

# EDITAL - Licitação

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 230131PE00018 LICITAÇÃO N°. 00018/2023

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO CRITÉRIO: MENOR PREÇO POR ITEM

Órgão Realizador do Certame:

PREFEITURA MUNICIPAL DE PAULISTA - 123

PRAÇA CÂNDIDO DE ASSIS QUEIROGA, 30 - CENTRO - PAULISTA - PB.

CEP: 58860-000 - E-mail: paulistalicitacao@gmail.com - Tel.: (0) 0.

#### Observação:

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

O Órgão Realizador do Certame acima qualificado, inscrito no CNPJ 08.945.727/0001-53, doravante denominado simplesmente ORC e que neste ato é também o Órgão Gerenciador responsável pela condução do conjunto de procedimentos do presente registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços dele decorrente, torna público para conhecimento de quantos possam interessar que fará realizar através da Pregoeira Oficial, assessorado por sua Equipe de Apoio, sediado no endereço acima, às 10:00 horas do dia 17 de Fevereiro de 2023, por meio do site https://www.portaldecompraspublicas.com.br, licitação na modalidade Pregão nº 00018/2023, na forma eletrônica, com critério de julgamento menor preço por item, e o fornecimento realizado na forma parcelada; tudo de acordo com este instrumento e em observância a Lei Federal nº 10.520, de 17 de Julho de 2002 e subsidiariamente a Lei Federal nº 8.666, de 21 de Junho de 1993; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 7.892, de 23 de Janeiro de 2013; Decreto Federal nº 10.024, de 20 de Setembro de 2019; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos, visando o Registro de Preços para: Aquisição parcelada e diária de Gêneros Alimentícios, destinado a merenda escolar do programa PNAE, deste município de Paulista/PB.

Data de abertura da sessão pública: 17/02/2023. Horário: 10:00 - horário de Brasília. Data para início da fase de lances: 17/02/2023. Horário: 10:01 - horário de Brasília. Local: https://www.portaldecompraspublicas.com.br

#### 1.0.DO OBJETO

- 1.1.Constitui objeto da presente licitação: Aquisição parcelada e diária de Gêneros Alimentícios, destinado a merenda escolar do programa PNAE, deste município de Paulista/PB.
- 1.2.As especificações do objeto ora licitado quantitativo e condições -, encontram-se devidamente detalhadas no correspondente Termo de Referência Anexo I deste instrumento, onde consta, inclusive, a estimativa consolidada de quantidades a serem eventualmente contratadas pelo ORC.
- 1.3.0 certame visa selecionar a proposta mais vantajosa objetivando formar Sistema de Registro de Preços para contratações futuras, conforme a norma vigente.
- 1.4.0 Registro de Preços será formalizado por intermédio da Ata de Registro de Preços, nos termos do Anexo III e nas condições previstas neste instrumento.
- 1.5.Os preços registrados terão a validade de 12(doze) meses, a partir da data de publicação do extrato da respectiva Ata de Registro de Preços na imprensa oficial, e a execução do objeto ora licitado será de acordo com as necessidades do ORC no referido período.
- 1.6.A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.
- 1.7.0 critério de julgamento adotado será o menor preço unitário do item, observadas as exigências contidas neste instrumento e seus anexos quanto às especificações do objeto.
- 1.8.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica Aquisição parcelada e diária de Gêneros Alimentícios, destinado a merenda escolar do programa PNAE, deste município de Paulista/PB considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.
- 1.9.Na referida contratação será concedido tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos limites previstos da Lei 123/06.

#### 2.0.DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 2.1. Informações ou esclarecimentos sobre esta licitação, serão prestados nos horários normais de expediente: das 08:00 as 12:00 horas.
- 2.2.Qualquer pessoa cidadão ou licitante poderá impugnar os termos do Edital deste certame, se manifestada por escrito e dirigida à Pregoeira, até 03 (três) dias úteis à data fixada para abertura da sessão pública.
- 2.3.A respectiva petição será apresentada da seguinte forma:
- 2.3.1.Protocolizando o original, nos horários de expediente acima indicados, exclusivamente no seguinte endereço: Praça Cândido de Assis Queiroga, 30 Centro Paulista PB.
- 2.4. Caberá à Pregoeira, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e dos seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento da impugnação.
- 2.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 2.6.0s pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados à Pregoeira, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, por meio eletrônico, exclusivamente, da seguinte forma:
- 2.6.1.No endereço: https://www.portaldecompraspublicas.com.br; e
- 2.6.2.Pelo e-mail: paulistalicitacao@gmail.com.
- 2.7.A Pregoeira responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração deste Edital e dos seus anexos.
- 2.8.As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.
- 2.9.As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 2.10.A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pela Pregoeira, nos autos do processo de licitação.

#### 3.0.DOS ELEMENTOS PARA LICITAÇÃO

- 3.1.Aos participantes serão fornecidos os seguintes elementos que integram este Edital para todos os fins e efeitos:
- 3.1.1.ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA ESPECIFICAÇÕES;
- 3.1.2.ANEXO II MODELO DE DECLARAÇÃO não possuir no quadro societário servidor do ORC;
- 3.1.3.ANEXO III MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO;
- 3.1.4.ANEXO IV MINUTA DO CONTRATO.
- 3.2.A obtenção do Edital poderá ser feita da seguinte forma:
- 3.2.1. Junto à Pregoeira: gratuitamente; e
- 3.2.2.Pelos

www.paulista.pb.gov.br; www.tce.pb.gov.br; https://www.portaldecompraspublicas.com.br.

sites:

#### 4.0.DO SUPORTE LEGAL

4.1.Esta licitação reger-se-á pela Lei Federal n° 10.520, de 17 de Julho de 2002 e subsidiariamente a Lei Federal n° 8.666, de 21 de Junho de 1993; Lei Complementar n° 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal n° 7.892, de 23 de Janeiro de 2013; Decreto Federal n° 10.024, de 20 de Setembro de 2019; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; que ficam fazendo partes integrantes deste Edital, independente de transcrição.

# 5.0.DO PRAZO E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

5.1.0 prazo máximo para a execução do objeto ora licitado, conforme suas características e as necessidades do ORC, e que admite prorrogação nos casos previstos pela Lei 8.666/93, está abaixo indicado e será considerado a partir da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: Imediata.

- 5.2.0 fornecimento será executado de acordo com as especificações definidas no correspondente Termo de Referência Anexo I. Na hipótese do referido termo não estabelecer o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, essa será feita na sede do ORC ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.
- 5.3.0 prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: até o final do exercício financeiro de 2023, considerado da data de sua assinatura.
- 5.4.As despesas decorrentes do objeto deste certame, correrão por conta da seguinte dotação: Recursos Próprios do Município de Paulista.
- 5.5.Quando a validade da Ata de Registro de Preço ultrapassar o exercício financeiro atual, as despesas decorrentes de eventuais contratações futuras, correrão por conta das respectivas dotações previstas no orçamento do exercício financeiro posterior.

# 6.0.DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 6.1. Poderão participar os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com credenciamento regular junto ao ORC, condição para obter, mediante procedimento regular definido pelo referido órgão, uma "senha de acesso" específica. O procedimento necessário para a realização do referido credenciamento, também está disponível no endereço: https://www.portaldecompraspublicas.com.br.
- 6.2.0 licitante deverá utilizar essa "senha" para acesso ao sistema eletrônico, sendo que a simples validade no prazo de vigência, não significa sua habilitação automática em qualquer Pregão, na forma eletrônica, que venha a participar; etapa a ser cumprida a cada certame.
- 6.3.A participação neste certame é restrita, destinada, exclusivamente, às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos da legislação vigente.

- 6.4. Não poderão participar os interessados:
- 6.4.1.Que não atendam às condições deste Edital e seus anexos;
- 6.4.2.Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 6.4.3.Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
- 6.4.4. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
- 6.4.5. Cujo estatuto ou contrato social não incluir o objeto desta licitação; e
- 6.4.6.Que se enquadrem nas vedações previstas no Art. 9°, da Lei 8.666/93.
- 6.5.É vedada a participação de entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio.
- 6.6. Como condição para participação no Pregão, o licitante deverá proceder, preliminarmente, à devida "qualificação" mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, de todos os campos necessários e obrigatórios, tais como:
- 6.6.1.Que cumpre os requisitos estabelecidos no Art.  $3^{\circ}$ , da Lei 123/06, estando, portanto, apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos seus Arts. 42 a 49, sendo que:
- 6.6.1.1. Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, o não cumprimento dos requisitos do referido artigo impedirá a participação do licitante nos respectivos itens; e
- 6.6.1.2.Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, o não cumprimento desses requisitos apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei 123/06, mesmo que ME ou EPP.
- 6.6.2.Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos.
- 6.6.3.Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias.
- 6.6.4.Que inexiste fato impeditivo para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
- 6.6.5.Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo  $7^{\circ}$ , XXXIII, da Constituição Federal.
- 6.6.6. Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregado executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos Incisos III e IV, do Art. 1° e no Inciso III, do Art. 5°, da Constituição Federal.
- 6.6.7.Que os bens são produzidos por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, conforme disposto no Art. 93, da Lei Federal n° 8.213, de 24 de julho de 1991, e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 6.6.8.Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa nº 02, de 16 de setembro de 2009, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento e Gestão.
- 6.7.A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções aplicáveis previstas em Lei e neste Edital.
- 6.8.A Pregoeira poderá promover diligência, na forma do Art. 43, \$  $3^{\circ}$ , da Lei 8.666/93, destinada a esclarecer as informações declaradas, inclusive, se o licitante é, de fato e de direito, considerado microempresa ou empresa de pequeno porte.

# 7.0.DO CREDENCIAMENTO

- 7.1.0 credenciamento é o nível básico de cadastro no ORC, que permite aos interessados regularmente cadastrados, acesso ao sistema eletrônico utilizado e a participação em qualquer Pregão, na sua forma eletrônica, promovido pelo órgão, e ocorrerá pela atribuição de "senha" pessoal. Todo o procedimento necessário para realizar o credenciamento, também está disponível no endereço: https://www.portaldecompraspublicas.com.br.
- 7.2.0 credenciamento junto ao ORC para participação deste Pregão, implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao certame.
- 7.3.0 licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados, diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema eletrônico ou do ORC por eventuais danos decorrentes de uso indevido da referida "senha" de acesso, ainda que por terceiros.

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

- 8.1.Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico utilizado, concomitantemente com os documentos de HABILITAÇÃO exigidos neste Edital, PROPOSTA com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente essa etapa de envio da referida documentação.
- 8.2.0 envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de "senha" de acesso ao sistema eletrônico.
- 8.3.As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do Art. 43,  $$1^{\circ}$ , da Lei 123/06.
- 8.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

- 8.5.Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.
- 8.6.Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 8.7.0s documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação da Pregoeira e para acesso público após o encerramento do envio de lances.
- 8.8.0 licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 8.9. Todas as referências de tempo neste Edital, no aviso e durante a sessão pública obedecerão o horário de Brasília DF.

#### 9.0.DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 9.1.0 licitante deverá enviar sua **PROPOSTA** mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, de todos os campos necessários e obrigatórios para o exame de forma objetiva da sua real adequação e exequibilidade, tais como:
- 9.1.1. Valor unitário do item: expresso em moeda corrente nacional;
- 9.1.2.Ouantidade: conforme fixada no Termo de Referência Anexo I;
- 9.1.3.Marca: se for da própria empresa deverá ser informado "própria".
- 9.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.
- 9.3. Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais.
- 9.4.A quantidade de unidade a ser cotada está fixada no Termo de Referência Anexo I.
- 9.5.A indicação de "própria" em campo especifico, como por exemplo "marca", para o caso de bens produzidos pela própria empresa, é condição para a não identificação do licitante.
- 9.6.0 envio eletrônico da proposta corresponde à declaração, por parte do licitante, que cumpre plenamente os requisitos definidos para Habilitação, bem como de que está ciente e concorda com todas as condições contidas neste Edital e seus anexos.
- 9.7.No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
- 9.8.0 preço ofertado, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, será de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 9.9.As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico e **qualquer elemento que possa** identificar o licitante importa desclassificação da proposta correspondente, sem prejuízo das sanções previstas nesse Edital.

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

- 10.1.A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 10.2.A Pregoeira verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência:
- 10.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante;
- 10.2.2.A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes;
- 10.2.3.A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 10.3.0 sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 10.4.0 sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre a Pregoeira e os licitantes.
- 10.5.Iniciada a fase competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro:
- 10.5.1.0 lance deverá ser ofertado pelo valor total do item.
- 10.6.Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.
- 10.7.0 licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 10.8.0 intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta não deverá ser inferior a R\$ 0,01 (um centavo).
- 10.9. Será adotado para o envio de lances neste certame o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 10.10.A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 10.11.A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 10.12.Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

- 10.13. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá a Pregoeira, assessorado pela Equipe de Apoio, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 10.14.Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 10.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 10.16.No caso de desconexão com a Pregoeira, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 10.17.Quando a desconexão do sistema eletrônico para a Pregoeira 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 Pregoeira aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 10.18.0 critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 10.19.Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 10.20.Só poderá haver empate entre propostas iguais, não seguidas de lances.
- 10.21. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no Art. 3°, § 2°, da Lei 8.666/93, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens:
- 10.21.1.Produzidos no País;
- 10.21.2. Produzidos por empresas brasileiras;
- 10.21.3. Produzidos por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 10.21.4. Produzidos por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 10.22.Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 10.23. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, a Pregoeira deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital:
- 10.23.1.A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;
- 10.23.2.A Pregoeira solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, envie a sua **proposta atualizada**, adequada ao último lance ofertado e após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 10.24. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes interessados poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado, objetivando a formação do **Cadastro de Reserva**, para o caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado:
- 10.24.1.A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado;
- 10.24.2. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.
- 10.24.3.Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a Ata de Registro de Preços ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas na norma vigente.
- 10.25. Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no sistema a nova data e horário para a sua continuidade.
- 10.26.Após a negociação do preço, a Pregoeira iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

# 11.0.DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

- 11.1.Encerrada a etapa de negociação, a Pregoeira 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 certame.
- 11.2. Havendo proposta ou lance vencedor com valor final para o respectivo item relacionado no Anexo I Termo de Referência Especificações, na coluna código:
- 11.2.1.Superior ao estimado pelo ORC, o item será desconsiderado; ou
- 11.2.2.Com indícios que conduzam a uma presunção relativa de inexequibilidade, pelo critério definido no Art. 48, II, da Lei 8.666/93, em tal situação, não sendo possível a imediata confirmação, poderá ser dada ao licitante a oportunidade de demonstrar a sua exequibilidade, sendo-lhe facultado o prazo de 72 (setenta e duas) horas para comprovar a viabilidade dos preços, conforme parâmetros do mesmo Art. 48, II, sob pena de desconsideração do item.
- 11.3.Salienta-se que tais ocorrências não desclassificam automaticamente a proposta, quando for o caso, apenas o item correspondente.
- 11.4.0 valor estimado que o ORC se propõe a pagar pelo objeto da presente licitação Valor de Referência -, está devidamente informado neste instrumento convocatório Anexo I.
- 11.5.Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.
- 11.6.Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante

aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

- 11.7.A Pregoeira poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio do sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de não aceitação da proposta: 11.7.1.É facultado à Pregoeira prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 11.7.2.Dentre os documentos passíveis de solicitação pela Pregoeira, destacam os que contenham as características do produto ofertado, tais como marca, modelo, fabricante e procedência, encaminhados por meio do sistema eletrônico, ou, quando indicado pela Pregoeira, por outro meio eletrônico, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
- 11.8. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, a Pregoeira examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 11.9.A Pregoeira poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, para que seja obtido melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital:
- 11.9.1. Também nas hipóteses em que a Pregoeira não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o respectivo licitante para que seja obtido preço melhor;
- 11.9.2.A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 11.10.Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no sistema a nova data e horário para a sua continuidade.
- 11.11.Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, a Pregoeira verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

## 12.0.DA HABILITAÇÃO

12.1.0s licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de **HABILITAÇÃO**:

#### 12.2.PESSOA JURÍDICA:

- 12.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica CNPJ.
- 12.2.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- 12.2.3.Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir. Registro comercial, no caso de empresa individual. Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, em se tratando de MEI. Os referidos documentos deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- 12.2.4. Regularidade para com a Fazenda Federal Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União.
- 12.2.5.Certidões negativas das Fazendas Estadual e Municipal da sede do licitante, ou outro equivalente, na forma da lei.
- 12.2.6.Comprovação de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS, apresentando o respectivo Certificado de Regularidade fornecida pela Caixa Econômica Federal.
- 12.2.7.Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei n° 5.452, de 1° de maio de 1943.
- 12.2.8.Declaração atestando que o licitante não possui em seu quadro societário, servidor público da ativa do ORC ou de qualquer entidade a ele vinculada, conforme modelo Anexo II.
- 12.2.9.Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede do licitante, no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas.
- 12.3.A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que o licitante qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarado vencedor, uma vez que atenda a todas as demais exigências deste Edital:
- 12.3.1.A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
- 12.4.A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, observando-se o seguinte procedimento:
- 12.4.1.As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação nesta licitação, deverão apresentar toda a documentação exigida para comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, dentre os documentos enumerados neste instrumento para efeito de habilitação, mesmo que esta apresente alguma restrição;
- 12.4.2. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o licitante for declarado vencedor, prorrogável por igual período, a critério do ORC, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;
- 12.4.3.A não regularização da documentação, no prazo acima previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 81, da Lei 8.666/93, sendo

facultado ao ORC convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato, ou revogar a licitação;

- 12.4.4.Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa ou empresa de pequeno porte com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.
- 12.5. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de inabilitação:
- 12.5.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos, mediante apresentação dos documentos originais "não digitais", quando houver alguma dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 12.6.Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos:
- 12.6.1.Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 12.7. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar qualquer dos documentos exigidos ou apresenta-los em desacordo com o estabelecido neste Edital. 12.8. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos Arts. 44 e 45, da Lei 123/06, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 12.9.Os documentos necessários à habilitação deverão ser organizados na ordem descrita neste instrumento, precedidos por índice correspondente, apresentados por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou pela Pregoeira ou membro da Equipe de Apoio ou publicação em órgão da imprensa oficial. Estando perfeitamente legíveis, sem conter borrões, rasuras, emendas ou entrelinhas e dentro do prazo de validade. Por ser apenas uma formalidade que visa facilitar os trabalhos, a ausência do referido índice não inabilitará o licitante:
- 12.9.1.Quando o documento for obtido via Internet sua legalidade será comprovada no endereço eletrônico nele indicado;
- 12.9.2. Poderá ser utilizada, a critério da Pregoeira, a documentação cadastral de fornecedor, constante dos arquivos do ORC, para comprovação da autenticidade de elementos apresentados pelo licitante.
- 12.10. Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no sistema a nova data e horário para a sua continuidade.
- 12.11.Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas neste Edital, o licitante será declarado vencedor.

