nº, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº 00005.20240401/0006-20 e em observância às disposições da Lei Lei nº 14.133, de 2021 e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº/20...., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DOS ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL EM TEMPO INTEGRAL, JUNTO A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA DO MUNICÍPIO DE JAGUARIBE/CE, conforme especificações técnicas e nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

1.3. São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A proposta do CONTRATADO; e



1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA E DA PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de de 12 meses , contados da data de assinatura do contrato, na forma do art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.1. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do CONTRATADO, previstas neste instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO

3.1. Os termos em relação ao regime de execução contratual, do modelo de gestão, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA - DA SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, conforme estabelecido no item 4.5 do Termo de Referência.

CLÁUSULA QUINTA - DO VALOR

5.1. O valor total da contratação é de R\$ XXX (por extenso).

5.2. 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.

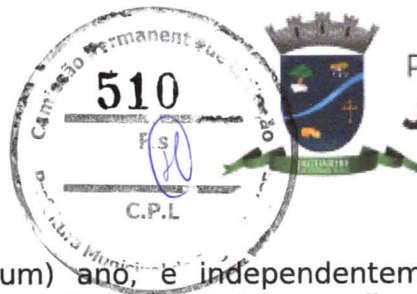
5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao CONTRATADO dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 05 de abril de 2024.



PREFEITURA DE
JAGUARIBE

7.2. Após o interregno de 1 (um) ano, e independentemente de pedido do CONTRATADO, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo CONTRATANTE, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

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

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

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

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

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

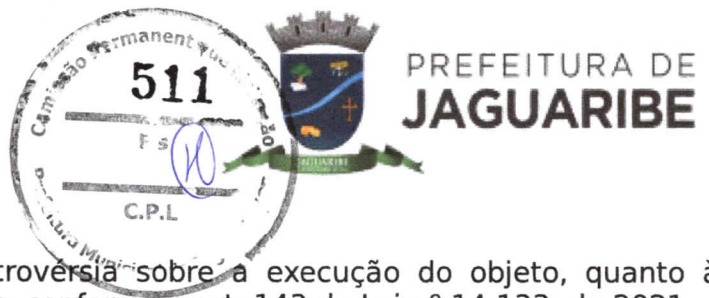
8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.1.3. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e



pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.1.6. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

8.1.7. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.8. Cientificar o órgão de representação judicial do(a) Fundo Municipal de Educação para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.8.1. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Termo de Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.1.8.2. Concluída a instrução do requerimento, a contar da data do protocolo, a Administração terá o prazo de 10 (dez) dias, admitida a prorrogação motivada por igual período.

8.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 10 (dez) dias.

8.1.10. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

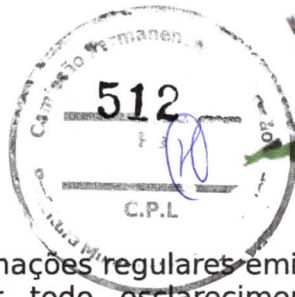
8.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.1.1. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor;

9.1.2. Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;



PREFEITURA DE
JAGUARIBE

9.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados (inciso II do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021);

9.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.1.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores, o CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente para fins de pagamento, os seguintes documentos:

9.1.6.1. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

9.1.6.2. Certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

9.1.6.3. Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

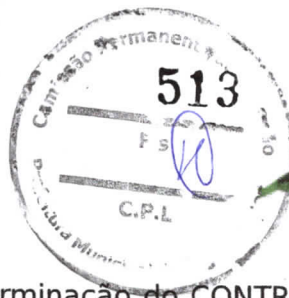
9.1.6.4. Certidão de Regularidade do FGTS (CRF);

9.1.6.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT); e

9.1.6.6. Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal;

9.1.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.1.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.



PREFEITURA DE
JAGUARIBE

9.1.9. Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.1.10. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na licitação;

9.1.11. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021);

9.1.12. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (parágrafo único do art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021);

9.1.13. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.1.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;

9.1.15. Apresentar ficha técnica do produto, ou laudo técnico, ou certificação ou outro documento que venha a ser solicitado pelo CONTRATANTE para comprovação do atendimento às cláusulas de sustentabilidade contidas no Termo de Referência.

9.1.16. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Termo de Referência e demais documentos da contratação.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

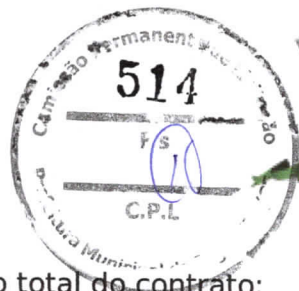
10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa o licitante que praticar quaisquer das hipóteses previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

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





PREFEITURA DE
JAGUARIBE

- 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 declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação eletrônica ou execução do contrato;
- f) Fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

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

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

11.2.3. 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 subitens "e" a "h", bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave (§5º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021).

11.2.4. Multa:

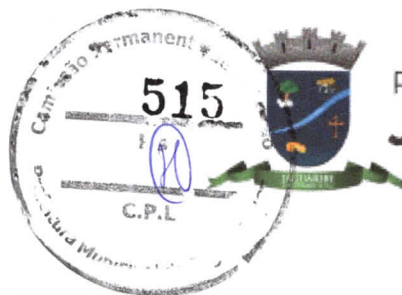
11.2.4.1. Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

11.2.4.1.1. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.2.4.2. Compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

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

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



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

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

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

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

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

11.7. Na aplicação das sanções serão considerados (§1º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021):

11.7.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

11.7.2. As peculiaridades do caso concreto;

11.7.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.7.4. Os danos que dela provierem para o CONTRATANTE;

11.7.5. Implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.8. 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 da Lei nº 14.133, de 2021);

11.9. 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);

11.10. 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 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).

11.11. 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, de 2021.

11.12. 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.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

12.3. O contrato se extingue quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do CONTRATADO:

12.3.1. Ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

12.3.2. Poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

12.4. O contrato pode 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, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.



12.4.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.4.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.4.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.5. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

12.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.5.3. Indenizações e multas.

12.6. 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 (caput do art. 131 da Lei nº 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento, na dotação 0507.12.306.0009.2.021 - Manutenção do Programa de Alimentação Escolar - Educação Fundamental, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo;

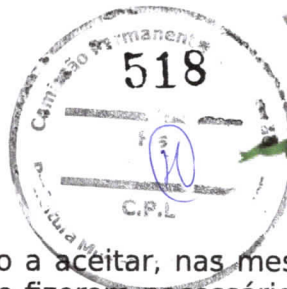
13.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DOS CASOS OMISSOS

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS ALTERAÇÕES

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



PREFEITURA DE
JAGUARIBE

15.2. 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.

15.3. 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 DÉCIMA SEXTA - DA PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como disponibilizar este Termo de Contrato no sítio oficial do(a) Fundo Municipal de Educação na rede mundial de computadores (internet), em atenção ao §2º do art. 8º da Lei nº 12.527, de 2011, c/c o inciso V do §3º do art. 7º do Decreto nº 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO

17.1. É eleito o Foro da Comarca de Jaguaribe para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme §1º do art. 92 da Lei nº 14.133, de 2021.

Jaguaribe/CE, XX (dia) de XXX (mês) de 20XX (ano).

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1. _____

2. _____