## 13.0.DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

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

- 13.7.A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção ao Contratado:
- 13.7.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.
- 13.8.As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.
- 13.9.0 prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de seu encaminhamento.

#### 14.0.DOS RECURSOS

- 14.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de 30 (trinta) minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra quais decisões pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.
- 14.2. Havendo quem se manifeste, caberá à Pregoeira verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente:
- 14.2.1. Nesse momento a Pregoeira não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso;
- 14.2.2.A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito;
- 14.2.3.Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 14.3.0 acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 14.4.Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

#### 15.0.DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 15.1.A sessão pública poderá ser reaberta:
- 15.1.1.Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam;
- 15.1.2.Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do Art. 43, \$1°, da Lei 123/06. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
- 15.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta: 15.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (chat) ou e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório;
- 15.2.2.A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no Cadastro Digital do ORC, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

# 16.0.DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

## 17.0.DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 17.1. Homologada a licitação pela autoridade superior do ORC, será formalizada a correspondente ata de registro de preços, documento vinculativo, obrigacional, onde constarão os preços a serem praticados para os correspondentes itens, os órgãos integrantes e respectivos fornecedores, com características de compromisso dos mesmos, se convocados, virem celebrar o contrato ou documento equivalente, para execução do objeto licitado, nas condições definidas neste instrumento e seus anexos e propostas apresentadas.
- 17.2.O respectivo licitante mais bem classificado será convocado para assinar a referida ata no prazo de 05 (cinco) dias consecutivos, considerados da data de recebimento da notificação, podendo o prazo ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo fornecedor e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração. Colhidas as assinaturas, deverá ser publicado o seu extrato na imprensa oficial:
- 17.2.1.Na assinatura da ata de registro de preços será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência da referida ata;
- 17.2.2.Caso o licitante primeiro colocado, após convocação, não comparecer, não comprovar as condições de habilitação consignadas neste Edital ou se recusar a assinar a ata, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste instrumento e das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, é facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação e sucessivamente, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar a ata.
- 17.3.0 fornecedor com preço registrado passará a ser denominado Detentor da Ata de Registro de Preços, após sua devida publicação.

- 17.4. Será incluído, na respectiva ata na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os itens com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, objetivando a formação de cadastro de reserva, no caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da ata, nas seguintes hipóteses:
- 17.4.1.0 registro do fornecedor for cancelado em decorrência de:
- 17.4.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços;
- 17.4.1.2.Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pelo ORC, sem justificativa aceitável;
- 17.4.1.3.Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
- 17.4.1.4.Sofrer sanção prevista nos Incisos III ou IV, do *caput*, do Art. 87, da Lei 8.666/93, ou no Art. 7°, da Lei 10.520/02.
- 17.4.2.0 cancelamento do registro de preços por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:
- 17.4.2.1.Por razão de interesse público; ou
- 17.4.2.2.A pedido do fornecedor.
- 17.5.Na ocorrência de cancelamento do registro de preços para determinado item, poderá o ORC proceder à nova licitação para efetivar a correspondente contratação, sem que caiba direito a recurso ou indenização.
- 17.6. Serão registrados na ata:
- 17.6.1.0s preços e os quantitativos do licitante mais bem classificado durante a fase competitiva; e
- 17.6.2.Na forma de anexo, os licitantes que aceitarem cotar os itens com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame. O referido anexo consiste na correspondente ata de realização da sessão pública desta licitação.
- 17.7.A ordem de classificação dos licitantes registrados na ata deverá ser respeitada nas contratações.
- 17.8.É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata, inclusive o acréscimo de que trata o \$1°, do Art. 65, da Lei 8.666/93.
- 17.9.A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.
- 17.10. Decorrido o prazo de validade da proposta apresentada, sem que haja convocação para a assinatura da ata, os licitantes estarão liberados dos compromissos assumidos.
- 17.11.A ata de registro de preços resultante deste certame terá a vigência de 12 (doze) meses, considerada da data de publicação de seu extrato na imprensa oficial.
- 17.12.As contratações que se enquadrarem nas situações elencadas no Art. 57, da Lei 8.666/93 e suas alterações, poderão ter sua duração prorrogada, observado os prazos estabelecidos na legislação e as disposições deste instrumento e seus anexos, devendo ser dimensionada com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para o ORC.

#### 18.0.DO GERENCIAMENTO DO SISTEMA

- 18.1.A administração e os atos de controle da ata de registro de preços, decorrentes da presente licitação, serão do ORC, através do Departamento de Compras, atuando como Gerenciador do Sistema de Registro de Preços.
- 18.2. Caberá ao gerenciador a realização periódica de pesquisa de mercado para comprovação de vantajosidade, acompanhando os preços praticados para os respectivos itens registrados, nas mesmas condições ofertadas, para fins de controle e, conforme o caso, fixação do valor máximo a ser pago para a correspondente contratação.

## 19.0.DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 19.1.A ata de registro de preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada:
- 19.1.1.Pelo ORC, que também é o órgão gerenciador responsável pela administração e controle da ata de registro de preços, representada pela sua estrutura organizacional definida no respectivo orçamento programa.
- 19.1.2.Por órgãos ou entidades da administração pública não participantes do presente certame, atendidos os requisitos deste instrumento convocatório, que fizerem adesão à ata de registro de preços, mediante a anuência do órgão gerenciador:
- 19.1.2.1.0s órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o órgão gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão;
- 19.1.2.2. Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes;
- 19.1.2.3.As aquisições ou as contratações adicionais mediante adesão à ata não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata do registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes;
- 19.1.2.4.0 quantitativo decorrente das adesões à ata não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem;
- 19.1.2.5. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata de registro de preços;

19.1.2.6.Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

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

#### 20.0.DA CONTRATAÇÃO

- 20.1.As obrigações decorrentes da execução do objeto deste certame, constantes da ata de registro de preços, serão firmadas com o fornecedor registrado, observadas as condições estabelecidas no presente instrumento e nas disposições do Art. 62, da Lei 8.666/93, e a contração será formalizada por intermédio de:
- 20.1.1. Pedido de Compra quando o objeto não envolver obrigações futuras, inclusive assistência e garantia;
- 20.1.2.Pedido de Compra e Contrato, quando presentes obrigações futuras.
- 20.2.0 prazo para retirada do Pedido de Compra será de no máximo 05 (cinco) dias consecutivos, considerados da data da convocação:
- 20.2.1.0 prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração;
- 20.2.2.Não atendendo à convocação para retirar o Pedido de Compra, e ocorrendo esta dentro do prazo de validade da ata de registro de preços, o fornecedor perderá todos os direitos que porventura tenha obtido como vencedor da licitação;
- 20.2.3.Quando da referida formalização da contratação será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência da contratação;
- 20.2.4. Caso o fornecedor registrado na ata, após convocação, não comparecer, não comprovar as condições de habilitação consignadas neste Edital ou se recusar a retirar o Pedido de Compra, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste instrumento e das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, é facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação e sucessivamente, bem como a hipótese da existência de cadastro de reserva, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar ou retirar o instrumento necessário a formalização da contratação.
- 20.3.0 quantitativo do objeto a ser executado será exclusivamente o fixado no correspondente Pedido de Compra e observará, obrigatoriamente, o valor registrado na respectiva ata.
- 20.4. A supressão do item registrado poderá ser total ou parcial, a critério do gerenciador do sistema, considerando-se o disposto no Art. 15,  $\$4^{\circ}$ , da 8.666/93.
- 20.5.0 contrato ou instrumento equivalente, decorrente do presente certame, deverá ser assinado no prazo de validade da respectiva ata de registro de preços.
- 20.6.O contrato que eventualmente venha a ser assinado pelo licitante vencedor, poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos previstos no Art. 65 e será rescindido, de pleno direito, conforme o disposto nos Arts. 77, 78 e 79, todos da Lei 8.666/93; e realizado na forma de fornecimento parcelada.
- 20.7.0 Contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, até o respectivo limite fixado no Art. 65, § 1°, da Lei 8.666/93. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

## 21.0.DO REAJUSTAMENTO

- 21.1.Preços registrados revisão:
- 21.1.1.No caso de reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro do preço inicialmente registrado o gerenciador do sistema, se julgar conveniente, poderá optar pelo cancelamento do preço, liberando o fornecedor do compromisso assumido sem aplicação de penalidades, ou determinar a negociação.
- 21.1.2.Quando o preço registrado tornar-se superior ao praticado no mercado por motivo superveniente, o gerenciador do sistema convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado, mantendo o mesmo objeto cotado, qualidade e especificações. Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.
- 21.1.3.Na ocorrência do preço de mercado torna-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:
- 21.1.3.1.Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e
- 21.1.3.2. Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.
- 21.1.4.O realinhamento deverá ser precedido de pesquisa de preços prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e/ou outros meios disponíveis que assegurem o levantamento adequado das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de guardar a justa remuneração do objeto contratado e no embasamento da decisão de deferir ou rejeitar o pedido.

- 21.1.5. Definido o valor máximo a ser pago pelo ORC, o novo preço para o respectivo item deverá ser consignado através de apostilamento na Ata de Registro de Preços, ao qual estará o fornecedor vinculado.
- 21.1.6.Não havendo êxito nas negociações, o ORC deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.
- 21.2. Preços contratados reajuste:
- 21.2.1.0s preços contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano.
- 21.2.2.Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês de apresentação da respectiva proposta, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 21.2.3.Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 21.2.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
- 21.2.5.Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 21.2.6.Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 21.2.7.Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 21.2.8.0 reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

## 22.0.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

- 22.1.Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e prazos para receber o seu objeto pelo ORC obedecerão, conforme o caso, às disposições dos Arts. 73 a 76, da Lei 8.666/93.
- 22.2. Serão designados pelo ORC representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do respectivo contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

# 23.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO

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

# 23.2.Obrigações do Contratado:

- 23.2.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado;
- 23.2.2. Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento; 23.2.3. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante;
- 23.2.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;
- 23.2.5. Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação;
- 23.2.6. Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes;
- 23.2.7.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato Anexo IV.

### 24.0.DO PAGAMENTO

- 24.1.0 pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.
- 24.2.0 desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.

24.3.Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza. 24.4.Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: EM = N × VP × I, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: I =  $(TX \div 100) \div 365$ , sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

#### 25.0.DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

25.1.Quem, convocado dentro do prazo de validade da respectiva ata de registro de preços, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, declarar informações falsas ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF do Governo Federal e de sistemas semelhantes mantidos por Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

25.2.As referidas sanções descritas também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela Administração.

25.3.A recusa injusta em deixar de cumprir as obrigações assumidas e preceitos legais, sujeitará o Contratado, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades previstas nos Arts. 86 e 87, da Lei 8.666/93: a - advertência; b - multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato por dia de atraso na entrega, no início ou na execução do objeto ora contratado; c - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado pela inexecução total ou parcial do contrato; d - simultaneamente, qualquer das penalidades cabíveis fundamentadas na Lei 8.666/93 e na Lei 10.520/02.

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

25.5. Após a aplicação de quaisquer das penalidades previstas, realizar-se-á comunicação escrita ao Contratado, e publicado na imprensa oficial, excluídas as penalidades de advertência e multa de mora quando for o caso, constando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato será registrado e publicado no cadastro correspondente.

#### 26.0.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

26.1.Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

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

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

26.4.No julgamento das propostas e da habilitação, a Pregoeira poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em Ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

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

26.7.Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o ORC não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

26.8. Para todos os efeitos, na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no ORC.

26.9.0 desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

26.10.Em caso de divergência entre disposições do Edital e de seus Anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as do Edital.

26.11.Decairá do direito de impugnar perante o ORC nos termos do presente instrumento, aquele que, tendo-o aceitado sem objeção, venha a apresentar, depois do julgamento, falhas ou irregularidades que o viciaram hipótese em que tal comunicado não terá efeito de recurso.

26.12.As dúvidas surgidas após a apresentação das propostas e os casos omissos neste instrumento, ficarão única e exclusivamente sujeitos a interpretação da Pregoeira, sendo facultada ao mesmo ou a autoridade superior do ORC, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência, na forma do Art. 43, §3°, da Lei 8.666/93, destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

26.13.0 Edital e seus Anexos também estão disponibilizados na íntegra no endereço eletrônico: https://www.portaldecompraspublicas.com.br; e poderão ser lidos, e quando for o caso obtidos, mediante processo regular e observados os procedimentos definidos pelo ORC, no endereço: Praça Cândido de Assis Queiroga, 30 - Centro - Paulista - PB, nos horários normais de expediente: das 08:00 as 12:00 horas; mesmo endereço e horário nos quais os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

26.14. Para dirimir eventuais controvérsias decorrentes deste certame, excluído qualquer outro, o foro competente é o da Comarca de São Bento, Estado da Paraíba.

Paulista - PB, 01 de Fevereiro de 2023.

DELLANNY LUCENA DA SILVA SANTOS Pregoeira Oficial



#### ANEXO I - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00018/2023

TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES

#### 1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto desta licitação: Aquisição parcelada e diária de Gêneros Alimentícios, destinado a merenda escolar do programa PNAE, deste município de Paulista/PB.

#### 2.0.DA JUSTIFICATIVA

2.1.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica - Aquisição parcelada e diária de Gêneros Alimentícios, destinado a merenda escolar do programa PNAE, deste município de Paulista/PB - considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

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

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL PI
1	AÇÚCAR CRISTAL: produto processado da cana-de-	KG	2500	3,55	8.875,00 ME
	açúcar com moagem, na cor branca. Não deve				
	apresentar sujidade, umidade, bolor, peso				
	insatisfatório, Embalagem: em polietileno				
	leitoso ou transparente, atóxica, deve estar				
	intacta, em pacotes de 1 kg, contendo data de				
	fabricação e validade. Atender a resolução12/78				
	da comissão nacional de normas e padrões para				
	alimentos - CNNPA. O produto deverá ter no ato				
	de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	IIIID	30	7.00	000 70 10
2	ADOÇANTE LÍQUIDO A BASE DE STEVIA: Ingredientes:		30	7,99	239,70 ME
	água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e				
	sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico.				
	Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem				
	acesulfame-k. Unidades de 80ml. O produto deverá				
	ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de				
	sua validade.				
3	ALHO: in natura. fresco, aparência: cabeca,	UND	3000	2,50	7.500,00 ME
Ü	apresentação: sem réstia, bulbo inteiro, firme e				7.000,00
	compacto, características adicionais: isento de				
	sujidades, enfermidades, lesões e quaisquer				
	materiais estranhos que comprometam a sua				
	qualidade.				
4	AMIDO DE MILHO: produto amiláceo extraído do	UND	40	5,25	210,00 ME
	milho. Deve ser fabricado a partir de matérias				
	primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas				
	e parasitas. Não deverá apresentar resíduos ou				
	impurezas, bolor ou cheiro não característico.				
	Embalagem: deve estar intacta, vedada com 500				
	gramas. O produto deverá ter no ato de sua				
	entrega um mínimo de 90% de sua validade.				
5	ARROZ BRANCO: classe: longo, fino, tipo I. O		800	4,04	3.232,00 ME
	produto não deve apresentar mofo, substâncias				
	nocivas. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno,				
	transparente, atóxico. O produto deverá ter no				
	ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua				
	validade.				
6	ARROZ INTEGRAL: classe longo, fino, tipo I	KG	30	7,99	239,70 ME
•	integral. O produto não deve apresentar mofo,				233,70 Pm
	substâncias nocivas. Embalagem: deve estar				
	intacta, em embalagens de 1 kg, em polietileno,				
	transparente, atóxico. O produto deverá ter no				
	ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua				
	validade.				
7	ARROZ PARBOLIZADO: classe: longo, fino, tipo I.	KG	1500	3,82	5.730,00 ME
	O produto não deve apresentar mofo, substâncias				

	nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno,			
	transparente, atóxico. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.			
8	ARROZ DA TERRA OU ARROZ VERMELHO: arroz com as características normalmente vistas no arroz citado, não deve apresentar mofo, corpo estranho. Embalagem deve estar intacta, em embalagem de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	500	4,99	2.495,00 ME
9	AVEIA FLOCOS FINOS: isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 200 gramas, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	200	3,83	766,00 ME
10	AZEITE DE OLIVA: extra virgem reserva, vidro escuro com 500 ml, acidez máxima de 0,4%, sabor e textura aveludada, com bico dosador. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	15	54,24	813,60 ME
11	BEBIDA LÁCTEA 1ª QUALIDADE: descrição: sabores diversos, com consistência cremosa ou líquida. Ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado, soro de queijo pasteurizado e desnatado, açúcar, polpa da fruta, fermento lácteo e estabilizantes. O produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno, com peso líquido de 1 litro cada. A embalagem deverá conter externamente dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	800	6,39	5.112,00 ME
12	BISCOITO SALGADO: tipo Cream Cracker, isento de mofo e substâncias nocivas, com consistência crocante, sem corantes artificiais. Embalagem plástica, atóxica, contendo 400 gramas. Embalagem dupla. O produto deverá ter no ato de	1700	4,21	7.157,00 ME
13	sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  BISCOITO SALGADO INTEGRAL: tipo Cream Cracker, integral, isento de mofo e substâncias nocivas, com consistência crocante, sem corantes artificiais. Embalagem plástica, atóxica, contendo 400 gramas. Embalagem dupla. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	140	7,21	1.009,40 ME
14	BISCOITO DOCE: tipo maizena. deverá conter características organolépticas normais. embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo 400 gramas. embalagem dupla. o produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	400	5,96	2.384,00 ME
15	BISCOITO DOCE: tipo maria. deverá conter características organolépticas normais. embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo 400 gramas. embalagem dupla. o produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	1500	5,96	8.940,00 ME
16	BOLACHA PETECA: tipo peteca, isento de mofo e substâncias nocivas, com consistência crocante, sem corantes artificiais. embalagem plástica, atóxica. o produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	1200	5,99	7.188,00 ME
17	BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN: tipo biscoito cracker, sem glúten, sem açúcar, sem lactose, isento de mofo e substâncias nocivas, com consistência crocante, sem corantes artificiais. Embalagem plástica, atóxica, contendo 104 gramas. Embalagem dupla. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	100	7,99	799,00 ME
18	BOLO: bolo pronto, sabores diversos, isento de mofo, corpo estranho, sem corante. Embalagem	800	12,00	9.600,00 ME

	plástica, atóxica. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.				
19	CACAU EM PÓ 100%: Produto obtido da massa (ou pasta ou líquor) de amêndoas de cacau (Theobroma cacao L.). Cacau alcalino em pó. Não Contém Glúten. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto: Produto homogêneo. Cor:Marrom escuro. Aroma: Característico. Sabor: amargo.Em embalagem de 200g. Embalagem com impressão do nome do fabricante, registro no Ministério da Saúde e o produto deverá ter no ato de sua entrega um	UND	45	9,21	414,45 ME
	mínimo de 90% de sua validade.				
20	CAFÉ: café em pó, homogêneo, torrado e moído de primeira qualidade, acondicionado empacotes de 250 gramas, embalado a vácuo. Grãos de café dos tipos 2 a 6, da COB - Classificação Oficial Brasileira; Aroma característico; Acidez baixa a moderada; Amargor moderado; Sabor característico e equilibrado; Livres de Sabor fermentado, mofado e de terra; cor castanho claro a moderado escuro. Embalagem com impressão do nome do fabricante, registro no Ministério da Saúde e o produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.		500	8,18	4.090,00 ME
21	CANELA EM PÓ: Pura é composta 100% por canela! A Canela (Cinnamomum Burmanni) é obtida por meio do tronco da caneleira, uma árvore que tem seus galhos secos separados de suas □cascas□ de cor marrom-avermelhadas, muito perfumadas. Em embalagem de 30g. Embalagem com impressão do nome do fabricante, registro no Ministério da Saúde e o produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.		50	4,56	228,00 ME
22	CARNE BOVINA DE 1ª SEM OSSO: de 1ª qualidade, congelada, sem osso, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagens próprias, sem sujidades e ação de micróbios, com registro de inspeção sanitária. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	KG	950	35,66	33.877,00 ME
23	CARNE DE FRANGO (PEITO): peito de frango. Sem gorduras, congelada, acondicionada em embalagens próprias. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade. A embalagem deverá conter externamente dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro de inspeção sanitária.	KG	1500	19,69	29.535,00 ME
24	CARNE DE FRANGO (FILÉ DE PEITO): filé de peito de frango. Sem gorduras, sem ossos, congelada, acondicionada em embalagens próprias, contendo 1 kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade. A embalagem deverá conter externamente dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro de inspeção sanitária.	KG	850	22,99	19.541,50 ME
25	CARNE DE FRANGO INTEIRO: frango inteiro, congelado, acondicionado em embalagens próprias. A embalagem deverá conter externamente dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	KG	1150	15,42	17.733,00 ME
26	CHÁ: caixa com 2 gramas, sabor a ser definido no pedido. Caixa com 10 sachês. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	CX	100	3,99	399,00 ME
27	COLORÍFICO EM PÓ: colorau, condimento industrial, contendo 100 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.		1250	1,99	2.487,50 ME
28	COMINHO: cominho, condimento industrial, contendo 100 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	UND	1000	1,99	1.990,00 ME
29	CREME DE LEITE: UHT homogeneizado, sem	UND	150	3,99	598,50 ME

	de 200 gramas. A embalagem deverá conter externamente dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/DIPOA, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e serviço de inspeção de produtos de origem animal. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de				
30	90% de sua validade.  CREME VEGETAL: com sal à base de água, óleos vegetais, sal, cloreto de potássio, vitaminas, emulsificantes, estabilizantes, conservadores, acidulante ácido cítrico, aromatizante. Antioxidante EDTA cálcio dissódico, TBHQ e BHT e corantes. Sem Glúten e sem Lactose. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	UND	100	10,99	1.099,00 ME
31	ERVILHA EM CONSERVA: ingredientes: ervilha, água e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	UND	100	3,85	385,00 ME
32	EXTRATO DE TOMATE: características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	UND	250	5,57	1.392,50 ME
33	FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	KG	250	10,00	2.500,00 ME
34	FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico. deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos. deverá estar em perfeito estado de conservação. não poderá estar úmida ou fermentada, nem apresentar resíduos, impurezas, rendimento insatisfatório. embalagem: atóxica, deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg. o produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	KG	50	6,34	317,00 ME
35	FÉCULA DE MANDIOCA: isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 1 Kg, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	KG	50	10,00	500,00 ME
36	FEIJÃO MACASSAR: tipo I, novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente, contendo 1 kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	KG	200	8,42	1.684,00 ME
37	FEIJÃO CARIOCA: tipo I, novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente, contendo 1 kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	KG	150	8,24	1.236,00 ME
38	FEIJÃO PRETO: tipo I, novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente, contendo 1 kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	KG	100	9,00	900,00 ME
39	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO: embalagem de 100g, contendo amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monossódico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega do produto. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	UND	50	5,65	282,50 ME

40	FLOCÃO DE ARROZ: pré-cozido, branco, com aspecto,	UND	30	5,99	179,70 ME
40	cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em	UND	30	3,99	179,70 ME
	embalagens de 500 gramas, atóxico, não violada, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter				
	externamente dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O				
	produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.				
41	FLOCÃO DE MILHO: pré-cozido, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com	UND	2150	1,93	4.149,50 ME
	ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagens de 500 gramas, atóxico, não				
	violada, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente dados de identificação do				
	fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá ter no ato de sua entrega um				
4.0	mínimo de 90% de sua validade.		50	17.05	000 50 15
42	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE: fórmula infantil de 400 gramas, em pó, para a alimentação de lactentes com intolerância à lactose ou alergia ao leite	UND	50	17,85	892,50 ME
	de vaca, contendo proteína isolada de soja, acrescida demetionina, maltodextrina ou				
	polímeros de glicose e isenta de sacarose e lactose, rica em vitaminas e sais minerais,				
	acondicionado em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá				
	constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número				
	de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. O produto deverá ter no ato				
43	de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  LEITE EM PÓ INTEGRAL: leite em pó integral,	UND	3000	26,53	79.590,00 ME
10	instantâneo. Embalagem: aluminizada, intacta, bem vedada, contendo 400 gramas do produto, livre	0112		20,00	,3,030,00
	de parasitas e substâncias nocivas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.				
44	LEITE UHT INTEGRAL: produto obtido a partir do	L	150	3,99	598,50 ME
	leite de vaca. Embalagem: Tetra Brik Aseptic, capacidade de 1000ml. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.				
45	LEITE UHT SEMIDESNATADO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE: produto obtido a partir do leite de	L	35	4,35	152,25 ME
	vaca, com lactose hidrolizada, próprio para				
	dietas com restrição de lactose e semidesnatado. Embalagem: Tetra Brik Aseptic, capacidade de				
	1000ml. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.				
46	LOURO EM FOLHAS: em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; folhas sãs, limpas	UND	50	1,00	50,00 ME
	e secas; de coloração verde pardacenta; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de				
	materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico, transparente, atóxico,				
	embalagem com no mínimo 05 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de				
47	90% de sua validade.  MACARRÃO DE ARROZ: macarrão de arroz, sem ovos,	UND	60	19,99	1.199,40 ME
	tipo espaguete: o produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria n° 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Sem				
	colesterol e sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem				
	primária: saco plástico, hermeticamente selado,				
	ou caixa tipo ox, atóxica, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua				
10	entrega um mínimo de 90% de sua validade.	LIMP	4.5	E 00	260 55 25
48	MACARRÃO DE LETRINHA: embalagem padronizada de 500g, massa deverá ser em formato de letras	UND	45	5 <b>,</b> 99	269,55 ME
	variadas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.				
49	MACARRÃO ESPAGUETE: macarrão espaguete com sêmola. Embalagem: plástica, transparente,	UND	2000	4,48	8.960,00 ME
	resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva,				

	admitindo umidade máxima de 13%. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.				
50	MACARRÃO INTEGRAL: tipo espaguete. embalagem de 500 gramas- a base de farinha integral. Composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500 gramas, em saco reforçado, atóxico e transparente. Rotulagem Nutricional Obrigatória. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.		50	7,00	350,00 ME
51	MANTEIGA: tipo manteiga da terra. Obtido a partir da gordura do leite de vaca, em geral, obtida a partir do aquecimento do creme de leite a temperaturas entre 110 e 120°C. Em embalagem de 500mL.		200	19,44	3.888,00 ME
52	MARGARINA: 80% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares. Isento de ranço, embalagem em polietileno, resistente, com vedação adequada. A embalagem deverá conter 500 gramas e externamente dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.		800	7,16	5.728,00 ME
53	MILHO PARA MUNGUNZÁ: embalagem apropriada contendo 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.		150	7,99	1.198,50 ME
54	MILHO PARA PIPOCA OU MILHO ALHO: tipo 1, em embalagens de polietileno de 500g cada. Livre de pragas e sujidades		90	5,99	539,10 ME
55	MILHO VERDE EM CONSERVA: ingredientes: milho, água, e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	UND	150	3,55	532,50 ME
56	ÓLEO DE SOJA: características técnicas: óleo de soja 100% natural. Embalagem: PET com 900 ml. Isento de odores estranhos ou qualquer substância nociva. A embalagem deverá conter externamente dados de identificação do fabricante, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.		250	8,88	2.220,00 ME
57	ÓREGANO: contendo 10 gramas, com identificação do produto, Marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.		40	2,00	80,00 ME
58	OVO: ovos de galinha □tipo grande□, casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: em caixas de papelão, com registro no Ministério da Agricultura, SIF. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade. Bandeja com 15 unidades.		1150	10,58	12.167,00 ME
59	PÃO DOCE: pão tipo doce assado, distribuído no mesmo dia da confecção, com características típica do produto, com aproximadamente 50 gramas a unidade, sem presença de mofo.		5000	0,75	3.750,00 ME
60	PÃO FRANCÊS: pão tipo francês assado, salgado, distribuído no mesmo dia da confecção, com características típica do produto, com aproximadamente 50 gramas a unidade, sem presença de mofo.		12000	0,75	9.000,00 ME
61	PÃO PARA CACHORRO QUENTE: pão tipo cachorro quente assado, salgado, distribuído no mesmo dia da confecção, com características típica do produto, com aproximadamente 70 gramas a unidade, sem presença de mofo. Embalagem apropriada coma data de fabricação, prazo de validade com 10 unidades por embalagem.		2000	10,00	20.000,00 ME
62	PÃO INTEGRAL: pão de forma integral fatiado verticalmente e isento de gordura trans. Acondicionado em pacotes com aproximadamente 500 gramas. Fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada. Embalagens com aproximadamente 20 fatias. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.		20	7,26	145,20 ME

				TOTAL	354.271,05
69	VINAGRE: tipo branco, contendo 750 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	UND	35	1,56	54,60 ME
68	TEMPERO COMPLETO: completo, tradicional, líquido, sem pimenta. Embalagem plástica peso 500 ml. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	UND	350	2,60	910,00 ME
67	SARDINHA: em conserva ao próprio suco com óleo comestível. Embalagem em lata de 125 ml, não deve estar amassada, furada, abaulada. Conter Data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	UND	200	6,19	1.238,00 ME
66	SAL: refinado, iodado, 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades, misturas inadequada ao produto. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado empacotes de polietileno transparente, termossoldada, atóxica, com capacidade de 1 kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	KG	200	1,62	324,00 ME
65	POLPA DE FRUTA- GOIABA: Produto não fermentado, não alcoolico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, entregue nas datas agendadas nas unidades atendidas. A embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente. Apresentar alvará sanitário. Ficar condicionada a assinatura da ata de registro de preços a apresentação de amostra e aprovação pela SME.	KG	60	14,58	874,80 ME
64	Apresentar alvará sanitário. Ficar condicionada a assinatura da ata de registro de preços a apresentação de amostra e aprovação pela SME.  POLPA DE FRUTA- CAJÚ: Produto não fermentado, não alcoolico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, entregue nas datas agendadas nas unidades atendidas. A embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente. Apresentar alvará sanitário. Ficar condicionada a assinatura da ata de registro de preços a apresentação de amostra e aprovação pela SME.	KG	60	14,58	874,80 ME
63	POLPA DE FRUTA- CAJÁ: Produto não fermentado, não alcoolico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, entregue nas datas agendadas nas unidades atendidas. A embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente.	KG	60	14,58	874,80 ME

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

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

# 3.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

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

# 4.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 4.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.
- 4.2. Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento.
- 4.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.
- 4.4. Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no

respectivo processo licitatório, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.

- 4.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação.
- 4.6. Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.
- 4.7.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato Anexo IV.

## 5.0.DO PRAZO E DA VIGÊNCIA

5.1.0 prazo máximo de entrega do objeto da contratação, que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas no Art. 57, § 1°, da Lei 8.666/93, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: Imediata.

5.2.A vigência do respectivo contrato será determinada: até o final do exercício financeiro de 2023, considerado da data de sua assinatura.

#### 6.0.DO REAJUSTAMENTO

- 6.1. Precos registrados revisão:
- 6.1.1.No caso de reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro do preço inicialmente registrado o gerenciador do sistema, se julgar conveniente, poderá optar pelo cancelamento do preço, liberando o fornecedor do compromisso assumido sem aplicação de penalidades, ou determinar a negociação.
- 6.1.2.Quando o preço registrado tornar-se superior ao praticado no mercado por motivo superveniente, o gerenciador do sistema convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado, mantendo o mesmo objeto cotado, qualidade e especificações. Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.
- 6.1.3.Na ocorrência do preço de mercado torna-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:
- 6.1.3.1.Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e
- 6.1.3.2.Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.
- 6.1.4.O realinhamento deverá ser precedido de pesquisa de preços prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e/ou outros meios disponíveis que assegurem o levantamento adequado das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de guardar a justa remuneração do objeto contratado e no embasamento da decisão de deferir ou rejeitar o pedido.
- 6.1.5. Definido o valor máximo a ser pago pelo ORC, o novo preço para o respectivo item deverá ser consignado através de apostilamento na Ata de Registro de Preços, ao qual estará o fornecedor vinculado.
- 6.1.6.Não havendo êxito nas negociações, o ORC deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.
- 6.2. Preços contratados reajuste:
- 6.2.1.0s preços contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano.
- 6.2.2.Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês de apresentação da respectiva proposta, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 6.2.3.Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 6.2.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
- 6.2.5.Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 6.2.6.Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 6.2.7.Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo. 6.2.8.0 reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

### 7.0.DO PAGAMENTO

- 7.1.0 pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.
- 7.2.0 desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.

7.3. Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

#### 8.0.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1. Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e prazos para receber o seu objeto pelo ORC obedecerão, conforme o caso, às disposições dos Arts. 73 a 76, da Lei 8.666/93.

# 9.0.DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO

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

## 10.0.DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 10.1.Quem, convocado dentro do prazo de validade da respectiva ata de registro de preços, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, declarar informações falsas ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF do Governo Federal e de sistemas semelhantes mantidos por Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.
- 10.2.As referidas sanções descritas também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela Administração.
- 10.3.A recusa injusta em deixar de cumprir as obrigações assumidas e preceitos legais, sujeitará o Contratado, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades previstas nos Arts. 86 e 87, da Lei 8.666/93: a advertência; b multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato por dia de atraso na entrega, no início ou na execução do objeto ora contratado; c multa de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado pela inexecução total ou parcial do contrato; d simultaneamente, qualquer das penalidades cabíveis fundamentadas na Lei 8.666/93 e na Lei 10.520/02.
- 10.4. Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.
- 10.5. Após a aplicação de quaisquer das penalidades previstas, realizar-se-á comunicação escrita ao Contratado, e publicado na imprensa oficial, excluídas as penalidades de advertência e multa de mora quando for o caso, constando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato será registrado e publicado no cadastro correspondente.

## 11.0.DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA

11.1.Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula:  $EM = N \times VP \times I$ , onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = indice de compensação financeira, assim apurado:  $I = (TX \div 100) \div 365$ , sendo TX = e0 percentual do EVA - EVA

# 12.0.DO MODELO DE PROPOSTA

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



## ANEXO 01 AO TERMO DE REFERÊNCIA - PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO N° 00018/2023

# **PROPOSTA**

 ${\tt REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N^{\circ}~00018/2023}$ 

PREFEITURA MUNICIPAL DE PAULISTA - PB.

OBJETO: Aquisição parcelada e diária de Gêneros Alimentícios, destinado a merenda escolar do programa PNAE, deste município de Paulista/PB.

PROPONENTE:

CNPJ:

Prezados Senhores,

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

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	MARCA/MODELO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO	TOTAL
1	AÇÚCAR CRISTAL: produto processado da		KG	2500	-		
	cana-de-açúcar com moagem, na cor branca.						
	Não deve apresentar sujidade, umidade,						
	bolor, peso insatisfatório, Embalagem: em	ı					
	polietileno leitoso ou transparente,						
	atóxica, deve estar intacta, em pacotes	5					
	de 1 kg, contendo data de fabricação e						
	validade. Atender a resolução12/78 da	ı l					
	comissão nacional de normas e padrões para	ı l					
	alimentos - CNNPA. O produto deverá ter						
	no ato de sua entrega um mínimo de 90% de						
	sua validade.						
2	ADOÇANTE LÍQUIDO A BASE DE STEVIA:		UND	30			
	Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais						
	Glicosídeos de Steviol, conservantes:						
	benzoato de sódio e sorbato de potássio,						
	acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame,						
	sem ciclamato, sem sacarina, sem	1					
	acesulfame-k. Unidades de 80ml. O produto						
	deverá ter no ato de sua entrega um mínimo						
	de 90% de sua validade.						
3	ALHO: in natura. fresco, aparência:		UND	3000			
Ü	cabeça, apresentação: sem réstia, bulbo						
	inteiro, firme e compacto,						
	características adicionais: isento de						
	sujidades, enfermidades, lesões e						
	quaisquer materiais estranhos que						
	comprometam a sua qualidade.						
4	AMIDO DE MILHO: produto amiláceo extraído	,	UND	40			
-2	do milho. Deve ser fabricado a partir de		OND	10			
	matérias primas sãs e limpas, isenta de						
	matérias terrosas e parasitas. Não deverá						
	apresentar resíduos ou impurezas, bolor						
	ou cheiro não característico. Embalagem:						
	deve estar intacta, vedada com 500 gramas.						
	O produto deverá ter no ato de sua entrega						
	um mínimo de 90% de sua validade.						
5	ARROZ BRANCO: classe: longo, fino, tipo	,	KG	800			
J	I. O produto não deve apresentar mofo,		110				
	substâncias nocivas. Embalagem: deve						
	estar intacta, acondicionada em pacotes						
	de 1 kg, em polietileno, transparente,						
	atóxico. O produto deverá ter no ato de						
	sua entrega um mínimo de 90% de sua						
	validade.						
6	ARROZ INTEGRAL: classe longo, fino, tipo		KG	30			
U	I integral. O produto não deve apresentar		IV.G	]			
	1,						
	nofo, substâncias nocivas. Embalagem: deve estar intacta, em embalagens de 1 kg,						

	em polietileno, transparente, atóxico. O			
	produto deverá ter no ato de sua entrega			
	um mínimo de 90% de sua validade.			
7	ARROZ PARBOLIZADO: classe: longo, fino,	KG	1500	
	tipo I. O produto não deve apresentar			
	mofo, substâncias nocivas, preparação			
	final dietética inadequada (empapamento).			
	Embalagem: deve estar intacta,			
	acondicionada em pacotes de 1 kg, em			
	polietileno, transparente, atóxico. O			
	produto deverá ter no ato de sua entrega			
	um mínimo de 90% de sua validade.			
8	ARROZ DA TERRA OU ARROZ VERMELHO: arroz	KG	500	
O	com as características normalmente vistas		300	
	no arroz citado, não deve apresentar mofo,			
	corpo estranho. Embalagem deve estar			
	intacta, em embalagem de 1 kg, em			
	polietileno, transparente, atóxico. O			
	produto deverá ter no ato de sua entrega			
	um mínimo de 90% de sua validade.			
0		IIIID	200	
9	AVEIA FLOCOS FINOS: isenta de mofo, livre	UND	200	
	de parasitas e substâncias nocivas,			
	acondicionada em embalagens de 200			
	gramas, atóxica, resistente e			
	hermeticamente vedada. O produto deverá			
	ter no ato de sua entrega um mínimo de 90%			
	de sua validade.			
10	AZEITE DE OLIVA: extra virgem reserva,	UND	15	
	vidro escuro com 500 ml, acidez máxima de			
	0,4%, sabor e textura aveludada, com bico			
	dosador. O produto deverá ter no ato de			
	sua entrega um mínimo de 90% de sua			
	validade.			
11	BEBIDA LÁCTEA 1ª QUALIDADE: descrição:	UND	800	i
	sabores diversos, com consistência			
	cremosa ou líquida. Ingredientes			
	obrigatórios: leite pasteurizado, soro de			
	queijo pasteurizado e desnatado, açúcar,			
	polpa da fruta, fermento lácteo e			
	estabilizantes. O produto deve estar			
	acondicionado em sacos de polietileno,			
	com peso líquido de 1 litro cada. A			
	embalagem deverá conter externamente			
	dados de identificação do fabricante,			
	informações nutricionais, número de lote,			
	data de validade, quantidade do produto,			
	número do registro no Ministério da			
	Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de			
	inspeção do SIF. O produto não deverá			
	apresentar sinais de sujidade, corpos			
	estranhos ao produto, cor não			
	característica do produto. O produto			
	deverá ter no ato de sua entrega um mínimo			
	de 90% de sua validade.			
12	BISCOITO SALGADO: tipo Cream Cracker,	UND	1700	
	isento de mofo e substâncias nocivas, com			
	consistência crocante, sem corantes			
	artificiais. Embalagem plástica, atóxica,			
	contendo 400 gramas. Embalagem dupla. O			
	produto deverá ter no ato de sua entrega			
	um mínimo de 90% de sua validade.			
13	BISCOITO SALGADO INTEGRAL: tipo Cream	UND	140	
-	Cracker, integral, isento de mofo e			
	substâncias nocivas, com consistência			
	crocante, sem corantes artificiais.			
	Embalagem plástica, atóxica, contendo 400			
	gramas. Embalagem dupla. O produto deverá			
	ter no ato de sua entrega um mínimo de 90%			
	de sua validade.			
14		LIVIE	400	
14	BISCOITO DOCE: tipo maizena. deverá	UND	400	
	conter características organolépticas			
	normais. embalagem: saco de polietileno			
	atóxico, transparente, resistente,			
	lacrado, contendo 400 gramas. embalagem			
	dupla. o produto deverá ter no ato de sua			
		1		1
	entrega um mínimo de 90% de sua validade.			
15	BISCOITO DOCE: tipo maria. deverá conter	UND	1500	
15	BISCOITO DOCE: tipo maria. deverá conter características organolépticas normais.	UND	1500	
15	BISCOITO DOCE: tipo maria. deverá conter características organolépticas normais. embalagem: saco de polietileno atóxico,	UND	1500	
15	BISCOITO DOCE: tipo maria. deverá conter características organolépticas normais.	UND	1500	
15	BISCOITO DOCE: tipo maria. deverá conter características organolépticas normais. embalagem: saco de polietileno atóxico,	UND	1500	
15	BISCOITO DOCE: tipo maria. deverá conter características organolépticas normais. embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado,	UND	1500	

16	BOLACHA PETECA: tipo peteca, isento de	UND	1200	
	mofo e substâncias nocivas, com			
	consistência crocante, sem corantes			
	artificiais. embalagem plástica, atóxica.			
	o produto deverá ter no ato de sua entrega			
	um mínimo de 90% de sua validade.			
17	BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN: tipo	UND	100	
	biscoito cracker, sem glúten, sem açúcar,			
	sem lactose, isento de mofo e substâncias			
	nocivas, com consistência crocante, sem			
	corantes artificiais. Embalagem plástica,			
	atóxica, contendo 104 gramas. Embalagem			
	dupla. O produto deverá ter no ato de sua			
	entrega um mínimo de 90% de sua validade.			
18	BOLO: bolo pronto, sabores diversos,	UND	800	
1 -0	isento de mofo, corpo estranho, sem			
	corante. Embalagem plástica, atóxica. O			
	produto deverá ter no ato de sua entrega			
	um mínimo de 90% de sua validade.			
19	CACAU EM PÓ 100%: Produto obtido da massa	UND	45	
	(ou pasta ou líquor) de amêndoas de cacau			
	(Theobroma cacao L.). Cacau alcalino em			
	pó. Não Contém Glúten. CARACTERÍSTICAS			
	SENSORIAIS: Aspecto: Produto homogêneo.			
	Cor:Marrom escuro. Aroma: Característico.			
	Sabor: amargo.Em embalagem de: 200g.			
	Embalagem com impressão do nome do			
	fabricante, registro no Ministério da			
	Saúde e o produto deverá ter no ato de sua			
	entrega um mínimo de 90% de sua validade.			
20	CAFÉ: café em pó, homogêneo, torrado e	UND	500	
20	moído de primeira qualidade,	OND	300	
	acondicionado empacotes de 250 gramas,			
	embalado a vácuo. Grãos de café dos tipos			
	2 a 6, da COB - Classificação Oficial			
	Brasileira; Aroma característico; Acidez			
	baixa a moderada; Amargor moderado; Sabor			
	característico e equilibrado; Livres de			
	Sabor fermentado, mofado e de terra; cor			
	castanho claro a moderado escuro.			
	Embalagem com impressão do nome do			
	fabricante, registro no Ministério da			
	Saúde e o produto deverá ter no ato de sua			
	entrega um mínimo de 90% de sua validade.			
21	CANELA EM PÓ: Pura é composta 100% por	UND	50	
	canela! A Canela (Cinnamomum Burmanni) é			
	obtida por meio do tronco da caneleira,			
	uma árvore que tem seus galhos secos			
	separados de suas □cascas□ de cor marrom-			
	avermelhadas, muito perfumadas. Em			
	embalagem de 30g. Embalagem com impressão			
	do nome do fabricante, registro no			
	Ministério da Saúde e o produto deverá ter			
	no ato de sua entrega um mínimo de 90% de			
	sua validade.			
22	CARNE BOVINA DE 1ª SEM OSSO: de 1ª	KG	950	
	qualidade, congelada, sem osso, com			
	aspecto, cor, cheiro e sabor próprios,			
	acondicionada em embalagens próprias, sem			
	sujidades e ação de micróbios, com			
	registro de inspeção sanitária. O produto			
	deverá ter no ato de sua entrega um mínimo			
	de 90% de sua validade.			
23	CARNE DE FRANGO (PEITO): peito de frango.	KG	1500	
	Sem gorduras, congelada, acondicionada em			
	embalagens próprias. O produto deverá ter			
	no ato de sua entrega um mínimo de 90% de			
	sua validade. A embalagem deverá conter			
	externamente dados de identificação do			
	fabricante, informações nutricionais,			
	número de lote, data de validade,			
	quantidade do produto, número do registro			
	de inspeção sanitária.			
24	CARNE DE FRANGO (FILÉ DE PEITO): filé de	KG	850	
	peito de frango. Sem gorduras, sem ossos,			
	congelada, acondicionada em embalagens			
	próprias, contendo 1 kg. O produto deverá			
	ter no ato de sua entrega um mínimo de 90%			
	de sua validade. A embalagem deverá conter			
	externamente dados de identificação do			
	fabricante, informações nutricionais,			
	número de lote, data de validade,			
	quantidade do produto, número do registro			
	de inspeção sanitária.			

25 CANNE DE PRANCE INTERIOR: frange interior, competance, competance, and medicaments of competance, and medicaments are recommended and descriptionals, fathers and the second of a fathers and the second of a fathers and the second of a father and the second of a					
conselection account of the member and services and ser	25	CARNE DE FRANGO INTEIRO: frango inteiro,	KG	1150	
proportias. A embalarem devera contert externamente dance de l'entiticação de l'appricante, intornações nutrisionais, quantidad de produte, número da registra no Ministerio da Agricultura/SIPUIDO. e caciabo de inspendo do SIT. O produto não capateristica no produto, com a ma capateristica no produto. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  26 TOMOSTICO BE FOR COLORAN, condimento de 90% de sua validade.  27 TOMOSTICO BE FOR COLORAN, condimento de 90% de sua validade.  28 COMENCI cominho, condimento industrial, common 100 granas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  29 COMENCI cominho, condimento industrial, common 100 granas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  29 COMENCI DE INTER L'UTE homogrenando, sem necessidade de vefrigeração. Problema deverá de ma capateristica de sua validade.  20 COMENCI DE INTER L'UTE homogrenando, sem necessidade de vefrigeração. Problema deverá de 100 granas de 20% de validade, municipal de 10% de		- I			
extendamente dande de identificação do fabricanes, informos de lors, des de validade, nimero de lors, des de validade, nimero de lors, des de validade, no Ministerio de Agricultura/SIPID/ID/CA e carimbo de inspeção do SIF. O produto não devará apresente sinata de sujidade, normos extrahos ao produto, cor não devará este no sato de sue entrega um minimo de 900 de sua validade.  26 Obis cariso com 2 gramas, astor a ser definida posição de su validade.  27 COMOTICO EM FO: colorau, condimento de 100 de 10					
Sabricante, informeções mutricimais, número de loga, data de validade, guantidade do producto, número de registro cacimbo de hospedo do ST. O produto não deverá apresentar sitada de sutidade, corpos estraños ao produto. O produto do antecera apresentar sitada de sutidade, corpos estraños do produto. O produto de desendo do ST. O produto de de ST. O produto deverá per se de definida no pedido. Calxa com 10 montre de desendo no produto. O produto deverá ter na sto de sua entrega de minimo de ST. de sua validade.  26 CMR: caixa com 2 gramas, sabor a ser definida no pedido. Caixa com 10 montre de ST. O produto deverá ter na sto de sua entrega de minimo de ST. de sua validade.  27 un minimo de ST. de sua validade.  28 COMMENTO: cominno, condimento industrial, contendo 100 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega un winteno de ST. de sua validade.  29 CREME CE LITE: UNI fundeguestado, esta concendade de ordingrapado. Pubba agen horrapado do OUI gramas. O produto deverá ter sua validade.  29 CREME CE LITE: UNI fundeguestado, esta concendade de refrigeração. Pubba agen horrapado do OUI gramas. O embalagem deverado do validade, quantidade de produto, memor do registro de Nanidades.  29 CREME CE LITE: UNI fundeguestado, esta concendade de produto, memor do registro de Nanidades.  29 de sua validade, esta concendado de produto de deverá de produtos de origem animal. O produto não deverá de produtos de origem animal. O produto não deverá de produtos de origem animal. O produto não deverá de produtos de origem animal. O produto não deverá de produtos de origem animal. O produto não deverá de la concendado de produto, com não de base entrega un minimo de ST. de S					
números de lote, data de volidade, quantidade de prototes, números de registro de Ministerio de Ogricoltura/SHIV/01-00 e de volución de vera apresentale sinais de sapidade, corpose estrambos ao produto, cor não caracteristica do produto. O produto deverá ter no ato de sue entrega um minimo de 800 de sau validade.  26 de São de sau validade.  27 colorizo de 10 colores, condimento de 10 de 10 colores, confinento de 10 de 10 colores, condimento de 10 de		, , ,			
quantidate do produto, número do registro o ministerio da Agricultura SI/ODHCA e carimbo de inspecho do SIS. O produto año devera egresentas sinais de mujidade, característica do produto. O produto deverá et en ca co de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  26 CUÑ: caixa cuma 2 grammas, sabar a sem definido no pedido. Caixa com 10 sabada.  27 COLONISTO DE M PÓ: coloran, condimento industrial, contendo 100 gramas. O Diproduto deverá ter no ato de sua validade.  28 COUNTISTO DEM PÓ: coloran, condimento industrial, contendo 100 gramas. O Diproduto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  28 COUNTISTO DE MINIMO DE COLORAN, condimento industrial, contendo 100 gramas. O Diproduto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  29 CORNE DE LEIVE: UPT homogranizado, sem peccesiande de refriguesção. Embalegem letragad de 20 gramas. A embalagem deverá de validade, controlado de con		fabricante, informações nutricionais,			
munnidade do produte, número de registro no Ministèrio da Agricultura/SI/191-03 e caribbo de inspecto do SIF. O produto não deverá apresentar sinais de aujidade, caracteristica do produto. O produto deverá terno ato de sua entrega um minimo de 90% de au validade.  26 CRA: caixa com 2 gramea, sabor a ser definida no pedido. Caixa com 10 sachia, de 90% de au validade.  27 COLORÍFICO EM PÓ: colorau, condimento industrial, contendo 100 gramas. O produto aceverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  28 COLORÍFICO EM PÓ: colorau, condimento industrial, contendo 100 gramas. O produto aceverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  29 CHAPA DE HEFFE HFF homogeneirado, see necessidade de refligeração. Embalages incregade de Ser de Fernando 100 gramas. O produto deverá est no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  29 CHAPA DE HEFFE HFF homogeneirado, see necessidade de refligeração. Embalages incregade de 20% quantidade do produto, número de lota, data de validade, quantidade do produto, número de lota, data de validade, quantidade do produto, número de lota, data de validade, quantidade do produto, número de lota, data de produtos de origento o málimistrio de de produtos de origens antendo por poduto de verá apresentar sinais de sujidade, corpos estrantos ao produto, con málimistrio de de produtos de origens ao produto, con málimistrio de Registro de la produto de verá apresentar sinais de sujidade, corpos estrantos ao produto, con málimistrio de Registro		número de lote, data de validade,			
in Ministerio da Agricoutra/SIT/DIDON e carimbo de inspendo de inspendo de inspendo de SIT. O produto nada deverá apresentar sinaia de sujidade.  Caracteristica do produto. O produto deverá con no ato de sua entroque um minimo de 90% de sua validade.  26 CUN: caixa com 2 grammas, sabor a sen definido no pedido. Catac com 10 sachés, definido no pedido. Catac com 10 sachés, um minimo de 90% de sua validade.  27 COLONIFICO EN FO: colorau, condimento industrial, contento 100 grammas. O produto devera tem no sto de sua entroque um minimo de 90% de sua validade.  28 COLONIFICO EN FO: colorau, condimento industrial, contento 100 grammas. O produto devera tem no sto de sua entroque um minimo de 90% de sua validade.  29 CORSER DE INFIFE; UPT homogeneirado, sem hecesalidade de religioscapia. Embalagem encodade de sua validade.  29 CORSER DE INFIFE; UPT homogeneirado, sem hecesalidade de religioscapia. Embalagem encodade de identificação do fabricante, informacées intricionala, número de lote, data de validade, quantidade dos produto, cimero de validade, quantidade dos produtos, número de validade, quantidade dos produtos, número de produtos de produtos de principal de principal de principal de produtos de principal de princ					
carimbo de Inspecio do SIF. O produto não deverá apresentar sinals de sujídade, corpos estrantos ao produto, cor não deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  26 Chár caixa com 2 gramas, abor a ser definico no pedido. Caixa com 10 sachês. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade de 10% de sua validade.  27 industrial, contento 100 gramas, o produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade. 28 COMINGO: cominha, condimento industrial, contendo 100 gramas, o produto deverá ter no ato de sua entrega um validade. 29 TEMB DE HITEL UNI Tomogenetacido, sem Dela Sua validade entrega un validade entrega un validade de refrigeração. Embalagem deverá monecessidade de refrigeração. Embalagem deverá uniter externamente dados entrega de 200 gramas, A embalagem deverá uniter externamente dados entrega de 200 gramas, A embalagem deverá uniter externamente dados entrega de 200 gramas, A embalagem deverá uniter externamente dados entrega de 200 gramas, A embalagem deverá uniter externamente dados entrega de 200 gramas, A embalagem deverá uniter externamente dados entrega un minimo de 90% de 200 gramas de 200 grama					
devera encreantar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não caracteristica do produto. O produto devera ter no ato de sua entrega un minimo de esta de consensa					
corpose estranhos so produto, cor não caracteristica do produto. O produto devezá ter no ato de sua entrega um minimo de 50% de sua validade.  26 minimo no pedido, caima com 10 sachês, o produto devezá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  27 colonfroc EM Pó: coloram, condimento UND 1250 produto devezá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  28 contendo 100 gramas, o produto devezá ter no ato de sua entrega con de 100 produto devezá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  29 CSORT DE ENTR: UNT homogeneirado, sem necessidade de refrigereção. Rebalagem deverá de 100 produto devezá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  29 CSORT DE ENTR: UNT homogeneirado, sem necessidade de refrigereção. Rebalagem deverá de 100 produto devezá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de validade, un destruto de 100 produto devezá de 100 produto de 100 produto devezá de 100 produto devezá presenta sinán de 100 produto devezá presenta sem produto de 100 produto de 100 produto devezá presenta sem presentado con frutos de 100 produto de 100					
caracteristics do produto. O produto deverá ter no ato de sua entrega un minimo de 900 de sua validade.  26 CUN: caixa com 2 gramas, sabor a sea definido no pedido. Caixa com 10 anchés, un minimo de 900 de sua validade.  27 CONGRITCO EM DO: colorau, condimento inimizatial, contendo 100 gramas, o produto deverá ine no ato de sua sulidade.  28 COMUNO: cominho, condimento industrial, consultado 100 gramas, o produto deverá ine no ato de sua validade.  29 COMUNO: cominho, condimento industrial, consultado 100 gramas, o produto deverá ine no ato de sua validade.  29 COMUNO: cominho, condimento industrial, consultado 100 gramas, o produto deverá ine sua validade.  29 COMUNO: cominho, condimento industrial, consultado 100 gramas, o produto deverá ine sua validade.  29 COMUNO: Cominho, condimento industrial, com necessidade de refrigeração. Rabislagem deverd conter externamente dados de identificação do fabricante, informações validade, quantidade do produto, número de identificação do fabricante, informações validade, quantidade do produto, número de produtos de registro no Ministério da Daricultura/OIFOA, conforme portario 369 de GVO90/1907 e serviço de inspekto de produtos de origes enimal. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, correcterario do produto, o produto não deverá ter no ato de sua entrega um mánimo de 90% de sua validade.  30 CEMB VESTAT: com sol à base de aque, o la comita de sua entrega um mánimo de 90% de sua validade.  31 EMPLICA SM COMESSAM, em nomestados, estabilizante, comestivado deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  32 EMPLICA SM COMESSAM, em nomestado deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 EMPLICA SM COMESSAM, em nomestado deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 EMPLICA SM COMESSAM, em nomestado de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  35 PARIMO SR TRAGO: sem fermento, Lipo T, monteres de concervantes. Emblagem primária: sacos de puel mínimo de 90% de sua validade.		deverá apresentar sinais de sujidade,			
caracteristica do produto. O produto deverá ter no ato de sua entrago um minimo de 90% de aua validade.  26 CDN, calva coma 2 gramas, asbor a ser definido no pedido. Calva com 10 sachés, com 2 company de minimo de 90% de sua validade.  27 COLORETEO EM FO: colorau, considento industrial, contendo 100 gramas, o produto deverá Ler no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  28 CUMENHO: comminho, condimento industrial, combinato 100 gramas. O produto deverá Ler no ato de sua entrega um minimo de 50% de sua validade.  29 CEMBR DE LETER: UNE homogene industrial, combinato 100 gramas. O produto deverá Ler no ato de sua entrega um minimo de 50% de sua validade.  29 CEMBR DE LETER: UNE homogene insulado, sem mocessidade de refrigeração. Embalagem tetragak de 200 gramas. A embalagem devera conter externamente dadas de identificação de fabricante, informações de produtos do registro no Ministrio da Nagricultura/OFDOA, conforme portaria 36% de 04/09/1997 e serviço de inspeção de produtos de origem enimal. O produto mão deverá apresentar sinais de sujidade, conforme portaria 36% de 04/09/1997, conforme portaria 36% de 06/09/1997, con serviço de inspeção de produtos de origem enimal. O produto mão deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  30 CEMP VORFINI: com sel à base de aqua, oleos vegetals, sal, closeto de potássão, vitaminas, excessiva de inspeção de produtos deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  31 EXYLIAS EM COUSENVA: inspecio de potássão, des establizacios, remasivantes, minimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TORATE: caracteristicas base de ementações. Sem dalidam e sem sementes. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TORATE: caracteristicas de concervantes. Embalagem primária: sacos de potítici liente da sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 EXTRAT		corpos estranhos ao produto, cor não			
deverâter no ato de sus entrega um minimo de 90% de sux validade.  26 CHÁ: caixa com 2 gramas, sabor a ser definido no pedido. Caixa com 10 sachés.  O produco deverâter no ato de sus entrega  27 Colofffico MP 90; ccioras, condimento industrial, contendo 100 gramas o produco deverâter no ato de sus entrega um minimo de 90% de sua validade.  28 COMMNO: Cominho, condimento industrial, contendo 100 gramas o produto deverâter de sus entrega um minimo de 90% de sua validade.  29 CORME DE LETTE: UTF homogeneixado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem tetrapak de 200 gramas, a embalagem deverâ conter e externamente des des de 100 de					
de 900 de sus validade.  26 CHÉ: ceixa com 2 gramas, sobor a ser definico no pedido. Caixa com 10 acadês. O produto deverá ter no ato de sus entrega um minimo de 900 de sua validade.  27 industrial, cortendo 100 gramas o broduto deverá ter no ato de sus entrega um minimo de 900 de sua validade.  28 COMNNO; cominho, condimento industrial, contendo 100 gramas o Produto deverá ter no ato de sus entrega um minimo de 903 de contendo 100 gramas. O produto deverá ter no ato de sus entrega um minimo de 903 de de sus entrega um minimo de 903 de contendo 100 gramas. O produto deverá ter no ato de sus entrega um minimo de 903 de de sus entrega de 200 gramas. O produto conter externamente dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de 10te, data de validade, quantidade de produto, número Agricultura/DICOA, conforme portaria 560 de 904/05/1937 e serviço de inspecão de produtos de origem animal. O produto não deverá apresentar almais de sujidade, corpos estrabhos ao produto, cor não caracteristica do produto. O produto de 900 de sus validade.  30 CERM VACETAL; com saí à base de áqua, 0.leos vegetais, sal, cloreto de pociasio, vitaminas, estabilizantes, conservantes, sobalagem de 500 gramas. O Broduto deverá Ler no ato de sus entrega um minimo de 300 de sus validade.  31 ENVILHA EM CONSENVA: ingredientes; estabilizantes, conservantes, Dabalagem de 500 gramas. O Broduto deverá Ler no ato de sus entrega um minimo de 900 de sus validade.  32 EXTRATO DE TORATE: caracteristicas benías concentrado. O extrato de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Pinholagem: tetrapak de 200,0 produto deverá ter no ato de sus entrega um minimo de 500 de sus validade.  33 PARIMATO DE MARDICKA: grape farimas accu, não caracteristica de produco coicação anormal, embalagem primaria; sacos de politeirimo transparente, atórico, process de la Corte produto deverá ter no ato de sus entrega um minimo de 900 de concervantes. Rabalagem primaria; sacos de politeirimo transparente, atórico, process de la Corte de pocias de 900 d					
26 CHA: caira com 2 gramas, sabor a set definido no pedido. Caixa com 10 sachés. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  27 COUDMIFICO EM FO: coloras, condimento industrial, concredo 100 gramas. O produto sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  28 COMNINO: cominento, condimento industrial, contendo 100 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  29 COMNE DE LEIT: UNT homogeneirado, sem uno de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  20 COMNE DE LEIT: UNT homogeneirado, sem uno de sua entrega de 200 gramas. A produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  20 COMNE DE LEIT: UNT homogeneirado, sem uno de sua entrega de 200 gramas. A subialgem devera de terrapa de 200 gramas. A subialgem devera de validade, quantidade do refriquenção. Embalagem devera de validade, quantidade do produto, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de lote, data de produtos deverás esta de la compansa de la compans					
definido no pedido. Caixa com 10 sachès. O produto deverà ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  27 COLORIFICO EM PO: COLOZA, condimento Industrial, contendo 100 gramas. O produto deves de 100 gramas. O contendo 100 gramas. O produto deverà ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade. 28 CREME DE LEITE: UNI homogeneizado, sem necessidade de refrigerado. Peda de 100 gramas. A embalagem deverà contendo 100 gramas. A embalagem deverà contendo contendo 100 gramas. A embalagem deverà contendo contendo 100 gramas. A embalagem deverà contendo en contendade de 100 gramas. A embalagem deverà contendo produto, número do registro no Ministério da Agricultura/DIVICA, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e serviço de inspeção de produtos de origem animal. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, contendo deverá apresentar sinais de sujidade, contendo devera de 100 gramas					
definido no pedido. Caixa com 10 sachès. O produto deverà ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  27 COLORIFICO EM PO: COLOZA, condimento Industrial, contendo 100 gramas. O produto deves de 100 gramas. O contendo 100 gramas. O produto deverà ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade. 28 CREME DE LEITE: UNI homogeneizado, sem necessidade de refrigerado. Peda de 100 gramas. A embalagem deverà contendo 100 gramas. A embalagem deverà contendo contendo 100 gramas. A embalagem deverà contendo contendo 100 gramas. A embalagem deverà contendo en contendade de 100 gramas. A embalagem deverà contendo produto, número do registro no Ministério da Agricultura/DIVICA, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e serviço de inspeção de produtos de origem animal. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, contendo deverá apresentar sinais de sujidade, contendo devera de 100 gramas	26	CHÁ: caixa com 2 gramas, sabor a ser	CX	100	
o produte deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 908 de sua validade.  27 OCIORTETICO EM FO: colorau, condimento industrial, contendo 100 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 918 de sua validade.  28 COMENDO: continho, condimento industrial, contendo 100 gramas o produto deverá ter sua validade.  29 CERME DE INTIT! Ult homogeneriado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem tetraçade do 20 gramas. A embalagem de 90 de 20 gramas. A embalagem tetraçade do 20 gramas. A produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90 de sua validade.  20 ENTATAO DE TOMANICA gramas entrega um minimo de 90 de sua validade.  21 ENTATAO DE MONOGO. gramas entrega um minimo de 90 de sua validade. 22 ENTATO DE TOMANICA gramas de minimo de 90 de sua validade. 23 ENTATAO DE MONOGO. gramas entrega um minimo de 90 de sua validade. 24 ENTATO DE TOMANICA gramas de minimo de 90 de sua validade. 25 ENTATO DE TOMANICA gramas de minimo de 90 de sua validade. 26 ENTATAO DE MONOGO. Gramas de minimo de 90 de sua validade. 27 ENTATAO DE MONOGO. Gramas de minimo de 90 de sua validade. 28 ENTATAO DE MONOGO. Gramas de minimo de					
um minimo de 90% de sua validade.  27 OCORFITO EN PO: colorax, condimento industrial, contendo 100 gramas. O produto deverá ter na tot de sua estrega um minimo de 90% de sua validade.  28 COMTMOS cominno, condimento industrial, contendo 100 gramas. O produto diversor ber sua validade.  29 CREME DE INITE: UNT homogeneixado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem retrapax de 200 gramas. A embalagem deverá conter externamente dados de identificação do fabricante, informações intrincionais, numero de 10te, data de produto deverá conter externamente dados de identificação do fabricante, informações intrincionais, numero de 10te, data de produto de corpo de control de corpo estrañolo ao produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpo estrañolo ao produto, con não beracteristica do produto, con não deverá apresentar sinais de sujidade, corpo estrañolo ao produto, con não deverá apresentar sinais de sujidade, corpo estrañolo ao produto, con não deverá apresentar sinais de sujidade, corpo estrañolo ao produto, con não deverá apresentar sinais de sujidade, corpo estrañolo ao produto, con não deverá apresentar sinais de sujidade, volta de conservadores, acidulante acido citrio, acomatizante, Antioxidante bulla de conservadores, acidulante acido citrio, acomatizante, Antioxidante bulla control de co					
27 COLORIFICO FM FO: colorau, condimento industrial, contendo 100 grames o produto deverá ter no ato de sua entrega un minimo de 90% de sua validade.  28 COMINMO: cominho, condimento industrial, contendo 100 grames. O produto deverá ter no ato de sua entrega un minimo de 90% de sua validade.  29 COMINMO: avalidade.  29 Comingo grames a hemisia gem deverá conter externamente dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/DIFOA, conforme portaria 369 de 94/09/99 e servico de inspeção são deverá apresentar sinaia de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto. O produto deverá apresentar sinaia de sujidade, viraminas, sulidades, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto. O produto deverá apresentar sinaia se mullaificantes, viraminas, conserviças, sal, cloreto de potássio, viraminas, conserviças, entrega um minimo de 90% de sua validade.  30 CREME VEGETAL: com sal à base de água. Olos vegetais, sal, cloreto de potássio, viraminas, conserviças, entrega um minimo de 90% de sua validade.  31 EXVIIAM EM CONSERVA: ingredientes; exclusiva de sua destrega um minimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: características térnicas concentrado. O extrato de Lonate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem peles e sem sementes. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  33 PARINAD DE MONATO. I grupo: Letrapak de Lonate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem peles e sem sementes. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  33 PARINAD DE MONATO. I grupo: Letrapak de Lonate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem peles e sem sementes. O produto deverá ter no ato de sua entre		1 *			
industrial, contendo 100 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  28 COMINHO: cominho, condimento industrial, contendo 100 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  29 CRBW DE LEITE: UHT homogeneixado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem deverá de sua validade.  29 CRBW DE LEITE: UHT homogeneixado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem deverá de identificação do fabricanta, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do o registro no Ministério da Agricultura/DIFOA, conforme portaria 369 de produtos de origem animal. O produto mão deverá apresentar sinais de suijado, correletor apresenta sinais de suijado de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  20 EXYMEND DE TORATE: caracteristicas tecnicas: concentrado, o extrato de Lomato deve se ar prepatado com entre su mínimo de 90% de sua validade.  21 EXYMEND DE TORATE: caracteristicas entrega um mínimo de 90% de sua validade.  22 EXYMEND DE TORATE: caracteristicas entrega um mínimo de 90% de su					
produto deverá ter no ato de sua entrega un minimo de 90% de sua validade.  28 CONINNO: cominho, condimento industrial; contendo 100 quamas. O produto deverá ter no ato de sua entrega un minimo de 90% de sua validade.  29 CREME DE LEITE: UHT homogeneirado, sem un prosessidade de refrigeração. Embalagem terrapak de 200 gramas. A embalagem deverá conter externamente dados de identificação do fabricante, informações de produto, nomero do regisaro no Ministério da Agricultura/DIPON conforme portaria 369 de 04/09/1997 e serviço de inspeção de produtos de origem animal. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não caracteristica do groduto. O produto deverá ter no ato de sua entrega un minimo de 90% de sua validade.  30 CREME VASCHAI: com sal à base de Água, coles vegetais, sal, cloreo de portásio, de estabilizantes, conservadores, acidutate écido citrico, aromatizante. Antioxidante EDPA cálicio diseódico. TBAG e BET e corantes. Sem Gibten e sem Lactose. Embelagem de 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega un minimo de 90% de sua validade.  31 EMVILHA EM CONSERVA: ingredientes: UND 100 evilha, água e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, comp peace liquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega un minimo de 90% de sua validade.  32 EXTRADO DE TOMATE: cacacteristicas un de fundade deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, años, sem pele e sem sementes. O produto deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peace liquido de ves ser preparado com frutos maduros, escolhidos, años, sem pele e sem sementes. O produto deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peace substances. Sem aditivos e conservantes. Embalagem primaria: sacos de poliviieno transparente, atóxico, pacotes de 180, o produto deverá ter no ato de sua	27	COLORÍFICO EM PÓ: colorau, condimento	UND	1250	
produto deverá ter no ato de sua entrega un minimo de 90% de sua validade.  28 CONINNO: cominho, condimento industrial; contendo 100 quamas. O produto deverá ter no ato de sua entrega un minimo de 90% de sua validade.  29 CREME DE LEITE: UHT homogeneirado, sem un prosessidade de refrigeração. Embalagem terrapak de 200 gramas. A embalagem deverá conter externamente dados de identificação do fabricante, informações de produto, nomero do regisaro no Ministério da Agricultura/DIPON conforme portaria 369 de 04/09/1997 e serviço de inspeção de produtos de origem animal. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não caracteristica do groduto. O produto deverá ter no ato de sua entrega un minimo de 90% de sua validade.  30 CREME VASCHAI: com sal à base de Água, coles vegetais, sal, cloreo de portásio, de estabilizantes, conservadores, acidutate écido citrico, aromatizante. Antioxidante EDPA cálicio diseódico. TBAG e BET e corantes. Sem Gibten e sem Lactose. Embelagem de 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega un minimo de 90% de sua validade.  31 EMVILHA EM CONSERVA: ingredientes: UND 100 evilha, água e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, comp peace liquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega un minimo de 90% de sua validade.  32 EXTRADO DE TOMATE: cacacteristicas un de fundade deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, años, sem pele e sem sementes. O produto deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peace liquido de ves ser preparado com frutos maduros, escolhidos, años, sem pele e sem sementes. O produto deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peace substances. Sem aditivos e conservantes. Embalagem primaria: sacos de poliviieno transparente, atóxico, pacotes de 180, o produto deverá ter no ato de sua		industrial, contendo 100 gramas. O			
Section   Sect					
COMINMO: contendo 100 grammas. O producto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  29 CREME DE LETTE: UT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem tetrapak de 200 gramas. A embalagem deverá conter externamente dados de identificação do fabricante, informações nutricionada, número de lota, data de validada, quantidade do produto, número de lota, data de validada, quantidade do produto, número de lota, data de validada, quantidade do produto, número de lota, data de validada, quantidade do produto, con não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não caracteristica do produto. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  30 CREME VECTAL: com sal à base de água, óleos vegetais, sal, cloreto de podássilo, vitaminas, estabilizante, comservadores, acidulantes, estabilizante, comservadores, acidulantes, estabilizante, semantivadores, estabilizante, com peso liquido de 280 gramas. O produto deverá en no acide sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  32 ENTRATO ES ENTROS ES ENTRES CARLESTIVAS ENTRADORES ES ENTRADORES ES ENTRES CARLESTIVAS ES ESTABILIZADORES ES ENTRES CARLESTIVAS ES ESTABILIZADA ES ENTRADORES ES ENTRES CARLESTIVAS ES		-			
contendo 100 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90 de sua validade.  29 CREME DE LETTE: UNT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem tetrapak de 200 gramas. A embalagem deverá conter externamente dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/DIDO, conforma portaria da de 160 (1707/1897) (180 de 1859eção de deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  30 CREME VAGRIAL: com sal à base de água, oleos vegetais, sal, cloreto de potássio, vitaminas, exulsificantes, estabilizantes, conservadores, acidulante ácido citrico, aromatizante. Antioxidante ENTA câlcio disaodico, TINNQ e BHT e Corantes. Sem Glúten e sem Lactose. Embalagem de 900 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  31 ENTIMA agua e sal, sem conservantes. Embalagem los Ou gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  22 EXTRATO DE TOMATE: características técnicas: concentrado com frutos maduzos, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de ferementações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetragak de 200, o produto dever estar isento de ferementações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetragak de 200, o produto dever a ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  33 PARIMA DE MANGICA: grupo; farima seca, subgrupo: extrafina, classes branca tipo resistentes um minimo de 90% de sua validade.  34 PARIMA DE MANGICA: grupo; farima seca, subgrupo: extrafina, classes branca tipo resistentes um minimo de 90% de sua validade.  45 PARIMA DE MANGICA: grupo; farima seca, subgrupo: extrafina, classes branca tipo resistentes de sem estrega um minimo de 90% de sua validade.  46 PARIMA DE REGIGO deverá ter no ato de sua entrega um minim					
no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  29 CREME DE LEITE: UHT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem Letrapak de 200 gramas. A embalagem deverá conter externamente dados de identificação do fabricante, informações nutridionals, número de lotte, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da Agricultura/DIFOA, conforme potratria 16% de 04/09/197 e serviço de inspeção de produtos de origem animal. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos extranhos as produtos, cor não caracteristica for embalagem de 100 deverá apresentar sinais de sujidade, corpos extranhos as produtos, cor não caracteristica for embalagem de 100 de 10	28		UND	1000	
no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  29 CREME DE LEITE: UHT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem Letrapak de 200 gramas. A embalagem deverá conter externamente dados de identificação do fabricante, informações nutridionals, número de lotte, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da Agricultura/DIFOA, conforme potratria 16% de 04/09/197 e serviço de inspeção de produtos de origem animal. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos extranhos as produtos, cor não caracteristica for embalagem de 100 deverá apresentar sinais de sujidade, corpos extranhos as produtos, cor não caracteristica for embalagem de 100 de 10		contendo 100 gramas. O produto deverá ter			
Summar   S					
PATRIME DE LEITE: UHE homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Mebalagem tetrapak de 200 gramas. A embalagem deverá conter externamente dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/DIPOA, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e serviço de inspeção de produtos de origem animal. O produto não deverá apresentar sinaia de sujidade, corpos estranhos ao produto, o cr não característica do produto. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  30 CARAME VAGATAL: com sal à base de água, olaos vegetais, sal, cloreto de potássio, estabilisantes, conservadores, acidulante acido cirrico, aromatizante, antioxidante EDTA cálcio dissodico, TENGO E BHT e corantes. Sem Glúten e sem Lactose. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  31 ENVIHAR EM CONSERVA: ingredientes: ervilha, água e sal, sem conservantes. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: caracteristicas cervilha, água e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, con peso liquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: caracteristicas con peso liquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  33 PANINHA DE MANINGOM: grupo; farinha seca, sentrega um minimo de 90% de sua validade.  34 PANINHA DE MANINGOM: grupo; farinha seca, sentrega um minimo de 90% de sua validade.  35 PANINHA DE MANINGOM: grupo; farinha seca, sentrega um minimo de 90% de sua validade.  36 PANINHA DE MANINGOM: grupo; farinha seca, sentrega um minimo de 90% de sua validade.  37 PANINHA DE MANINGOM: grupo; farinha seca, sentrega um minimo de 90% de sua validade.  38 PANINHA DE REGOS de produto deverá ter no ato de sua entre					
necessidade de refrigeração. Embalagem tetrapak de 200 gramas. A embalagem devera conter externamente dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/DIFOA, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e serviço de inspeção de produtos de origem animal. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não caracteristica do produto. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  30 CREME VRGETAI: com sal à base de água, oleos vegetais, sal, cloreto de potássio, vitaminas, estabilizantes, conservadores, acidulantes acido citrico, aromatizante. Antioxidante EDTA cálcio dissodico, TBNQ e BNT e corantes. Sem Gâten e sem Lactose. Embalagem de 500 gramas, O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  31 ERVILHA EN CONSERVA: ingredientes: Embalagem de 500 gramas, O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  32 EXTRANO DE TOMATE: caracteristicas técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escelhidos, sãos, sem pela e sem sementes. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  32 EXTRANO DE TOMATE: caracteristicas técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escelhidos, sãos, sem pela e sem sementes. O produto deve estar instento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem; tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  33 FARRINAR DE MANDICOA; grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo l. Não deverá apresentar misturas, residuos, impurezas, dorf ofrete e intenso não caracteristico do produto e coloração anormal. Embalagem primânia: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de lkg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.				150	
tetrapak de 200 gramas. A embalagem deverá conter externamente dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/DIFOA, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e serviço de inspeção de produtos de origem animal. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não caracteristica do produto. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  30 CREME VEGETAL: com sal à base de água, oleos vegetais, sal, cloreto de potássio, vitaminas, emulsificantes, estabilizantes, conservadores, acidulante Acido citrico, aromatizante. Antioxidante EDTA cálcio dissódico, TENQ e BHT e corantes. Sem Glúten e sem Lactose. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  31 ERVILHA EM CONSERVA: ingredientes: ervilha, áqua e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso liquido de 260 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: caracteristicas técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos naduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar intento, deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extratina, classe: branca tipo l. Não deverá apresentar misturas, residuos, impurezas, dord forte e intenso não caracteristico do produto everá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. Lipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico, deve  45 PARINHA DE TRIGO: sem fermento. Lipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico, deve  46 PARINHA DE TRIGO: sem fermento. Lipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico deve  14 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. Lipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico deve	29		UND	150	
tetrapak de 200 gramas. A embalagem deverá conter externamente dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/DIFOA, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e serviço de inspeção de produtos de origem animal. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não caracteristica do produto. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  30 CREME VEGETAL: com sal à base de água, oleos vegetais, sal, cloreto de potássio, vitaminas, emulsificantes, estabilizantes, conservadores, acidulante Acido citrico, aromatizante. Antioxidante EDTA cálcio dissódico, TENQ e BHT e corantes. Sem Glúten e sem Lactose. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  31 ERVILHA EM CONSERVA: ingredientes: ervilha, áqua e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso liquido de 260 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: caracteristicas técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos naduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar intento, deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extratina, classe: branca tipo l. Não deverá apresentar misturas, residuos, impurezas, dord forte e intenso não caracteristico do produto everá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. Lipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico, deve  45 PARINHA DE TRIGO: sem fermento. Lipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico, deve  46 PARINHA DE TRIGO: sem fermento. Lipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico deve  14 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. Lipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico deve		necessidade de refrigeração. Embalagem			
conter externamente dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/DIFOA, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e serviço de inspeção de produtos de origem animal. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não caracteristica do produto. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  30 CREME VESETAI: com sal à base de água, oleos vegetais, sal, cloreto de potássio, vitaminas, estabilizantes, conservadores, acidulante acido citrico, aromatizante, antioxidante EDTA cálcio dissódico, TBNQ e BHT e corantes. Sem Glücen e sem Lactose. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  31 ENVIEME BU CONSERVA: ingredientes: UND 100 estable por conservantes. Embalagem longo vida deve estara instanto, preso ciquido de 28 no minimo de 90% de sua validade.  32 ENTERATO DE TOMATE: caracteristicato de verá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade entrega um minimo de 90% de sua validade.  32 ENTERATO DE TOMATE: caracteristicas técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MONDICCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá presentar misturas, residuos, impurezas, dorf ofrete e intenso não caracteristico do produto e coloração anormal. Embalagem primâria: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de lkq. O produto dever fer no ato de sua validade.  34 FARINHA DE MONDICCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, residuos, impurezas, dorf ofrete e intenso não caracteristico do produto e coloração anormal. Embalagem primâria: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de lkq. O produto deverá t					
identificação do fabricante, informações nutricionais, número do tote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/DIFOA, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e serviço de inspeção de produtos de origem animal. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não caracteristica do produto. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  30 CREME VEGETAL: com sal à base de água, oleos vegetais, sal, cloredo es potássio, vitaminas, emulsificantes, estabilizantes, conservadores, acidulante ácido citrico, aromatizante. Antioxidante EDTA cálcio dissodioo, THUQ e HHT e corantes. Sem Glúten e sem Lactose. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  31 ERVILHA EM CONSERVA: ingredientes: UND 100 ervilha água e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso liquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  32 ENTRATO DE TOMATE: características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINAD DE TOMATE: características e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINAD DE MANDICOA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo l. Não deverá apresentar misturas, residuos, impurezas, dord forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primâria: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de lkg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 PARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo l. KG 50 envidende.					
nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do rejistro no Ministério da Agricultura/DIPOA, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e serviço de inspeção de produtos de origem animal. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto. O con não caracteristica do produto. O produto deveráter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  30 CREME VEGETAL: com sal à base de água, óleos vegetais, sal, cloreto de potássio, vitaminas, conservadores, acidulante ácido ctrico, aromatizante. Anticoxidante EDDA cálcio dissódico, TRHO e BHT e corantes. Sem Glúten e sem Lactose. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  31 ENVIHA EM CONSERVA: ingredientes: ervilha, água e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso liquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: caracteristicas técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  33 FRAINHA DE MONDICA: grupo: farinha seca, subprupo: extrafina, classe: branca tipo l. Não deverá apresentar misturas, residuos, impurezas, dord seu su anidade.  34 FRAINHA DE MANDICA: grupo: farinha seca, subprupo: extrafina classe: branca tipo l. Não deverá apresentar misturas, residuos, impurezas, dor forte e intenso não caracteristico do produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  35 PARINHA DE MANDICA: grupo: farinha seca, subprupo: extrafina, classe: branca tipo l. Não deverá apresentar misturas, residuos, impurezas, dor forte e intenso não caracteristico do produto ecoloração anormal. Embalagem primària: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 184. General de confere e ácido fólico, deve					
validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/DIPOA, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e serviço de inspeção de produtos de origem animal. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 80% de sua validade.  30 CREME VEGETAL: com sal à base de água, ôleos vegetais, sal, cloreto de potássio, vitaminas, emulsificantes, estabilizantes, conservadores, acidulante decido ctrico, aromatizante. Antioxidante EDTA calcio dissodico, TBHG e BHT e corantes. Sem Gitten e sem Lactose. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  31 ENVIHA EM CONSERVA: ingredientes: envilha, água e sal, sem conservantes. Embalagem do 100 quanas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  32 ENTRATO DE TOMATE: caracteristicas técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar inento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo l. Não deverá apresentar misturas, residuos, impurezas, dord forte e intenso não caracteristico do produto ecoloração anormal. Embalagem: primária: sacos de politileno transparente, atóxico, pacotes de 14g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo T. enriquecida com ferro e ácido fôlico. deve					
do registro no Ministério da Agricultura/DIPOA, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e serviço de inspeção de produtos de origem animal. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  30 CREME VEGETAI: com sal à base de água, oleos vegetais, sal, cloreto de potássio, vitaminas, estabilizantes, conservadores, acidulante ácido citrico, aromatizante. Antioxidante EDTA cálcio dissódico, TBRQ e BHT e corantes. Sem Glúten e sem Lactose. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  31 EEVILHA EM CONSERVA: ingredientes: ervilha, água e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso liquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200, O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  33 FARNIMA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca ripo 1. Não deverá apresentar misturas, residuos, impurezas, odor forte e intenso não caracteristico do produto eleverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  34 FARNIMA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca ripo 1. Não deverá apresentar misturas, residuos, impurezas, odor forte e intenso não caracteristico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de politileno transparente, atóxico, pacotes de 18,0 o produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: em fermento. tipo 1. en riquecida com ferro e ácido fólico. deve		nutricionais, número de lote, data de			
Agricultura/DIPOA, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e serviço de inspeção de produtos de origem animal. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não caracteristica do produto. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  30 CREME VEGETAL: com sal à base de água, óleos vegetais, sal, cloreto de potássio, vitaminas, emulsificantes, estabilizantes, conservadores, acidulante ácido citrico, aromatizante. Antioxidante EDTA cálcio dissódico, TBMQ e BHT e corantes. Sem Gúiten e sem Lactose. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  31 ENVILHA EM CONSERVA: ingredientes: ervilha, água e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com pesso liquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: caracteristicas técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo l. Não deverá apresentar misturas, residuos, impurezas, odor forte e intenso não caracteristico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de lkg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferro e ácido folico, deve		validade, quantidade do produto, número			
Agricultura/DIFOA, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e serviço de inspeção de produtos de origem animal. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não caracteristica do produto. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  30 CREME VEGETAL: com sal à base de água, óleos vegetais, sal, cloreto de potássio, vitaminas, emulsificantes, estabilizantes, conservadores, acidulante ácido citrico, aromatizante. Antioxidante EDTA câlcio dissódico, TBHQ e BHT e corantes. Sem Gúiten e sem Lactose. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  31 ENVILHA EM CONSERVA: ingredientes: UND 100 evilante, água e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  32 ENTRATO DE TOMATE: características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo l. Não deverá apresentar misturas, residuos, impurezas, odor forte e intenso não caracteristico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de lkg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento, tipo I. enriquecida com ferro e ácido folito, deve		do registro no Ministério da			
de 04/09/1997 e serviço de inspeção de produtos de origem animal. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não caracteristica do produto. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  30 CREME VEGETAL: com sal à base de água, óleos vegetals, sal, cloreto de potássio, vitaminas, emulsificantes, estabilizantes, conservadores, acidulante ácido citrico, aromatizante. Antioxidante EDTA câlcio dissódico; TBEG e BHT e corantes. Sem Glüten e sem Lactose. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  31 ERVILHA EM CONSERVA: ingredientes: ervilha, água e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso liquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: caracteristicas técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDICCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, residuos, impurezas, odor forte e intenso não caracteristico do produto ecoloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de lkg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE RINGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferro e ácido folico, deve					
produtos de crigem animal. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não caracteristica do produto. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  30 CREME VEGETAL: com sal à base de água, óleos vegetais, sal, cloreto de potássio, vitaminas, emulsificantes, estabilizantes, conservadores, acidulante ácido citrico, aromatizante. Antioxidante EDTA cálcio dissódico, TBMQ e BHT e corantes. Sem Glúten e sem Lactose. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  31 ERVILHA EM CONSERVA: ingredientes: ervilha, água e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hemeticamente, com peso liquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: caracteristicas técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de ferementações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deve estar insento de ferementações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, residuos, impurezas, odor forte e intenso não caracteristico de produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, a tóxico, pacotes de lkg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE RIRGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico, deve					
deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não caracteristica do produto. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  30 CREME VEGETAL: com sal à base de água, ôleos vegetais, sal, cloreto de potássio, vitaminas, emulsificantes, estabilizantes, conservadores, acidulante ácido citrico, aromatizante. Antioxidante EDDTA câleio dissódico, TBNQ BHT e corantes. Sem Glúten e sem Lactose. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  31 ERVILHA EM CONSERVA: ingredientes: ervilha, água e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  33 FARNHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, residuos, impurezas, odor forte e intenso não característico de produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  34 FARNHADE TRIGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico. deve		· · ·			
corpos estranhos ao produto, cor não caracteristica do produto. O preduto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  30 CREME VEGETAL: com sal à base de água, óleos vegetais, sal, cloreto de potássio, vitaminas, emulsificantes, estabilizantes, conservadores, acidulante ácido cítrico, aromatizante. Antioxidante EDTA cálcio dissódico, TBHQ e BHT e corantes. Sem Glúten e sem Lactose. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  31 ERVILHA EM CONSERVA: ingredientes: UND 100 erviha, água e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada herméticamente, com peso liquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: caracteristicas técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo l. Não deverá apresentar misturas, residuos, impurezas, odor forte e intenso não caracteristico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico. deve		produtos de origem animal. O produto não			
caracteristica do produto. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  30 CREME VEGETAL: com sal à base de água, óleos vegetais, sal, cloreto de potássio, vitaminas, emulsificantes, estabilizantes, conservadores, acidulante ácido cítrico, aromatizante. Antioxidante EDTA cálcio dissòdio, TBNQ B BHT e corantes. Sem Glûten e sem Lactose. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  31 ERVILHA EM CONSERVA: ingredientes: UND 100 evrilha, âgua e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurexas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico. deve		deverá apresentar sinais de sujidade,			
caracteristica do produto. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  30 CREME VEGETAL: com sal à base de água, óleos vegetais, sal, cloreto de potássio, vitaminas, emulsificantes, estabilizantes, conservadores, acidulante ácido cítrico, aromatizante. Antioxidante EDTA cálcio dissòdio, TBNQ B BHT e corantes. Sem Glûten e sem Lactose. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  31 ERVILHA EM CONSERVA: ingredientes: UND 100 evrilha, âgua e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurexas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico. deve					
deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  30 CREME VEGETAL: com sal à base de água, óleos vegetais, sal, cloreto de potássio, vitaminas, emulsificantes, estabilizantes, conservadores, acidulante ácido citrico, aromatizante. Antioxidante EDTA cálcio dissódico, TBHQ e BHT e corantes. Sem Gliten e sem Lactose. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  31 ERVIHA EM CONSERVA: ingredientes: ervilha, água e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso liquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deverá ter no ato de verá et ro ato de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINAD DE MANDICCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo l. Não deverá apresentar misturas, residuos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de lkg. O produto deverá ter no ato de sua validade.  34 FARINAD DE TRIGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico. deve					
de 90% de sua validade.  30 CREME VEGETAL: com sal à base de áque, ôleos vegetais, sal, cloreto de potássio, vitaminas, emulsificantes, estabilizantes, conservadores, acidulante àcido citrico, aromatizante. Antioxidante EDDTA cálcio dissódio. TBHQ e BHT e corantes. Sem Glúten e sem Lactose. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  31 ERVILHA EM CONSERVA: ingredientes: ervilha, água e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso liquido de 260 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: características UND 250 técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, residuos, impurezas, odor forte e intenso não característico de produto e drores de produto de verá ter no ato de sua entrega um mínimo de prosentar misturas, residuos, impurezas, odor forte e intenso não característico de produto deverá ter no ato de sua validade.  34 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, residuos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.					
CREME VEGETAL: com sal à base de água, oleos vegetais, sal, cloreto de potássio, vitaminas, emulsificantes, estabilizantes, conservadores, acidulante ácido citrico, aromatizante. Antioxidante EDTA cálcio dissódico, TBHQ e BHT e corantes. Sem Gliten e sem Lactose. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  31 ERVILHA EM CONSERVA: ingredientes: ervilha, água e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso liquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo l. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de lkg. O produto deverá ter no ato de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. encoração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de lkg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.					
oleos vegetais, sal, cloreto de potássio, vitaminas, estabilizantes, conservadores, acidulante ácido citrico, aromatizante. Antioxidante EDTA cálcio dissódico, TBMQ e BHT e corantes. Sem Glúten e sem Lactose. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  31 ERVILHA EM CONSERVA: ingredientes: ervilha, água e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  33 FARRINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, KG 250 subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, residuos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto ecoloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de lkg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico. deve		de 90% de sua validade.			
vitaminas, estabilizantes, conservadores, acidulante Acido citrico, aromatizante. Antioxidante EDTA cálcio dissódico, TBHQ e BHT e corantes. Sem Glúten e sem Lactose. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  31 ERVILHA EM CONSERVA: ingredientes: UND 100 ervilha, água e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso liquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto dever estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto dever éter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, KG 250 subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, residuos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de lkg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico. deve	30	CREME VEGETAL: com sal à base de áqua,	UND	100	
vitaminas, estabilizantes, conservadores, acidulante Acido citrico, aromatizante. Antioxidante EDTA cálcio dissódico, TBHQ e BHT e corantes. Sem Glúten e sem Lactose. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  31 ERVILHA EM CONSERVA: ingredientes: UND 100 ervilha, água e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso liquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto dever estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto dever éter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, KG 250 subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, residuos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de lkg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico. deve		óleos vegetais, sal, cloreto de potássio.			
estabilizantes, conservadores, acidulante ácido citrico, aromatizante. Antioxidante EDTA cálcio dissódico, TBHQ e BHT e corantes. Sem Glúten e sem Lactose. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  31 ERVIHA EM CONSERVA: ingredientes: ervilha, água e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, residuos, impurezas, odor forte e intenso não caracteristico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um minimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferzo e ácido fólico. deve					
ácido cítrico, aromatizante. Antioxidante EDTA cálcio dissódico, TBHQ e BHT e corantes. Sem Glüten e sem Lactose. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  31 ERVILHA EM CONSERVA: ingredientes: ervilha, água e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo l. Não deverá apresentar místuras, residuos, impurezas, odor forte e intenso não caracteristico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico. deve		1			
EDTA cálcio dissódico, TBHQ e BHT e corantes. Sem Glúten e sem Lactose. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  31 ERVILHA EM CONSERVA: ingredientes: ervilha, água e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico. deve					
corantes. Sem Glúten e sem Lactose. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua Validade.  31 ERVILHA EM CONSERVA: ingredientes: ervilha, água e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo l. Não deverá apresentar místuras, resíduos, impurezas, door forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico. deve		ácido cítrico, aromatizante. Antioxidante			
Embalagem de 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  31 ERVILHA EM CONSERVA: ingredientes: ervilha, água e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDICCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar místuras, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico. deve		EDTA cálcio dissódico, TBHQ e BHT e			
Embalagem de 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  31 ERVILHA EM CONSERVA: ingredientes: ervilha, água e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDICCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar místuras, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico. deve		corantes. Sem Glúten e sem Lactose.			
ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  31 ERVILHA EM CONSERVA: ingredientes: ervilha, água e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deveré ater no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo l. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto ecoloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico. deve					
de sua validade.  31 ERVILHA EM CONSERVA: ingredientes: ervilha, água e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, residuos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico. deve					
31 ERVILHA EM CONSERVA: ingredientes: ervilha, água e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo l. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de lkg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico. deve					
ervilha, água e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de lkg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico. deve		de sua validade.			
Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, residuos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de lkg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. KG 50 enriquecida com ferro e ácido fólico. deve	31	ERVILHA EM CONSERVA: ingredientes:	UND	100	
Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, residuos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de lkg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. KG 50 enriquecida com ferro e ácido fólico. deve		- I			
resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico. deve		-			
peso líquido de 280 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico. deve					
deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico. deve					
de 90% de sua validade.  32 EXTRATO DE TOMATE: características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico. deve					
250  EXTRATO DE TOMATE: características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico. deve		deverá ter no ato de sua entrega um mínimo			
técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico. deve		de 90% de sua validade.			
técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico. deve	32	EXTRATO DE TOMATE: características	IIND	250	
tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico. deve	52		O IVD	250	
maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico. deve					
sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. KG 50 enriquecida com ferro e ácido fólico. deve					
fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. KG 50 enriquecida com ferro e ácido fólico. deve		maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem			
fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. KG 50 enriquecida com ferro e ácido fólico. deve					
conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. KG 50 enriquecida com ferro e ácido fólico. deve		-			
200g. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. KG 50 enriquecida com ferro e ácido fólico. deve					
entrega um mínimo de 90% de sua validade.  33 FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. KG 50 enriquecida com ferro e ácido fólico. deve					
FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca, subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. KG 50 enriquecida com ferro e ácido fólico. deve					
subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico. deve		-			
subgrupo: extrafina, classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico. deve	33	FARINHA DE MANDIOCA: grupo: farinha seca,	KG	250	
1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. KG 50 enriquecida com ferro e ácido fólico. deve					
resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico. deve					
não característico do produto e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. KG 50 enriquecida com ferro e ácido fólico. deve		1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1			
anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. KG 50 enriquecida com ferro e ácido fólico. deve					
polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. enriquecida com ferro e ácido fólico. deve					
polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. KG 50 enriquecida com ferro e ácido fólico. deve		anormal. Embalagem primária: sacos de			
pacotes de 1kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. KG 50 enriquecida com ferro e ácido fólico. deve					
ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. KG 50 enriquecida com ferro e ácido fólico. deve					
validade.  34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. KG 50 enriquecida com ferro e ácido fólico. deve					
34 FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I. KG 50 enriquecida com ferro e ácido fólico. deve					
enriquecida com ferro e ácido fólico. deve		validade.			
enriquecida com ferro e ácido fólico. deve	34	FARINHA DE TRIGO: sem fermento. tipo I.	KG	50	
	1				
sãos e limpos. deverá estar em perfeito					
estado de conservação. não poderá estar		estado de conservação. não poderá estar			
úmida ou fermentada, nem apresentar		· -			

	landata danah tanah tal			
	registro. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.			
43	LEITE EM PÓ INTEGRAL: leite em pó integral, instantâneo. Embalagem: aluminizada, intacta, bem vedada, contendo 400 gramas do produto, livre de parasitas e substâncias nocivas. O produto deverá ter no ato de sua entrega	UND	3000	
	um mínimo de 90% de sua validade.			
44	LEITE UHT INTEGRAL: produto obtido a partir do leite de vaca. Embalagem: Tetra Brik Aseptic, capacidade de 1000ml. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	L	150	
45	LEITE UHT SEMIDESNATADO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE: produto obtido a partir do leite de vaca, com lactose hidrolizada, próprio para dietas com restrição de lactose e semidesnatado. Embalagem: Tetra Brik Aseptic, capacidade de 1000ml. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	L	35	
46	LOURO EM FOLHAS: em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; folhas sãs, limpas e secas; de coloração verde pardacenta; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico, transparente, atóxico, embalagem com no mínimo 05 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	UND	50	
47	MACARRÃO DE ARROZ: macarrão de arroz, sem ovos, tipo espaguete: o produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Sem colesterol e sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: saco plástico, hermeticamente selado, ou caixa tipo ox, atóxica, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando 500 gramas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	UND	60	
48	MACARRÃO DE LETRINHA: embalagem padronizada de 500g, massa deverá ser em formato de letras variadas. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo	UND	45	
49	de 90% de sua validade.  MACARRÃO ESPAGUETE: macarrão espaguete com sêmola. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva, admitindo umidade máxima de 13%. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	UND	2000	
50	MACARRÃO INTEGRAL: tipo espaguete. embalagem de 500 gramas- a base de farinha integral. Composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500 gramas, em saco reforçado, atóxico e transparente. Rotulagem Nutricional Obrigatória. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.	UND	50	
51	MANTEIGA: tipo manteiga da terra. Obtido a partir da gordura do leite de vaca, em geral, obtida a partir do aquecimento do creme de leite a temperaturas entre 110 e 120°C. Em embalagem de 500mL.	UND	200	
52	MARGARINA: 80% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares. Isento de ranço, embalagem em polietileno, resistente, com vedação adequada. A embalagem deverá conter 500 gramas e externamente dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro	UND	800	

	no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e			
	carimbo de inspeção do SIF. O produto			
	deverá ter no ato de sua entrega um mínimo			
	de 90% de sua validade.			
53	MILHO PARA MUNGUNZÁ: embalagem apropriada	UND	150	
	contendo 500 gramas. O produto deverá ter			
	no ato de sua entrega um mínimo de 90% de			
	sua validade.		0.0	
54	MILHO PARA PIPOCA OU MILHO ALHO: tipo 1,	UND	90	
	em embalagens de polietileno de 500g cada. Livre de pragas e sujidades			
55	1 3 3	UND	150	
55	MILHO VERDE EM CONSERVA: ingredientes: milho, água, e sal, sem conservantes.	UND	150	
	Embalagem longa vida, deve estar intacta,			
	resistente, vedada hermeticamente, com			
	peso líquido de 280 gramas. O produto			
	deverá ter no ato de sua entrega um mínimo			
	de 90% de sua validade.			
56	ÓLEO DE SOJA: características técnicas:	UND	250	
	óleo de soja 100% natural. Embalagem: PET			
	com 900 ml. Isento de odores estranhos ou			
	qualquer substância nociva. A embalagem			
	deverá conter externamente dados de			
	identificação do fabricante, número de			
	lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá ter no ato de			
	sua entrega um mínimo de 90% de sua			
	validade.			
57	ÓREGANO: contendo 10 gramas, com	UND	40	
57	identificação do produto, Marca do	OND	10	
	fabricante, data de fabricação e prazo de			
	validade. O produto deverá ter no ato de			
	sua entrega um mínimo de 90% de sua			
	validade.			
58	OVO: ovos de galinha □tipo grande□, casca	BAND	1150	
	lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não			
	poderão estar trincados. Embalagem: em			
	caixas de papelão, com registro no			
	Ministério da Agricultura, SIF. O produto			
	deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade. Bandeja com 15			
	unidades.			
59	PÃO DOCE: pão tipo doce assado,	UND	5000	
00	distribuído no mesmo dia da confecção, com	0110	3000	
	características típica do produto, com			
	aproximadamente 50 gramas a unidade, sem			
	presença de mofo.			
60	PÃO FRANCÊS: pão tipo francês assado,	UND	12000	
	salgado, distribuído no mesmo dia da			
	confecção, com características típica do			
	produto, com aproximadamente 50 gramas a			
C 1	unidade, sem presença de mofo.	207	0000	
61	PÃO PARA CACHORRO QUENTE: pão tipo cachorro quente assado, salgado,	PCT	2000	
	distribuído no mesmo dia da confecção, com			
	características típica do produto, com			
	aproximadamente 70 gramas a unidade, sem			
	presença de mofo. Embalagem apropriada			
	coma data de fabricação, prazo de validade			
	com 10 unidades por embalagem.			
62	PÃO INTEGRAL: pão de forma integral	PCT	20	
	fatiado verticalmente e isento de gordura			
	trans. Acondicionado em pacotes com			
	aproximadamente 500 gramas. Fatiado			
	verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada. Embalagens com			
	aproximadamente 20 fatias. O produto			
	deverá ter no ato de sua entrega um mínimo			
	de 90% de sua validade.			
63	POLPA DE FRUTA- CAJÁ: Produto não	KG	60	
	fermentado, não alcoolico, não contém			
	glúten e sem conservantes químicos ou			
	aditivos de qualquer natureza. O produto			
	deverá ser congelado e transportado sob			
	refrigeração, entregue nas datas			
	agendadas nas unidades atendidas. A			
	embalagem deverá ser de 1kg, rotulada			
	conforme legislação vigente. Apresentar alvará sanitário. Ficar condicionada a			
	assinatura da ata de registro de preços a			
	apresentação de amostra e aprovação pela			
	SME.			
64	POLPA DE FRUTA- CAJÚ: Produto não	KG	60	
	fermentado, não alcoolico, não contém			

65	glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, entregue nas datas agendadas nas unidades atendidas. A embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente. Apresentar alvará sanitário. Ficar condicionada a assinatura da ata de registro de preços a apresentação de amostra e aprovação pela SME.  POLPA DE FRUTA- GOIABA: Produto não fermentado, não alcoolico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou	KG	60	
	aditivos de qualquer natureza. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, entregue nas datas agendadas nas unidades atendidas. A embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente. Apresentar alvará sanitário. Ficar condicionada a assinatura da ata de registro de preços a apresentação de amostra e aprovação pela SME.			
66	SAL: refinado, iodado, 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades, misturas inadequada ao produto. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado empacotes de polietileno transparente, termossoldada, atóxica, com capacidade de 1 kg. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.		200	
67	SARDINHA: em conserva ao próprio suco com óleo comestível. Embalagem em lata de 125 ml, não deve estar amassada, furada, abaulada. Conter Data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.		200	
68	TEMPERO COMPLETO: completo, tradicional, líquido, sem pimenta. Embalagem plástica peso 500 ml. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.		350	
69	VINAGRE: tipo branco, contendo 750 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter no ato de sua entrega um mínimo de 90% de sua validade.		35	

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA - R\$

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

Dados bancários do proponente para fins de pagamento:

Banco:

Conta:

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA

Representante legal do proponente.

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



# ANEXO II - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00018/2023

MODELO DE DECLARAÇÃO - não possuir no quadro societário servidor do ORC

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00018/2023

PREFEITURA MUNICIPAL DE PAULISTA - PB.

PROPONENTE CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO de que não possui no quadro societário, servidor público da ativa do órgão realizador do certame ou de qualquer entidade a ele vinculada.

O proponente acima qualificado declara não possuir em seu quadro societário e de funcionários, qualquer servidor efetivo ou comissionado ou empregado desta Prefeitura Municipal de Paulista, como também em nenhum outro órgão ou entidade a ela vinculada, exercendo funções técnicas, gerenciais, comerciais, administrativas ou societárias.

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA Representante legal do proponente.

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



#### ANEXO III - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00018/2023

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: ..../2023

Aos .. dias do mês de .. de ..., na sede da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Paulista, Estado da Paraíba, localizada na Praça Cândido de Assis Queiroga - Centro - Paulista - PB, nos termos da Lei Federal nº 10.520, de 17 de Julho de 2002 e subsidiariamente a Lei Federal nº 8.666, de 21 de Junho de 1993; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 7.892, de 23 de Janeiro de 2013; Decreto Federal nº 10.024, de 20 de Setembro de 2019; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; e, ainda, conforme a classificação da proposta apresentada no Pregão Eletrônico nº 00018/2023 que objetiva o registro de preços para: Aquisição parcelada e diária de Gêneros Alimentícios, destinado a merenda escolar do programa PNAE, deste município de Paulista/PB; resolve registrar o preço nos seguintes termos:

Órgão e/ou entidade integrante da presente Ata de Registro de Preços: PREFEITURA MUNICIPAL DE PAULISTA - CNPJ n° 08.945.727/0001-53.

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

## CLÁUSULA PRIMEIRA - DA VALIDADE DOS PREÇOS:

A referida Ata de Registro de Preços terá a vigência de 12 (doze) meses, considerados da data de publicação de seu extrato na imprensa oficial.

A existência de preços registrados não obriga a Prefeitura Municipal de Paulista firmar contratações oriundas do Sistema de Registro de Preços ou nos quantitativos estimados, facultando-se a realização de licitação específica para aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições, sem que caiba direito a recurso ou indenização.

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

A cada efetivação da contratação do objeto registrado decorrente desta Ata, devidamente formalizada através do respectivo Pedido de Compra, serão observadas as cláusulas e condições constantes do Edital de licitação que a precedeu, modalidade Pregão Eletrônico nº 00018/2023, parte integrante do presente instrumento de compromisso. A presente Ata de Registro de Preços, durante sua vigência poderá ser utilizada:

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

Por órgãos ou entidades da administração pública, observadas as disposições do Pregão Eletrônico  $n^{\circ}$  00018/2023, que fizerem adesão a esta Ata, mediante a consulta e a anuência do órgão gerenciador.

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

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

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

O quantitativo decorrente das adesões à ata não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem;

Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata de registro de preços;

Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

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

#### CLÁUSULA TERCEIRA - DA CONTRATAÇÃO:

As obrigações decorrentes da execução do objeto deste certame, constantes da Ata de Registro de Preços, serão firmadas com o fornecedor registrado, observadas as condições estabelecidas no presente instrumento e nas disposições do Art. 62, da Lei 8.666/93, e a contração será formalizada por intermédio de:

Pedido de Compra quando o objeto não envolver obrigações futuras, inclusive assistência e garantia.

Pedido de Compra e Contrato, quando presentes obrigações futuras.

O prazo para retirada do Pedido de Compra, será de 05 (cinco) dias consecutivos, considerados da data da convocação.

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

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

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

O contrato ou instrumento equivalente, decorrente do presente certame, deverá ser assinado no prazo de validade da respectiva Ata de Registro de Preços.

O contrato que eventualmente venha a ser assinado pelo licitante vencedor, poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos previstos no Art. 65 e será rescindido, de pleno direito, conforme o disposto nos Arts. 77, 78 e 79, todos da Lei 8.666/93; e realizado na forma de fornecimento parcelada.

A supressão do item registrado poderá ser total ou parcial, a critério do gerenciador do sistema, considerando-se o disposto no Art. 15, § 4°, da 8.666/93.

# CLÁUSULA QUARTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

Quem, convocado dentro do prazo de validade da respectiva ata de registro de preços, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, declarar informações falsas ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF do Governo Federal e de sistemas semelhantes mantidos por Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no respectivo Edital e das demais cominações legais.

As referidas sanções descritas também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela Administração.

A recusa injusta em deixar de cumprir as obrigações assumidas e preceitos legais, sujeitará o Contratado, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades previstas nos Arts. 86 e 87, da Lei 8.666/93: a - advertência; b - multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato por dia de atraso na entrega, no início ou na execução do objeto ora contratado; c - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado pela inexecução total ou parcial do contrato; d - simultaneamente, qualquer das penalidades cabíveis fundamentadas na Lei 8.666/93 e na Lei 10.520/02.

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

Após a aplicação de quaisquer das penalidades previstas, realizar-se-á comunicação escrita ao Contratado, e publicado na imprensa oficial, excluídas as penalidades de advertência e multa de mora quando for o caso, constando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato será registrado e publicado no cadastro correspondente.

# CLÁUSULA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

Integram esta Ata, o Edital do Pregão Eletrônico n $^{\circ}$  00018/2023 e seus anexos, e a seguinte proposta vencedora do referido certame:

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

Valor: R\$

CLAUSULA SEXTA - DO FORO:	
Para dirimir as questões decorrentes da utilizad de São Bento.	ção da presente Ata, fica eleito o Foro da Comarca
	• • •



#### ANEXO IV - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00018/2023

MINUTA DO CONTRATO

#### PREGÃO ELETRÔNICO N° 00018/2023

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 230131PE00018

CONTRATO N°: ..../...-CPL

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

#### CLÁUSULA PRIMEIRA - DOS FUNDAMENTOS:

Este contrato decorre da licitação modalidade Pregão Eletrônico n° 00018/2023, processada nos termos da Lei Federal n° 10.520, de 17 de Julho de 2002 e subsidiariamente a Lei Federal n° 8.666, de 21 de Junho de 1993; Lei Complementar n° 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal n° 7.892, de 23 de Janeiro de 2013; Decreto Federal n° 10.024, de 20 de Setembro de 2019; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

#### CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO:

O presente contrato tem por objeto: Aquisição parcelada e diária de Gêneros Alimentícios, destinado a merenda escolar do programa PNAE, deste município de Paulista/PB.

O fornecimento deverá ser executado rigorosamente de acordo com as condições expressas neste instrumento, proposta apresentada, especificações técnicas correspondentes, processo de licitação modalidade Pregão Eletrônico n° 00018/2023 e instruções do Contratante, documentos esses que ficam fazendo partes integrantes do presente contrato, independente de transcrição; e será realizado na forma parcelada.

## CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E PREÇOS:

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

# CLÁUSULA QUARTA - DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO:

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

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

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

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

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

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

# CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO:

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

#### CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO:

O pagamento será efetuado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo Contratante, da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

#### CLÁUSULA SÉTIMA - DO PRAZO E DA VIGÊNCIA:

- O prazo máximo de entrega do objeto ora contratado, que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas no Art. 57, § 1°, da Lei 8.666/93, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:
- a Entrega: Imediata.

A vigência do presente contrato será determinada: até o final do exercício financeiro de 2023, considerada da data de sua assinatura.

# CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

- a Efetuar o pagamento relativo ao fornecimento efetivamente realizado, de acordo com as respectivas cláusulas do presente contrato;
- b Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para o fiel fornecimento contratado;
- c Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade de produto fornecido, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades contratuais e legais;
- d Designar representantes com atribuições de Gestor e Fiscal deste contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

#### CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:

- a Executar devidamente o fornecimento descrito na Cláusula correspondente do presente contrato, dentro dos melhores parâmetros de qualidade estabelecidos para o ramo de atividade relacionada ao objeto contratual, com observância aos prazos estipulados;
- b Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado;
- c Manter preposto capacitado e idôneo, aceito pelo Contratante, quando da execução do contrato, que o represente integralmente em todos os seus atos;
- d Permitir e facilitar a fiscalização do Contratante devendo prestar os informes e esclarecimentos solicitados;
- e Será responsável pelos danos causados diretamente ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;
- f Não ceder, transferir ou subcontratar, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, sem o conhecimento e a devida autorização expressa do Contratante;
- g Manter, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.

# CLÁUSULA DÉCIMA - DA ALTERAÇÃO E RESCISÃO:

Este contrato poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos previstos no Art. 65 e será rescindido, de pleno direito, conforme o disposto nos Arts. 77, 78 e 79, todos da Lei 8.666/93.

O Contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, até o respectivo limite fixado no Art. 65, § 1° da Lei 8.666/93. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

# CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO RECEBIMENTO:

Executado o presente contrato e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e prazos para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições dos Arts. 73 a 76, da Lei 8.666/93.

#### CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES:

A recusa injusta em deixar de cumprir as obrigações assumidas e preceitos legais, sujeitará o Contratado, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades previstas nos Arts. 86 e 87, da Lei 8.666/93: a - advertência; b - multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato por dia de atraso na entrega, no início ou na execução do objeto ora contratado; c - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado pela inexecução total ou parcial do contrato; d - simultaneamente, qualquer das penalidades cabíveis fundamentadas na Lei 8.666/93 e na Lei 10.520/02.

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

# CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA:

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

# CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO:

assinado nelas nartes e nor duas testemunhas

Para dirimir as questões decorrentes deste contrato, as partes elegem o Foro da Comarca de São Bento.

E, por estarem de pleno acordo, foi lavrado o presente contrato em 02(duas) vias, o qual vai

abbinado peras parees e por adas eestemannas.	
	Paulista - PB, de de
TESTEMUNHAS	PELO CONTRATANTE
	PELO CONTRATADO